Приложение 1

**Требования при оказании услуг питания**

В целях обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия при организации питания участников и гостей мероприятия необходимо обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства и законодательства в сфере технического регулирования и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, предусматривающие:

1. Обеспечить прием продовольственного сырья, **при наличии маркировки** и **товаросопроводительной документации** (товарно - транспортная накладная), **сведений об оценке (подтверждении) соответствия** (декларация о соответствии или ветеринарная справка или свидетельство о государственной регистрации), предусмотренных, в том числе техническими регламентами пищевой продукции.

Упакованная питьевая вода, молочная продукция, безалкогольные напитки, в том числе с соком, и соки должны иметь идентификационные коды (QR-код) системы цифровой **маркировки Честный Знак.**

В соответствии со ст. 4, ч. 3 ст. 5, технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» пищевая продукция должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей **прослеживаемость** данной продукции. Прослеживаемость пищевой продукции – это возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции поддерживать процедуры, основанные **на принципах ХАССП**, проводить **производственный контроль, производственный лабораторный контроль**, основанный **на принципах ХАССП**.

В соответствии с действующим санитарным законодательством и законодательством в сфере технического регулирования на каждом предприятии общественного питания должен осуществляться **производственный лабораторный контроль.**

Проведение лабораторного производственного контроля осуществляется испытательной лабораторией (центром), **аккредитованной** в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации.

3. Предоставлять питьевую воду надлежащего качества. Обращаем Ваше внимание, что в случае использования бутилированной питьевой воды данная продукция должна сопровождаться всей необходимой документацией, а именно: в соответствии с главой 4 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» все пищевые продукты, являющиеся объектом технического регулирования, в том числе бутилированная питьевая вода, должна находится в обороте при наличии **декларации о соответствии** и иметь идентификационный код (QR-код) системы цифровой **маркировки Честный Знак**.

Прием в организацию бутилированной питьевой воды должен осуществляться только при наличии всех **товаросопроводительных документов** (накладных и деклараций о соответствии)**.**

В соответствии с действующим санитарным законодательством и законодательством в сфере технического регулирования производителями пищевой продукции, в том числе, производители питьевой воды, должны осуществлять **производственный лабораторный контроль.**

Проведение лабораторного производственного контроля осуществляется испытательной лабораторией (центром), **аккредитованной** в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации.

4. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации питания и организацией, ответственной за подготовку и проведение Мероприятия, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

5. Обеспечить наличие **достаточного** количества **производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств** и других предметов материально-технического оснащения. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться **раздельное** технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (**маркированный** любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

При осуществлении реализации готовой пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания при наличии документов, подтверждающих их **соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).**

6. Обеспечить **исправную работу** инженерных коммуникаций здания, а также технологического, холодильного и другого оборудования предприятия.

7. При хранении пищевых продуктов строго соблюдать правила **товарного соседства, сроки годности** и **условия хранения**, установленные изготовителем.

8. Обеспечить приготовление блюд строго с соблюдением **поточности технологических процессов** и в соответствии с **технологическими документами** на изготовляемое блюдо.

9. Обеспечить достаточное количество **холодильного оборудования** для временного хранения готовых блюд до их реализации, при этом **не допускать** нахождение готовых блюд на раздаче **более 3 часов** с момента их изготовления.

10. В период проведения мероприятия обеспечить жесткий контроль за **качеством** и **безопасностью** приготовленных блюд.

11. Проводить **отбор суточных проб** и их хранение с соблюдением времени и температурных условий хранения.

12. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» лица, поступающие на работу и работающие в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения им профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Обеспечить наличие **личных медицинских книжек** установленного образца **с результатами медицинских обследований** и **лабораторных исследований**, **сведений о профилактических прививках** согласно национальному календарю прививок**, сведений о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметке о прохождении гигиенической подготовки** и **аттестации на каждого работника** организации. Кроме того, рекомендуем организовать вакцинацию работникам, связанных с организацией питания, против вирусного гепатита А и шигеллезов, а такжеобследование сотрудников **на наличие возбудителей кишечных инфекций (бактериологическое), в том числе вирусной этиологии на рота-, норо-, астровирусы (вирусологическое), на носительство патогенного стафилококка** не ранее чем за 7 суток до начала Мероприятия.

13. Не допускать лиц **с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук** и **открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями** к работе с пищевыми продуктами и **не прошедших медицинские осмотры и обследования** установленном порядке.

Обеспечить своевременное отстранение от выполнения работ (услуг), связанных с организацией питания клиентских групп сотрудников, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний и не прошедших медицинские осмотры и обследования в установленном порядке.

14. Обеспечить строгое **соблюдение правил личной гигиены** всеми работниками организации, в том числе:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

**Не допускать** к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий **посторонних лиц, включая персонал,** в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

15. Обеспечить ежедневное ведение **необходимой документации** (журнал регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, бракеражный журнал, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.).

16. Осуществлять **ежедневную влажную уборку** помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования. Моющие и дезинфицирующие средства должны использоваться **в соответствии с инструкциями по их применению**, храниться в специально отведенных местах, исключающих их попадание в пищевую продукцию, а также иметь необходимую сопроводительную документацию (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии). в том числе

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть **промаркированы** с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

17. Обеспечить наличие **отдельного промаркированного инвентаря**, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

18. Оборудовать **отдельные туалеты** с раковинами для мытья рук для посетителей и работников предприятий общественного питания.

Для предприятий общественного питания, имеющих **менее 25 посадочных мест**, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

19. Не допускать наличия **насекомых** и **грызунов**, а также **синантропных птиц** и **животных** в помещениях предприятия общественного питания.

Кроме того, необходимо обеспечить проведение **плановых обследований** объектов на заселенность членистоногими (кратность не менее 2 раз в месяц) и грызунами (кратность 1 раз в месяц).

20. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории, а именно: **отходы в соответствии с категорией** должны быть раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.

**Контейнерные площадки** независимо от видов мусоросборников (контейнеров и бункеров) должны иметь подъездной путь, твердое (асфальтовое, бетонное) покрытие с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, а также ограждение, обеспечивающее предупреждение распространения отходов за пределы контейнерной площадки.

**При организации питания в форме кейтерингового обслуживания:**

1. Организовать внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий **прослеживаемость процесса** оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции.

2. Обеспечить **соответствие количества** комплектуемых столовой посуды и столовых приборов количеству порций для однократного применения, кроме того, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек.

3. Осуществлять комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией **не ранее чем за 3 часа** до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.

4. Осуществлять доставку пищевой продукции для кейтерингового обслуживания в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным **маркировочным ярлыком**. На ярлыке должны быть указаны:

- название, адрес предприятия общественного питания;

- дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;

- наименование пищевой продукции;

- фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

Ярлыки должны сохраняться **до конца обслуживания** мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях **не должен превышать 3 часа** (включая время их перевозки).

5. Обеспечить наличие **отдельно** выделенного помещения и (или) выделенной зоны, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия, где будет осуществляться вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче.