

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по подготовке предприятий общественного питания к работе в весенне-летний период 2025 года и основные требования к организации работы нестационарных объектов для оказания услуг общественного питания (сезонных (летних) кафе предприятий общественного питания). Требования к транспортированию и доставке продукции общественного питания по заказам потребителей

Основные требования к организации работы нестационарных объектов для оказания услуг общественного питания (сезонных (летних) кафе предприятий общественного питания)

Настоящие рекомендации подготовлены 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 для оказания услуг общественного питания (сезонных (летних) кафе предприятий общественного питания) (далее – нестационарные объекты 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 мухами;
- провести ревизии водопроводных, канализационных и вентиляционных систем;
- произвести 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 в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями, хранить в специально отведённых местах в таре изготовителя.

Деятельность нестационарных объектов питания, независимо от места размещения (муниципальные земли или земли иного пользования) должна соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Нестационарные объекты питания рекомендуется открывать при стационарных предприятиях общественного питания либо при условии заключения договора со стационарным предприятием общественного питания, техническая оснащённость которых отвечает требованиям действующих норм и правил.

Полуфабрикаты, блюда, кулинарные и другие изделия, реализуемые в нестационарных объектах питания, изготавливаются в производственных помещениях стационарных организаций общественного питания по технологическим инструкциям (ТИ) в соответствии с требованиями технических и нормативных документов. Требования к разработке и оформлению ТИ 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 быть промаркирована и сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

Полуфабрикаты, блюда, кулинарные и кондитерские изделия, реализуемые через нестационарные 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».

При реализации продукции общественного питания в нестационарных объектах 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 отпуске продукции общественного питания должны соблюдаться условия хранения и сроки реализации продукции, установленные предприятием – изготовителем.

Для обслуживания потребителей в нестационарных 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 нестационарного объекта питания должен быть обеспечен необходимым для работы инвентарем, санитарной одеждой, иметь специальное

профессиональное образование (профессиональную подготовку), соблюдать периодичность прохождения медицинского осмотра.

В нестационарном объекте 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 предприятия должен обеспечить осуществление производственного контроля за качеством и безопасностью продукции в соответствии с действующими санитарными правилами.

Требования к транспортированию и доставке продукции общественного питания по заказам потребителей

Транспортирование продукции, предназначенной для реализации в нестационарном объекте питания, а также доставка продукции по заказам потребителей осуществляется в условиях, обеспечивающих ее качество и безопасность и исключающих загрязнение и порчу. ГОСТ 71162-2023 «Услуги общественного питания. Доставка продукции общественного питания по заказам потребителей. Общие требования».

Для транспортирования партии продукции, предназначенной для реализации в нестационарном объекте питания, используют соответствующую транспортную упаковку (термосы, гастрономические емкости с крышками, изометрические контейнеры, оборотные металлические и полимерные ящики с крышками).

При доставке продукции по заказам потребителей может применяться многооборотная упаковка (изотермические контейнеры, в том числе термобоксы, термопакеты, термосы, термосумки и др. посуда) и потребительская упаковка (пластиковые или картонные контейнеры, лотки, бутылки, тубы и т.п.) с плотно закрывающимися крышками.

Используемая потребительская и транспортная упаковка должна быть чистой, прочной, не оказывать отрицательного воздействия на органолептические показатели продукции быть изготовленной из материалов, соответствующих требованиям, установленным техническими регламентами, и требованиями нормативных документов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Доставку продукции общественного питания осуществляют в соответствии с технологическими инструкциями по доставке.

Рекомендуется использовать термосумки (контейнеры) с внутренней отделкой из материала нетоксичного, устойчивого к обработке влажным способом и дезинфицирующими средствами. Проведение регулярной очистки, мойки и дезинфекции контейнеров является обязательным.

Не допускается использование загрязненных, порванных или поврежденных контейнеров, использование контейнеров для транспортирования (хранения) личных вещей и продуктов курьера.

Упакованную продукцию общественного питания транспортируют изотермическим или охлаждаемым транспортом, который обеспечивает возможность поддержания условий транспортирования и (или) хранения продукции с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил.

Ассортимент доставляемой продукции общественного питания по заказам потребителей может включать кулинарные полуфабрикаты, блюда, напитки, кулинарные, кондитерские и хлебобулочные изделия из меню доставки или изготовленные по индивидуальному заказу потребителей.

Предприятия общественного питания самостоятельно определяют ассортимент блюд и изделий, предлагаемых для доставки потребителям, с учетом спроса и возможностей соблюдения в процессе транспортирования технологических характеристик продукции, заявленной в технологических документах, и обеспечивающих их безопасность. Ограничения на доставку продукции общественного питания устанавливаются законодательством Российской Федерации либо непосредственно оператором услуг доставки, в том числе предприятием общественного питания.

Продукция, доставляемая потребителю, может предусматривать доработку самим потребителем, например, заправку, доведение до определенной температуры (разогрев), смешивание отдельных компонентов и т.п.

Предприятия общественного питания могут включать в заказы с доставляемой продукцией общественного питания сопутствующие покупные товары. К сопутствующим покупным товарам относят упаковочные материалы, одноразовые столовые приборы и посуду, бумажные и другие салфетки, порционные пакетированные чай, кофе; соль, сахар, перец, соусы в индивидуальной упаковке и безалкогольные напитки промышленного изготовления, полиграфическую продукцию, сувенирную продукцию и промотовары. Продукцию общественного питания и сопутствующие покупные товары следует комплектовать в единовременный заказ с соблюдением условий транспортирования и (или) хранения и принципов товарного соседства.