Приложение № 3

Управление Роспотребнадзора по Республике

Карелия информирует.

О требованиях законодательства к проведению массовых мероприятий в предприятиях общественного питания.

В связи с приближающимися новогодними и рождественскими праздниками Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия информирует, что целях профилактики массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) при проведении массовых мероприятий в предприятиях общественного питания, в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» необходимо:

1. Поддерживать надлежащее санитарное содержание помещений.
2. Не допускать к приготовлению и сервировке блюд, а также обслуживанию посетителей персонал, имеющий признаки острых респираторных инфекций, инфекционных заболеваний и гнойничковые поражения кожи, в отсутствии личной медицинской книжки установленного образца без отметок о прохождении медицинского осмотра в полном объеме и гигиенической аттестации.
3. Обеспечить количество одновременно используемой столовой посуды и приборов исходя из потребности организации.
4. После окончания мероприятия проводить дезинфекцию всей столовой посуды и приборов
5. Обеспечить строгое соблюдение требований:

- к наличию документов о соответствии и подтверждающих прослеживаемость продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в предприятие общественного питания;
- к условиям хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, заявленных изготовителем;
- к режимам мытья и дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды;
- к использованию промаркированного инвентаря по назначению;
- при изготовлении и порционировании блюд.

6. Готовить продукцию по мере спроса и реализации.
7. Хранение салатов, винегретов и нарезанных компонентов в **незаправленном виде** осуществлять при температуре от $+2^0$С до $+6^0$С не более 6 часов. Заправлять салаты, винегреты и нарезанные компоненты **непосредственно перед отпуском потребителю.**
8. Обеспечить отбор и хранение в течение 48 часов суточных проб от приготовленных блюд. При этом суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.