

РЕКОМЕНДАЦИИ

по подготовке предприятий общественного питания к работе в весенне-летний период 2021 года и основные требования к организации работы нестационарных и временных (сезонных) предприятий питания.

Настоящие рекомендации разработаны на основании Федеральных законов от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации», от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», постановления Правительства Свердловской области от 27 апреля 2017 г. № 295-ПП «Об утверждении порядка разработки и утверждения схем размещения нестационарных торговых объектов в Муниципальных образованиях, расположенных на территории Свердловской области», в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Свердловской области вследствие реализации некачественных товаров.

Период весенне-летней торговли в нестационарных объектах потребительского рынка, в том числе в объектах общественного питания определен с 1 мая по 1 октября.

При подготовке объектов общественного питания к весенне-летней работе необходимо обеспечить выполнение следующих требований:

- привести территорию предприятия в порядок, очистить от накопившегося за зиму мусора, отремонтировать площадки под контейнеры для сбора мусора и пищевых отходов;
- обеспечить засетчивание дверных и оконных проёмов. Провести комплекс мероприятий по борьбе с насекомыми;
- провести ревизии водопроводных, канализационных и вентиляционных систем;
- провести ревизию и ремонт холодильного и торгово-технологического оборудования, обеспечить предприятия необходимым оборудованием в достаточном количестве;
- создать запасы моющих и дезинфицирующих средств, разрешённых органами Роспотребнадзора, использовать их строгом в соответствии с прилагаемыми инструкциями, хранить в специально отведённых местах в таре изготовителя.

К нестационарным и временным (сезонным) организациям общественного питания могут относиться летние веранды, палатки, автоприцепы, фургоны и другие конструкции (далее – сезонные объекты питания), которые организованы на согласованной в установленном порядке территории и соответствуют требованиям санитарно-эпидемиологических правил при оказании услуг общественного питания.

В соответствии с требованиями ст. 10 Федерального закона от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» места под размещение нестационарных, временных (сезонных) предприятий, реализующих продукцию или предоставляющих услуги общественного питания, включаются в схему размещения нестационарных торговых объектов на территории муниципального образования, которая утверждается нормативно-правовым актом.

Деятельность сезонных объектов питания, независимо от места размещения (муниципальные земли или земли другого пользования), должна соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Методические рекомендации к организации общественного питания населения.

Кроме того, сезонным объектам питания при оказании услуг общественного питания необходимо руководствоваться требованиями постановления Правительства РФ от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

Сезонные объекты питания, такие как летние кафе и веранды, предоставляющие услуги питания, рекомендуется открывать при стационарных предприятиях общественного питания (или заключать с ними договоры), техническая оснащенность которых отвечает требованиям действующих норм и правил.

Полуфабрикаты, блюда, кулинарные и другими изделия, реализуемые в сезонных объектах питания, должны быть изготовлены в производственных помещениях стационарных организаций общественного питания по технологическим инструкциям в соответствии с требованиями технических и нормативных документов. Требования к разработке и оформлению технологическим инструкциям установлены межгосударственным стандартом ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Блюда и кулинарные изделия, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению с температуры +65°C до + 5°C в течение одного часа в специальном холодильном оборудовании быстрого охлаждения. Порционирование готовых блюд, холодных закусок, предназначенных для реализации в нестационарных объектах, должно осуществляться в условиях стационарного предприятия непосредственно в потребительскую тару.

В целях соблюдения требований к качеству и безопасности продукции общественного питания каждая партия поступающего продовольственного сырья, пищевых продуктов, готовых и упакованных блюд, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

Полуфабрикаты, блюда, кулинарные и кондитерские изделия, реализуемые через сезонные объекты питания, должны быть упакованы в потребительскую тару и промаркированы.

Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара с упакованной продукцией общественного питания. Требования к маркировке продукции общественного питания определяют межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» и Технический регламент таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Для доставки партии продукции, предназначенной для реализации в сезонных объектах питания, используют соответствующую транспортную упаковку (термосы, гастрономические емкости, с крышками, изотермические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками). Используемая потребительская и транспортная тара должна быть чистой, прочной, не оказывать отрицательного воздействия на органолептические показатели продукции, быть изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, установленным техническими регламентами, и требованиям нормативных документов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Доставку продукции общественного питания осуществляют в соответствии с технологическими инструкциями по доставке.

