**Памятка для работников предприятий общественного питания**

**при проведении выездной торговли на республиканских соревнованиях по биатлону « Финал Кубка Белорусской федерации биатлона» и районного праздника « Широкая масленица»**

**13.03.-14.03.2021 года**

С целью обеспечения санитарно-эпидемического благополучия населения необходимо выполнить следующие требования:

1.Определить ассортиментный перечень с учётом рекомендуемого и имеющихся для приготовления блюд и реализации пищевых продуктов условий

2.Определить список:

•транспортных средств, занятых перевозкой пищевых продуктов (с отметкой в санитарном паспорте о последней дате мойки и дезинфекции);

•лиц, ответственных за организацию выездной торговли (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

•водителей, водителей-экспедиторов, задействованных в транспортировке пищевых продуктов (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

•лиц, задействованных в погрузочно-разгрузочных работах, хранении и реализации пищевых продуктов (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

•лиц, задействованных в хранении, приготовлении и реализации пищевых продуктов (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

•лиц, выделенных для сбора использованной посуды в течение дня (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

•лиц, определенных для поддержания прилегающей территории в должном санитарном состоянии и периодической уборки в течение дня (с отметкой о последней дате гигиенического обучения, медицинского осмотра);

•торгово-технологического, холодильного оборудования, задействованного для выездной торговли на фестивале (исходя из ассортиментного перечня, объемов предлагаемых к продаже товаров);

•тары (оборудования) для хранения запаса пищевых продуктов (контейнеры, тележки и т.п.);

•товаров, предотвращающих загрязнение пищевых продуктов (плёнка, клеёнка, бумага, разносы, поддоны, одноразовые бумажные полотенца, влажные салфетки и т.д.);

•товаров, необходимых для соблюдения личной гигиены (одноразовые полотенца, жидкое мыло в дозаторе, влажные моющие салфетки, влажные антибактериальные салфетки, влажные спиртосодержащие салфетки, бутилированная вода и т.д.).

З.Предусмотреть подключение объектов выездной торговли к центральным сетям водопровода (обеспечить водопроводной водой питьевого качества, в том числе организовать подогрев воды), канализации, электрическим сетям с обеспечением безопасности работающих.

4.Обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции, движения посетителей и персонала при размещении объектов.

5.Наличие достаточного количества: холодильного, торгового, технологического оборудования, весов, подтоварников, торгового инвентаря, разрешенных моющих и дезинфицирующих средств и др., наличие моечных ванн (не менее 2-х) для санитарной обработки инвентаря.

6.Обеспечить работников специальной (форменной, фирменной, в национальном стиле и т.п.) одеждой, санитарной одеждой с головными уборами.

7.Предусмотреть наличие салфеток, скатертей, упаковочных материалов, одноразовой посуды для пищевых продуктов, специальной посуды (емкостей) для разогрева пищи в микроволновой печи, одноразовых мешков для сбора мусора и отходов.

8.Обеспечить наличие условий, необходимых для соблюдения личной гигиены (умывальная раковина, жидкое мыло в дозаторе, одноразовые полотенца, влажные моющие салфетки, влажные антибактериальные салфетки, влажные спиртосодержащие салфетки, бутилированная вода и т.д.).

9.Обеспечить наличие материалов и оборудования, предотвращающих загрязнение пищевых продуктов (плёнка, бумага, подносы, лотки, подтоварники, стеллажи и т.д.).

10.Обеспечить наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность установленной формы на продукцию.

11.Соблюдение гигиенических требований при транспортировке, хранении, реализации, продовольственного сырья и пищевых продуктов, приготовлении пищи, соблюдение сроков годности (хранения) товаров.

12.Наличие личных медицинских книжек (медицинских справок) у работников.

**На весь период участия в выездной торговле предусмотреть запас:**

•специальной (форменной, фирменной, в национальном стиле и т.п.) одежды;

•санитарной одежды;

•салфеток, скатертей;

•упаковочного материала;

•одноразовой посуды для пищевых продуктов;

•одноразовой посуды для горячих пищевых продуктов;

•специальной посуды (емкостей) для разогрева пищи в микроволновой печи;

•одноразовых мешков для сбора мусора и отходов.

