

Продукцию общественного питания реализуют:

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте;
- методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар" и др.), через официантов и барменов;
- на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.;
- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;
- на предприятиях (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);
- через розничную торговую сеть.

Продукция общественного питания изготавливается в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные действующими санитарно-эпидемиологическими правилами (СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов").

При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания должна использоваться чистая, сухая посуда и приборы, в том числе одноразовые. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используется потребительская тара.

При реализации температура горячих блюд (супов, соусов, напитков) должна быть не менее 75 °С, блюд и гарниров - не менее 65 °С, холодных супов и напитков - не более 14 °С.

Срок реализации блюд, находящихся на мармите, на горячей плите и в емкостях с подогревом для "шведского стола", **должен быть не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки.**

Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, "салат-бары", которые пополняют продукцией по мере ее реализации (распространенные прилавки и расположение блюд на льду не соответствует санитарным требованиям).

Срок реализации холодных блюд в охлажденном состоянии должен быть не более 1 часа с момента их изготовления и заправки.

Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех

видов, сроки годности на которые пролонгированы в установленном порядке);

- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

- картофельное пюре, отварные макароны;

- напитки собственного производства.

В исключительных случаях!!! С обязательной отметкой, оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре 4 +/- 2 град. С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01, продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организации 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.

Сервировку и порционирование блюд должен осуществлять персонал с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

Если Вы сомневаетесь в свежести и доброкачественности кулинарных изделий, то Вы как потребитель имеете право отказаться от покупки и написать претензию в книгу жалоб и предложений. Вам будут обязаны заменить блюдо или вернуть его стоимость в денежном эквиваленте.

В соответствии с гигиеническими требованиями (СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов") установлены сроки хранения готовых кулинарных блюд, при соблюдении которых будет гарантировано безопасное питание. Например:

Кулинарные изделия

Наименование продукции	Срок годности	Часов/суток
86. Салаты из сырых овощей и фруктов - без заправки - с заправками (майонез, соусы)	18 12	часов -//-
87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д. - без заправка - с заправками (майонез, соусы)	18 6	-//- -//-
88. Салаты из маринованных, соленых, квашенных овощей	36	-//-
89. Салаты и винегреты из вареных овощей: - без заправки и добавления соленых овощей	18	-//-

- с заправками (майонез, соусы)	22	-//-
90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	-//-
91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей: - без заправки - с заправками (майонез, соусы)	18 12	-//- -//-
92. Гарниры: - рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное - овощи тушеные - картофель отварной, жареный	12 18 18	-//- -//- -//-
93. Соусы и заправки для вторых блюд	48	-//-

Чтобы «Приятного аппетита» Вам желали искренне!

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Заринске, Заринском, Залесовском, Кытмановском и Тогульском районах»

ПАМЯТКА ДЛЯ РАБОТНИКОВ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



Санитарно-эпидемиологический отдел
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Заринске, Заринском, Залесовском, Кытмановском и Тогульском районах» с использованием материалов с сайта <https://fbuz04.ru/>

Наш адрес: 659100 Алтайский край г.Заринск
ул. 25 Партсъезда д. 14 корп. 2 каб. № 2
Тел.: 8 (38595) 99021
E-mail: zarinsk@altcge.ru
2020 г.

СРОКИ ГОДНОСТИ ГОТОВЫХ БЛЮД В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

г.Заринск
2020 г