

# Кейтеринговые услуги, требования к безопасности пищевой продукции

Кейтеринговая компания (организация) это предприятие общественного питания, оказывающее услуги по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и физическими лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий и розничную продажу продукции общественного питания.

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

При организации кейтеринга должны быть обеспечены безопасные условия для жизни и здоровья потребителей, соблюдаться требования нормативных документов федеральных органов исполнительной власти в части безопасности пищевой продукции (СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья») и правила оказания услуг общественного питания (Постановления Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 «Правила оказания услуг общественного питания»).

Услуги кейтеринга необходимо осуществлять в благоприятных экологических условиях. Процессы обслуживания не должны сопровождаться ухудшением природной среды (засорением территории, повреждением и гибелью растений и т.п.).

При организации выездного обслуживания не допускается:

- использование оборудования, не отвечающего требованиям экологической безопасности;
- сброс в открытые водоемы загрязненных производственных и бытовых сточных вод без соответствующей очистки;
- сброс сточных вод после мытья посуды, тары и инвентаря непосредственно на прилегающую территорию.

При организации выездного обслуживания на территории культурно-исторических объектов и на охраняемых природных территориях (курортах, природных парках, заповедниках, ботанических садах и т.п.) необходимо соблюдать законодательство Российской Федерации для памятников истории и культуры.

В целях обеспечения безопасности пищевой продукции при организации кейтеринговых услуг необходимо соблюдать определённые санитарные требования.

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

Блюда, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, должны быть подвергнуты быстрому охлаждению с температуры +65 град. С до +5 град. С в течение 1 часа в специальном холодильнике быстрого охлаждения. Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше +16 град. С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

При проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 град. С, холодные супы, напитки — не выше 14 град. С.

Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

При кейтеринговом обслуживании комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией начинается не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия.

Каждый заказ регистрируется в учетной документации с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления».

Продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организации общественного питания по заказам потребителей упаковывают в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.