Упакованную продукцию общественного питания транспортируют изотермическим или охлаждаемым транспортом с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил.

При реализации продукции общественного питания до потребителей в обязательном порядке доводится следующая информация:

- наименование продукции с указанием способа приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия);
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания;
- обозначение нормативных или технических документов, в соответствии с которыми продукция изготовлена;
- дата и час изготовления;
- срок годности, условия хранения;
- при необходимости рекомендации по приготовлению (для полуфабрикатов).

При реализации продукции общественного питания должны соблюдаться условия хранения и сроки годности продукции, установленные предприятием – изготовителем.

Сроки годности включают продолжительность хранения продукции общественного питания на предприятии – изготовителе, начиная с момента окончания технологического процесса и до установленного срока ее использования по назначению.

Для обслуживания потребителей в сезонных объектах питания, используют одноразовую посуду и приборы. Приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления осуществляется с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства, отвечающей гигиеническим требованиям санитарных правил.

Персонал предприятия предоставляющего услуги питания должен быть обеспечен всем необходимым для работы инвентарём, санитарной одеждой, иметь специальное профессиональное образование (профессиональную подготовку), соблюдать периодичность прохождения медицинского осмотра.

В сезонном объекте питания, предоставляющем услуги общественного питания, должны быть предусмотрены условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены и гигиены рабочих мест.

Прилегающая территория должна содержаться в чистоте, для сбора мусора должны быть установлены урны и контейнеры с крышками, обеспечен своевременный вывоз мусора по договору со специализированной службой.

Руководитель сезонного объекта питания должен обеспечить осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью продукции в соответствии с действующими санитарными правилами.

Требования к организации работы сезонных объектов питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

В условиях сохранения рисков распространения COVID-19 Дополнительно действуют методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19», разработанные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Для потребителей должны быть обеспечены условия для обработки рук кожными антисептиками или дезинфицирующими салфетками или организовано мытье рук с мылом.

Вход потребителей на сезонные объекты питания без средств индивидуальной защиты органов дыхания должен быть ограничен, исключение составляет непосредственное нахождение за столом.

Рекомендуется организовать при входе на веранды открытого типа места раздачи/продажи средств индивидуальной защиты.

При посещении сезонных объектов питания должны быть обеспечены условия социального дистанцирования:

- предусмотреть возможность посещения по предварительной записи;
- размещение столов для потребителей с учетом расстояния между столами не менее 1,5 м;
- перед входом на веранды открытого типа на полу наносится визуально различимая разметка, составляющая 1,5 метра, позволяющая потребителям ориентироваться для соблюдения дистанции друг с другом.

Обслуживающий персонал веранд открытого типа (официанты, бармены, кассиры и др.) обязан работать только в средствах индивидуальной защиты – масках и перчатках.

В производственных, складских, служебных помещениях сезонного объекта питания, местах общего пользования предусматривается ежедневное (ежесменное) проведение влажной уборки с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.

Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей (дверные ручки, выключатели, поручни, перила, поверхности столов, спинки стульев и др.)

Информация о проведении уборки и дезинфекции фиксируется в специальных журналах учета (учетных формах) о проведении дезинфекции в целях профилактики коронавирусной инфекции.

В производственных помещениях с постоянным нахождением работников предприятия питания производится обеззараживание воздуха с применением бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа. Бактерицидные облучатели устанавливаются в необходимом количестве, предусмотренном инструкцией. В закрытых помещениях (производственных, местах общего пользования и т.д.) производится проветривание помещений (при возможности) каждые 2 часа. Влажная дезинфицирующая обработка столов производится после каждого потребителя. Для проведения дезинфекции применяются дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в предприятиях общественного питания в соответствии с инструкцией по применению. Предприятия питания должны иметь пятидневный запас моющих дезинфицирующих средств.