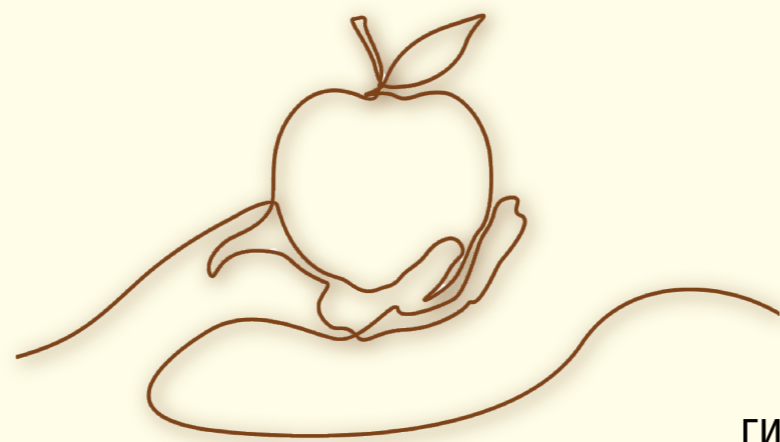




**ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ
ВОЗНИКНОВЕНИЯ МАССОВЫХ
ИНФЕКЦИОННЫХ
И НЕИНФЕКЦИОННЫХ
ЗАБОЛЕВАНИЙ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**



**Исключить пересечение
ПОТОКОВ:
- сырой (в том числе
полуфабрикатов) и готовой
продукции
- чистой и грязной посуды**



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора

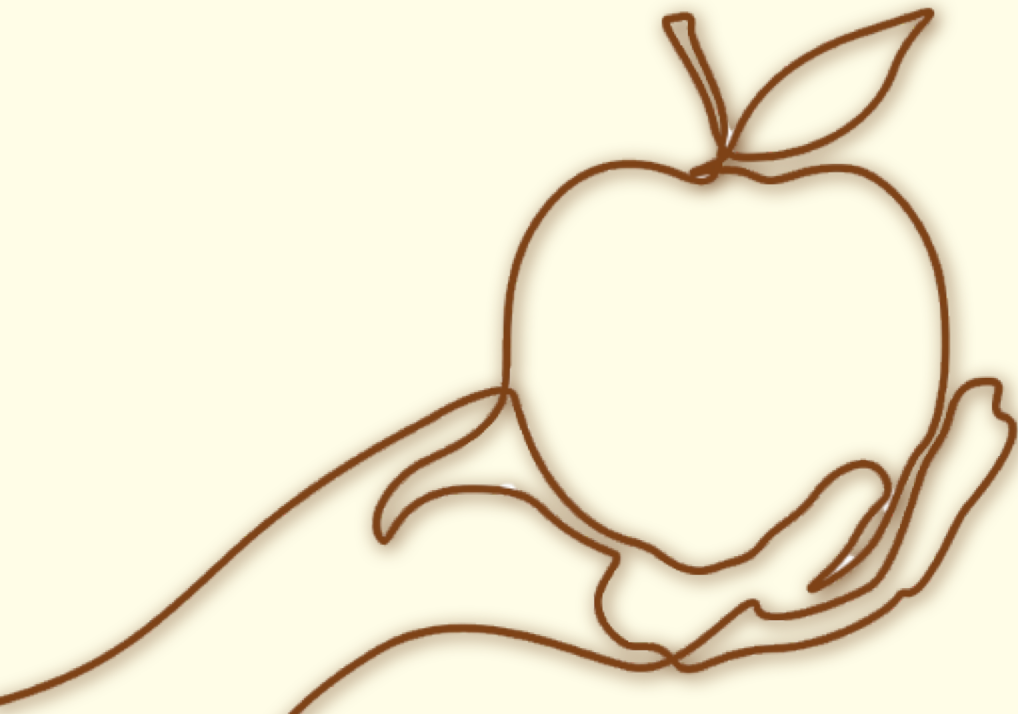


**Использовать бактерицидное
оборудование:**

**- в помещениях приготовления
холодных блюд**

**- на участках порционирования
блюд, упаковки и формирования
наборов готовых блюд**





Соблюдать условия и сроки реализации ГОТОВЫХ БЛЮД



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора





ИСКЛЮЧИТЬ:

- **открытую выкладку на витринах кулинарных изделий с возможностью прямого контакта с ними посетителей**
- **реализацию готовых блюд на следующий день**
- **замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни**

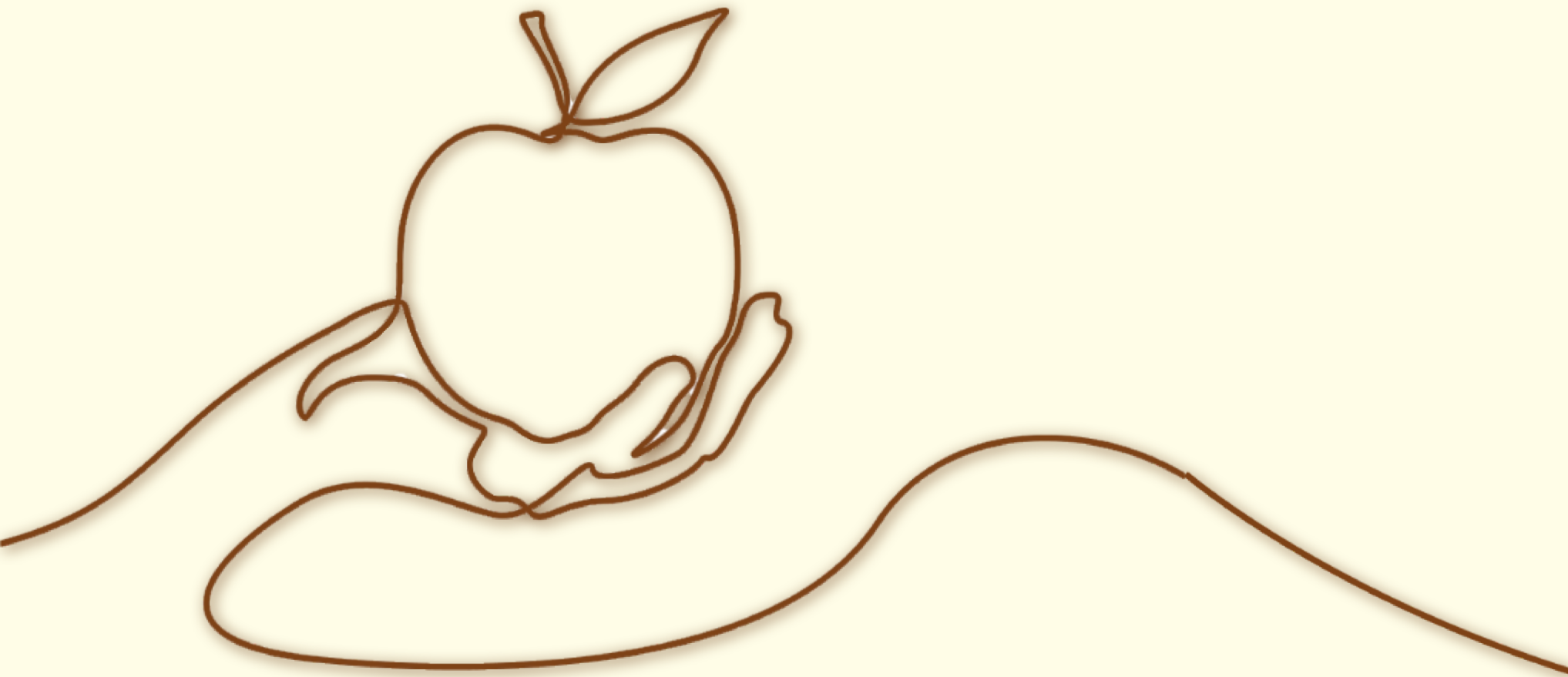


**Использовать одноразовые
перчатки при:**

- порционировании блюд**
- приготовлении холодных
закусок, салатов**

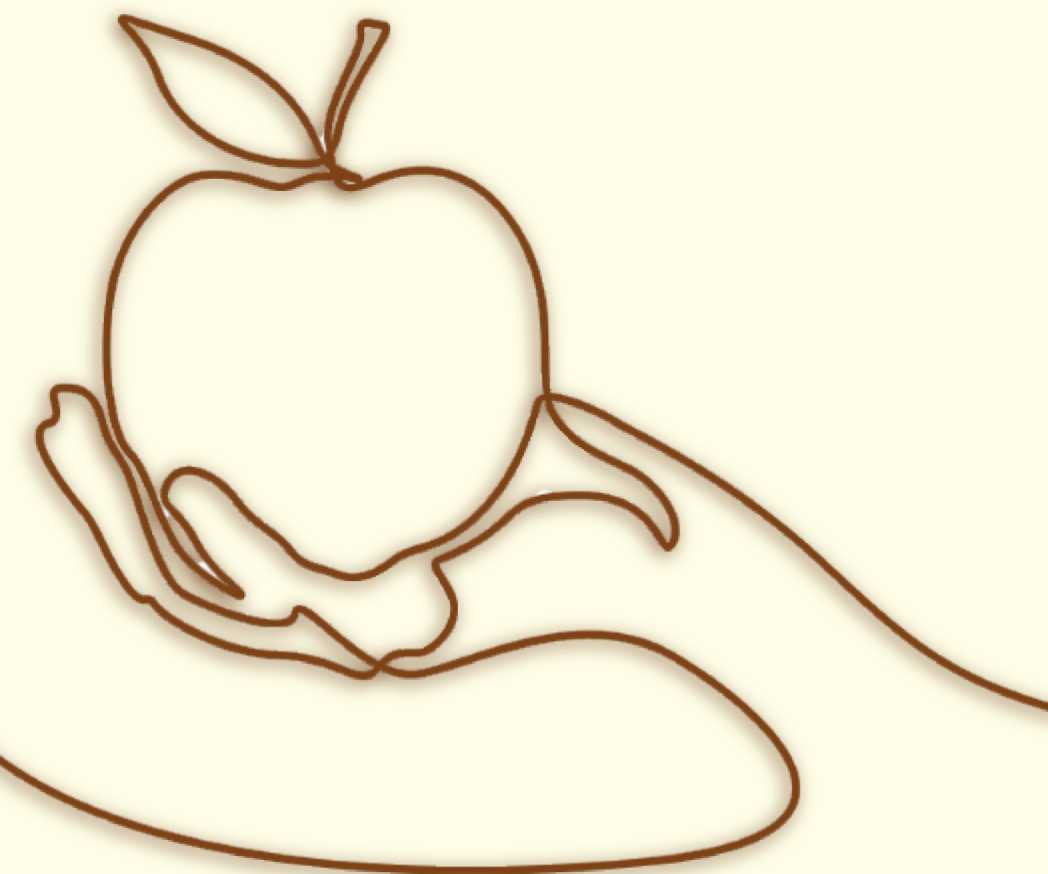
Своевременно их заменять!

Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора

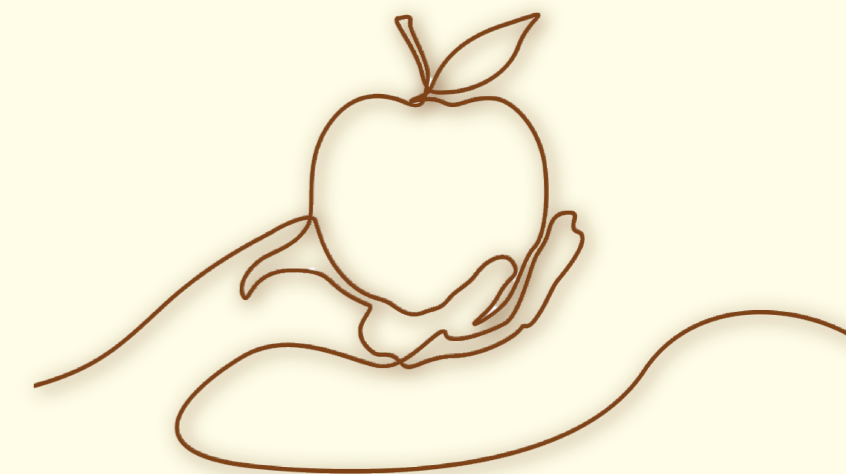




Соблюдать требования по правилам мытья и дезинфекции столовой посуды, уборки помещений



Своевременно проводить:



- Генеральную уборку всех помещений с применением дезинфицирующих средств
- Дезинсекцию и дератизацию помещений с контролем эффективности

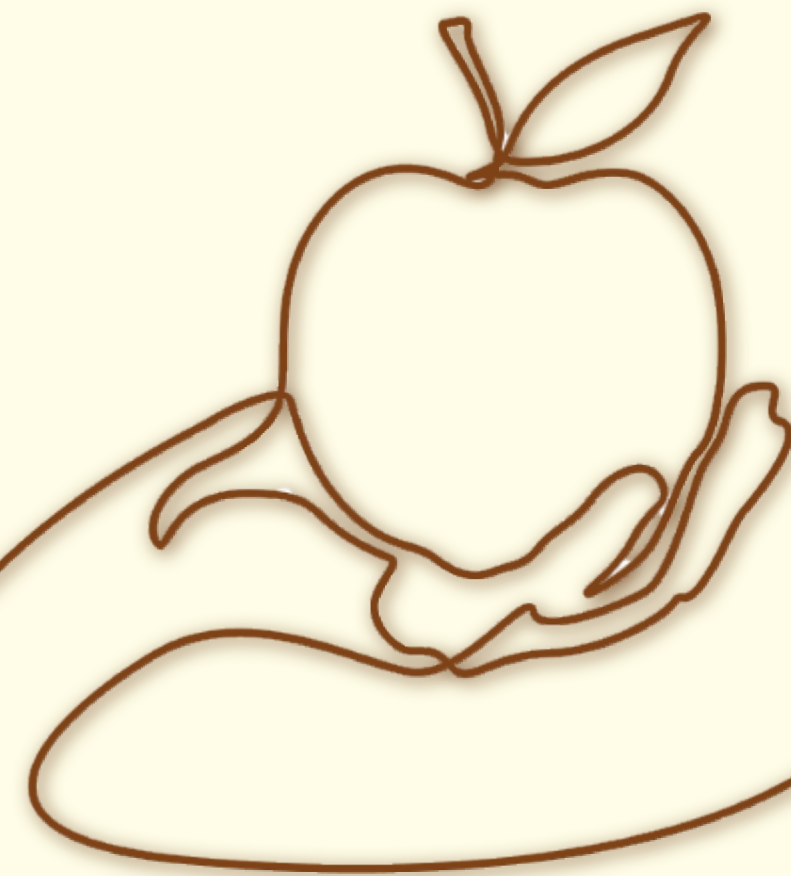
Обеспечить на пищеблоке пятидневный запас дезинфицирующих, антисептических средств, средств индивидуальной защиты





**СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические
требования по профилактике инфекционных болезней"**

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения"**



УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ ИЗ МАТЕРИАЛОВ ЦГОН РОСПОТРЕБНАДЗОРА



Центр
гигиенического
образования населения
Роспотребнадзора

