**Рекомендации**

**по реализации ассортимента пищевых продуктов в местах организованной торговли и общественного питания**

**на территории Новосибирской области**

В рамках проведения праздничных мероприятий, посвященных 80- летию Победы в Великой Отечественной войне, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и профилактики острых кишечных инфекций и пищевых отравлений Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области рекомендует для реализации в местах организованной торговли и общественного питания следующий ассортимент пищевых продуктов:

1. Хлебобулочные изделия, расфасованные в потребительскую упаковку поштучно.
2. Изделия кондитерские сахаристые: конфеты, шоколад и т.п. в потребительской промышленной упаковке
3. Изделия кондитерские мучнистые: печенье, пряники, вафли и т.п. в потребительской упаковке.
4. Безалкогольные напитки: соки, напитки, минеральная вода и т.п. в потребительской упаковке.

При наличии холодильного оборудования допускается реализация:

* + мучных кулинарных изделий: беляши, пирожки, пицца и т.п., упакованных поштучно;
  + готовых кулинарных изделий, упакованных в потребительскую упаковку.

В местах организации торговли и общественного питания не допускается:

* + реализация молочной продукции, в т.ч. молочных коктейлей, рыбной продукции, мясной продукции и мясных деликатесов;
  + изготовление на месте обслуживания блюд или кулинарных изделий, напитков (картофельные чипсы, картофель фри, морс и т.п.);
  + пищевая продукция без товаросопроводительных документов;
  + пищевая продукция, не соответствующая органолептическим показателям;
  + пищевая продукция с истекшим сроком годности;
  + пищевая продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов.

В ассортимент реализуемой продукции могут включаться готовые пищевые продукты промышленного производства в потребительской упаковке с маркировочным ярлыком, содержащим информацию в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

В период проведения праздничных мероприятий организации общественного питания быстрого обслуживания обеспечиваются пищевыми продуктами, приготовленными в стационарных организациях общественного питания.

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться требования технических регламентов, а также условия хранения и сроки годности (при наличии) такой продукции, установленные ее изготовителем.

Напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

Не допускается реализация пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов.

Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих ее соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).

В организацию должна приниматься пищевая продукция, сопровождаемая товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость.

Доставка пищевой продукции заказчику должна осуществляться в условиях, обеспечивающих ее качество, безопасность и исключающих ее загрязнение и порчу.

Обязательно наличие холодильного оборудования для хранения скоропортящихся пищевых продуктов, напитков, мороженого.

Для обслуживания потребителей используется одноразовая посуда и приборы, разрешенные в установленном порядке.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Работники торговых объектов, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, должны иметь личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой и условиями для соблюдения правил личной гигиены.