**При размещении объектов выездной торговли необходимо:**

• разместить торговый объект, реализующий пищевую продукцию, в палатке, под навесом и т.п. с целью предотвращения попадания на пищевые продукты атмосферных осадков, пыли;

•обеспечить водопроводной водой питьевого качества путем подключения к центральному водопроводу; при необходимости горячей проточной водой и канализацией;

•забор воды для нужд торгового объекта проводить в установленных местах в специально выделенные промаркированные емкости;

• использовать для приготовления блюд бутилированную питьевую воду промышленного производства;

•подключить к канализационным сетям (либо создать условия для сброса канализационных вод в установленные места);

•подключить к электрическим сетям;

•обеспечить необходимым торгово-технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем, тарой, упаковочным материалом;

•эстетически оформить торговые объекты.

**Торговый объект, реализующий пищевую продукцию, должен быть**

**обеспечен:**

•достаточным количеством холодильного оборудования для реализации скоропортящейся продукции;

•торговыми горками, подтоварниками высотой не менее 15 см от земли, стеллажами;

•изотермическими емкостями, подогреваемыми тележками, микроволновыми печами для реализации готовых кулинарных изделий,;

•торговым инвентарем: щипцами, вилками, лопатками и др. торговым инвентарем, упаковочным материалом для отпуска продукции, в том числе горячих и холодных изделий;

•одноразовой посудой (достаточным количеством на весь период торговли), бумажными салфетками;

•достаточным количеством разделочных досок, ножей с соответствующей маркировкой;

•отдельными весами и прилавками, палатками для реализации сырой продукции, овощей, фруктов **и** готовой продукции;

•умывальной раковиной, емкостями для хранения питьевой воды, минимум 2 моечными ваннами для санитарной обработки инвентаря, современными моющими и дезинфицирующими средствами, жидким мылом, одноразовыми бумажными полотенцами;

•урнами, педальными ведрами для сбора мусора и отходов (для торгового объекта - не менее 1, для объекта общественного питания - не менее 2). Рекомендуемый вариант - одноразовые мешки для сбора мусора объемом не менее 100 л, закрепленные на стойках с достаточным запасом мешков;

•сопроводительными документами установленной формы на продукцию, удостоверяющими ее качество и безопасность;

•достаточным количеством комплектов санитарной и спецодежды с головными уборами для работников торговли, при необходимости разовых перчаток. Для хранения личных вещей продавца должно быть выделено специально оборудованное место.

**Требования к транспортировке пищевых продуктов:**

•автомобильный транспорт, перевозящий пищевые продукты на фестиваль-ярмарку, должен быть чистым, в исправном состоянии, без повреждений и коррозии, иметь санитарный паспорт с указанием вида перевозимого продукта;

•доставка и хранение пищевых продуктов, требующих особых температурных режимов хранения и транспортировки, должна производиться специальным охлаждаемым транспортом (с охлаждающим устройством), в специальных контейнерах, лотках, емкостях с крышками;

•проведение мойки и дезинфекции автотранспорта, задействованного на перевозке пищевых продуктов, не позднее 2-х дней до выезда на фестиваль-ярмарку, с отметкой в санитарном паспорте;

•наличие личной медицинской книжки (медицинской справки) у водителя-экспедитора (сопровождающих товар лица);

•в одной торговой точке должны реализовываться группы товаров, имеющих одинаковые условия хранения;

•при наличии в торговом объекте одного рабочего места продажа товаров должна осуществляться только в промышленной упаковке.

