

Рекомендации

В целях профилактики острых кишечных инфекций, пищевых отравлений рекомендуем для реализации в местах организованной торговли и общественного питания следующий ассортимент пищевых продуктов.

1. Хлебобулочные изделия, расфасованные в потребительскую упаковку поштучно с маркировочными ярлыками.

2. Изделия кондитерские сахаристые: конфеты, зефир, шоколад и т.п. в потребительской промышленной упаковке с маркировочными ярлыками.

3. Изделия кондитерские мучнистые: печенье, пряники, вафли и т.п. в потребительской упаковке с маркировочными ярлыками.

4. Безалкогольные напитки: соки, напитки, минеральная вода и т.п. в потребительской упаковке с маркировочными ярлыками.

При наличии холодильного оборудования допускается реализация:

- мучных кулинарных изделий: беляшей, пирожков, пиццы и т.п., упакованных поштучно с маркировочными ярлыками;

- готовых кулинарных изделий, упакованных в потребительскую упаковку с маркировочными ярлыками.

В ассортимент реализуемой продукции могут включаться готовые пищевые продукты промышленного производства, изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности в потребительской упаковке, обеспечивающей возможность термической обработки пищевого продукта.

В период проведения празднования 76-й годовщины Победы организации общественного питания быстрого обслуживания обеспечиваются пищевыми продуктами (полуфабрикатами, блюдами, кулинарными и другими изделиями), приготовленными в стационарных организациях общественного питания.

Продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организаций общественного питания по заказам потребителей и в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывают в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, удостоверения о качестве и безопасности, декларации или сертификата о соответствии). Сопроводительные документы в организации общественного питания должны храниться не менее 30 дней с момента изготовления блюда.

Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные предприятия или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные для контакта с пищевой продукцией.

Доставка готовых блюд для обслуживания общественного мероприятия должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, снабженных маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия.

При реализации продукции должны быть созданы условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

Обязательно наличие холодильного оборудования для хранения скоропортящихся пищевых продуктов, напитков, мороженого.

Для обслуживания потребителей используется одноразовая посуда и приборы, разрешенные в установленном порядке.

Соблюдение персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиями санитарных правил.

Соблюдение требований, направленных на предотвращение распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

Соблюдение требований:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Пункта IX санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (Санитарно-эпидемиологические требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной торговли).