

## **Памятка по соблюдению условий приготовления блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах (нестационарных торговых объектах).**

Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

- имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов.

- внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

- сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории

- полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

- имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

- жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

- имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены;

- мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания

- предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) <3>, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» разработаны специальные пособия по организации работы на предприятиях различных сфер деятельности с учетом новых санитарных правил и нормативов.

Информация, представленная в пособиях, изложена в удобной и максимально доступной для восприятия форме. Разъяснения поданы в виде иллюстраций с использованием инфографических материалов.

Пособие по пищевой безопасности в общественном питании

<https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/Obshestv.pdf>