

Сроки годности готовых блюд на предприятии общественного питания

Все мы, когда приходим в кафе, хотим вкусно и безопасно пообедать, наверное, даже не задумываемся, что можем отравиться.

Продукцию общественного питания реализуют:

- в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте
- методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар" и др.), через официантов и барменов;
- на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.;
- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;
- на предприятиях (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);
- через розничную торговую сеть.

Продукция общественного питания изготавливается в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные действующими санитарно-эпидемиологическими правилами (СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов").

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

При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используется потребительская тара.

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

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

Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, "салат-бары", которые пополняют продукцией по мере ее реализации (распространенные

прилавки и расположение блюд на льду не соответствует санитарным требованиям).

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

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01, продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организации общественного питания по заказам потребителей и в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывают в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

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

Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (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!

В соответствии с гигиеническими требованиями (СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов") установлены сроки хранения готовых кулинарных блюд, при соблюдении которых будет гарантировано безопасное питание.