

# Основные требования к кейтеринговой организации общественного питания

В условиях ситуации, сложившейся по заболеваемости коронавирусной инфекции, постановлением Правительства Ямало-Ненецкого автономного округа с 28 марта по 05 апреля 2020 года работа ресторанов, кафе, буфетов, баров, закусочных и иных предприятий общественного питания временно приостановлена, за исключением обслуживания на вынос без посещения гражданами помещений таких предприятий, а также дистанционной доставки заказов.

Данное ограничение не распространяется на столовые, буфеты, кафе и иные предприятия питания, осуществляющие организацию питания для работников организаций или обеспечение питания в гостиницах, аэропортах и железнодорожных вокзалах.

В соответствии с ГОСТ Р 55051-2012 «Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу», предприятиями по оказанию услуг кейтеринга (кейтеринговая компания, организация) являются предприятия общественного питания (индустрии питания), оказывающие услуги по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и физическими лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания.

Выездное обслуживание - это вид кейтеринга, осуществляемого вне места нахождения кейтерингового предприятия.

На сегодняшний день актуально проведение кейтеринговой доставки продукции общественного питания по заказам организаций и потребителей без обслуживания.

Обязательными требованиями является то, что кейтеринг **организуют стационарные предприятия питания** различных типов и предприятия, специализирующиеся на оказании услуг кейтеринга (кейтеринговые компании, организации), по заказам сторонних организаций и физических лиц на договорной основе.

Предприятия, оказывающие услуги кейтеринга, должны разработать, документально оформить внутренние документы, процедуры и порядки по организации кейтеринга, обеспечивающие прослеживаемость процесса оказания услуг и координацию всех исполнителей услуг, и соблюдать положения этих документов.

Согласно СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", при кейтеринговом обслуживании комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией начинается не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия.

Кейтеринговая компания, организация обязаны в доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора:

- условия оказания услуг,
- цена в рублях и условие оплаты услуг,
- фирменное наименование (название) предлагаемой продукции с указанием способа приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов,
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд.

Потребитель вправе получить дополнительную информацию об основных свойствах и качестве предлагаемой продукции, а также об условиях приготовления блюд, если это сведения не являются коммерческой тайной.

Важное значение имеет транспортировка пищевой продукции до потребителя.

В процессе перевозки должны соблюдаться условия, установленные изготовителем для перевозки пищевых продуктов. Грузовые отделения транспортных средств и/или контейнеров не должны использоваться для перевозки других грузов, кроме пищевых продуктов.

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, ежедневно подвергаются мойке с применением моющих средств и ежемесячно дезинфицируются средствами, разрешенными органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, является профилактикой возникновения и распространения инфекционных заболеваний.