**Требования к приготовлению пищи:**

•жарка и реализация шашлыков, гриля и др. допускается при наличии торгово-технологического оборудования, предназначенного для этих целей;

•рабочее место для жарки шашлыков (гриля и т.д.) оборудовано мангалом (другим технологическим оборудованием), местом для хранения древесного угля, емкостью с водой питьевого качества для полива шашлыков во время жарки, рукавицами (перчатками) для работника, местом для установки емкости для съема готовых шашлыков;

•допускается использование готового древесного угля;

•приготовление мясных, рыбных и др. полуфабрикатов производится на базовом предприятии общественного питания с учетом их сроков годности, хранение - в холодильном оборудовании;

•маринование полуфабрикатов для шашлыков (барбекю, купатов, и т.д.) производится на базовом предприятии общественного питания, хранение - в холодильном оборудовании;

•мытье и первичная обработка овощей производится на базовом предприятии общественного питания;

•технологический процесс осуществляют не менее 3-х работников (один работает с сырьем, второй - готовит, третий - отпускает), осуществление жарки непосредственно перед реализацией;

•для продажи готовых изделий используются ёмкости из нержавеющей стали с крышками, разрешёнными МЗ РБ для контакта с пищевыми продуктами; для отпуска - одноразовая посуда и столовые приборы.

**Требования к изготовлению и продаже попкорна, сахарной ваты:**

•выполнение данной работы в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации и санитарной обработке оборудования;

•наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность, на используемые товары и упаковочные материалы;

•недопущение загрязнения товаров и готовой продукции в процессе хранения, изготовления и отпуска покупателям;

•обеспечение приготовления непосредственно перед отпуском покупателю (заблаговременное приготовление и хранение исключаются).

**Требования к отпуску пищевых продуктов:**

•соблюдение товарного соседства при выкладке пищевых продуктов;

•отпуск сырых и готовых продуктов, овощей, фруктов осуществляется отдельными продавцами в отдельных торговых объектах (точках) на отдельных весах;

•реализация бакалейной группы товаров, кондитерских изделий промышленного производства допускается только в фасованном виде;

•выкладка мелкоштучных булочных изделий, кулинарных изделий на прилавках производится только в фасованном виде, в том числе в прозрачных лотках (корексах) с крышками;

•торгово-технологическое и холодильное оборудование по окончании рабочего дня должно быть подвергнуто санитарной обработке;

•продажа яиц на торговых объектах должна осуществляться отдельно от готовой продукции.

**Запрещается:**

•Реализация на объектах торговли скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования.

•Хранение тары или затаренных товаров (напитков), инвентаря, неиспользуемого оборудования на прилегающей к объекту торговли территории.

•Отпуск хлеба и хлебобулочных изделий в торговых объектах в неупакованном виде.

•Хранение товаров непосредственно на полу торгового объекта, без подтоварников или на земле.

•Реализация картофеля, свежей плодоовощной продукции, в том числе бахчевых культур, навалом, с земли.

•Продажа бахчевых культур частями и с надрезами.

•Реализация нерасфасованных пищевых продуктов покупателям в бумажных салфетках или пакетах.

•В неканализованных местах и без наличия водопровода организация торговли напитками в разлив, в посуду многоразового использования (посуду покупателей с использованием мерной ёмкости).

•Реализация свежих овощей, фруктов, плодов и ягод в торговых объектах при температуре наружного воздуха +5°С и ниже.

**Требования к персоналу, занятому реализацией пищевых продуктов:**

•быть аккуратным, опрятным, в чистой санитарной и спецодежде; • содержать рабочие места, а также окружающую территорию в чистоте и порядке на протяжении всех дней фестиваля;

•принимать и реализовывать товары с документами, удостоверяющими их качество и безопасность, в соответствии с законодательством Республики Беларусь;

•предохранять товары от загрязнения;

•иметь при себе личную медицинскую книжку (медицинскую справку);

•размещаться в местах, предназначенных для ночевки людей, в том числе и при сохранении пищевых продуктов в нерабочее время.

Соблюдать:

•сроки годности (хранения) и правила отпуска товаров;

•условия товарного соседства;

•температурно-влажностные режимы при транспортировке, хранении и реализации пищевых продуктов;

•правила личной гигиены и гигиенические требования в течение проведения мероприятия, в том числе по использованию спецодежды, проведению антисептической обработки рук после посещении туалета, перерывов в работе.