О сроках реализации готовых блюд на предприятии общественного питания.

Автор: Гаврин О.С.
14.01.2020 14:27 -

Обеспечение мер санитарно-противоэпидемиологического характера в целях снижения рисков возникновения инфекционных и неинфекционных заболеваний при оказании услуг общественного питания имеет особое значение. Одним из часто выявляемых нарушений обязательных требований по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия является несоблюдение условий хранения и сроков реализации уже готовых блюд и кулинарных изделий в организациях общественного питания. Как правило, это относится к столовым с линией раздачи готовых блюд, к организации угощения по типу «шведского стола», к кейтеринговому обслуживанию.

Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов установлены СанПиН 2.3.2.1324-03. «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» в части, не противоречащей требованиям действующих технических регламентов и иных международных правовых актов Евразийского экономического союза.

При несоблюдении обязательных требований могут возникнуть условия, благоприятные для развития в готовых блюдах болезнетворных микроорганизмов и накопления их токсинов. Все это создаёт реальную угрозу возникновения массовых пищевых отравлений, инфекционных заболеваний.

Для предотвращения таких рисков следует особенно следить за сроками годности и температурой раздачи готовых блюд:

1. Продукция общественного питания изготавливается в таком количестве и такими партиями, чтобы её реализация осуществлялась в сроки, установленные действующими санитарно-эпидемиологическими правилами (СанПиН 2.3.2.1324-03).

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

3. Срок реализации блюд, находящихся на мармите, на горячей плите и в ёмкостях с подогревом для "шведского стола", должен быть не более 3 часов с момента их изготовления и расфасовки.

4. Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционном виде в охлаждаемые прилавки-витрины (расположение блюд на льду не обеспечивает необходимых условий).

5. Не допускается заправка соусами салатов, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке.

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

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

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

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

10. Пищевые продукты, произведённые в организациях общественного питания, срок годности которых истёк, подлежат утилизации или уничтожению.

Продукцию, реализуемую вне организации общественного питания по заказам потребителей или в отделах кулинарии организаций торговли, упаковывают в

потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами, и маркируют в соответствии с обязательными требованиями.

Если Вы – посетитель кафе или ресторана, обратите внимание, как организована линия раздачи готовых блюд или «шведский стол». Обратите внимание, как одеты работники, как они сервируют 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.

Приятного аппетита и будьте здоровы!