

**Санитарно-эпидемиологические требования при организации услуг  
общественного питания  
на площадках проведения массовых мероприятий**

- не допускать на площадках проведения изготовление «эпидемиологически опасных» блюд, таких как блюда из птицы, яиц, студни, паштеты, блинчики и пирожки с мясным и ливерным фаршем, творогом, мягкое мороженое, молочные коктейли, шаурма, шаверма, кремовые кондитерские изделия, салаты и холодные закуски и т.д.;
- изготовление блюд на площадке мероприятия осуществлять только из полуфабрикатов, изготовленных в стационарном предприятии общественного питания или из полуфабрикатов промышленного изготовления, не допускать работу на сырье;
- осуществлять изготовление блюд только из пищевых продуктов, имеющих маркировку и сопроводительные документы, подтверждающие прослеживаемость и соответствие пищевой продукции (товарно-транспортная накладная, декларация о соответствии/ свидетельство о государственной регистрации, ветеринарно-сопроводительный документ);
- осуществлять изготовление блюд в строгом соответствии с технологическими документами, обеспечить строгое соблюдение технологии изготовления блюд и кулинарных изделий, в т.ч. режим термической обработки;
- при хранении и реализации пищевой продукции соблюдать условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем;
- обеспечить в месте проведения мероприятия условия для соблюдения личной гигиены сотрудниками и гостями (при отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономного, при этом должен быть запас питьевой воды, умывальник, мыло, одноразовые полотенца, кожные антисептики и др.);
- организовать допуск к работе сотрудников, участвующих в процессе приготовления и реализации пищевой продукции в чистой санитарной одежде и только при наличии личных медицинских книжек установленного образца с отметками о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации, вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок;
- не допускать к работе лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей, инфекционными заболеваниями;
- использовать одноразовую посуду и приборы, изготовленные из материалов, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией;
- осуществлять приготовление горячих напитков только с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства;
- обеспечить наличие емкостей для сбора мусора (сборники с одноразовыми пакетами) с возможностью своевременного его удаления.

**Санитарно-эпидемиологические требования при организации при организации услуг розничной торговли пищевыми продуктами на площадках проведения массовых мероприятий**

- обеспечить реализацию только упакованной пищевой продукции, соответствие которой подтверждено декларацией о соответствии и/или прошедшей ветеринарно-санитарную экспертизу;
- при хранении и реализации пищевой продукции соблюдать условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем;
- обеспечить должное оснащение каждого торгового места (хранение продукции на подтоварниках, стеллажах, наличие соответствующего торгового инвентаря и специализированного холодильного оборудования при необходимости);
- обеспечить наличие на реализуемую пищевую продукцию сопроводительных документов, подтверждающих ее прослеживаемость;
- обеспечить допуск к работе продавцов при наличии личных медицинских книжек установленного образца с соответствующими отметками пройденного медицинского осмотра, вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок и гигиенической аттестации, чистой санитарной одежды;
- не допускать к работе связанной с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний;
- обеспечить соблюдение личной гигиены сотрудниками торговых объектов.