

При согласовании мест размещения предприятий общественного питания быстрого обслуживания предпочтение отдается организациям и частным предпринимателям, имеющим собственную производственную базу.

Временные сезонные предприятия и торговые точки рекомендуется размещать в местах, оборудованных общественными туалетами или передвижными туалетными кабинками.

Расстояние до жилых домов, детских и подростковых, лечебно-профилактических учреждений должно быть от 100м и более.

Особое внимание должно обращать на возможность подключения объекта к инженерным коммуникациям, так как одним из обязательных требований является наличие условий для мытья рук посетителей и соблюдение правил личной гигиены работниками.

#### **Обязательные требования:**

- запрещается размещать сезонные объекты на неблагоустроенных территориях, газонах и других озелененных участках;
- своей деятельностью не ухудшать условия проживания людей; не превышать предельно-допустимые уровни звука от музыкального сопровождения летних кафе, строго соблюдать режим работы;

- предприятие необходимо оснастить набором холодильного и технологического оборудования в соответствии с действующими санитарными требованиями и предполагаемым ассортиментом;

- ассортимент реализуемых продуктов должен соответствовать типу предприятия общественного питания;

- на предприятии должен быть организован производственный контроль за качеством и безопасностью продукции;

- при жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров. При этом проводится производственный контроль качества фритюрных жиров;

- приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях и наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;

- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;

- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;

- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;

- наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены (наличие мыла,

полотенец, туалетной бумаги и т.п.).

- не допускать наличие насекомых и грызунов. Обязательное проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.
  
- наличие моющих и дезинфицирующих средств, промаркированного уборочного инвентаря;
  
- своевременное проведение влажной и генеральной уборки как производственных помещений так и помещений для посетителей