



С 29 июня по 01 июля в Улаганском районе пройдет Национальный праздник «Эл-Ойын 2018».

Традиционно многие индивидуальные предприниматели и граждане планируют оказывать различного вида услуги и реализовать пищевые продукты в ходе праздника для его гостей и участников. Зачастую, в ход массовых мероприятий услуги общественного питания пытаются оказывать граждане, которые никогда не занимались общественным питанием, не имеют допуска, не прошедшие гигиенического обучения и аттестации, что недопустимо.

Роспотребнадзор предупреждает, поскольку реализовать свои желания по торговле придется в необычных, даже особых условиях, с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных кишечных заболеваний и отравлений среди гостей праздника, желающим торговать пищевыми продуктами и заниматься приготовлением пищи в обязательном порядке необходимо выполнить следующие условия:

Рабочее место (торговую точку) обозначить вывеской с указанием владельца. Персонал обеспечить спец.одеждой светлых тонов и нагрудными знаками.

1. Персоналу иметь личные медицинские книжки с отметкой о медицинском осмотре и прохождении гигиенического обучения.
2. Использовать столовую посуду одноразового применения
3. Использовать мясо, прошедшее ветеринарно - санитарную экспертизу. Использовать продукцию промышленного производства высокой степени готовности.
4. Обязательно иметь холодильное оборудование.
5. Иметь достаточное (по объему) количество ёмкостей для воды. Иметь в наличии мясорубки. Привезенный, заранее приготовленный фарш, будет конфискован.
6. На пищеблоке обязательно иметь умывальник и средства личной гигиены для персонала.
7. Место приема пищи оборудовать столами, стульями.
8. Обеспечить клиентов гигиеническими салфетками.

9. Установить урны для сбора сухого мусора и использованной посуды у каждой торговой точки.

10. Иметь запас моющих и дезинфицирующих средств для мытья и обеззараживания кухонного инвентаря и оборудования.

*Запрещается реализация следующих продуктов:*

1. Кисломолочных□ продуктов кустарного (домашнего) приготовления.
2. Блинчиков фаршированных мясом, творогом.□
3. Салатов.

Реализацию напитков производить в пластиковой таре и таре «тетрапак», напитки на розлив - в одноразовую посуду.