

Памятка о работе кафе

Кафе – это предприятие общественного питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного, по сравнению с рестораном, ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары (ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»).

При оказании услуг общественного питания должны обеспечиваться безопасные условия для жизни и здоровья потребителей, сохранность их имущества, соблюдаться нормативные правовые документы.

Санитарными правилами СП 2.3.6.1079.01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» определены основные санитарно-гигиенические требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранению, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников организаций общественного питания.

Предприятия могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроенно-пристроенном к жилым и общественным зданиям, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала. При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха, лечения, труда людей.

Предприятия оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации, отопления, приточно-вытяжной механической вентиляции. Для посетителей должны быть отдельные туалеты и раковины для мытья рук.

Размещение и планировка производственных помещений должна обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов изготовления и реализации продукции.

Продукцию общественного питания изготавливают по сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технико-технологическим картам. Продукция должна быть безопасной в течение установленного срока годности.

При реализации температура горячих жидких блюд (супы, соусы, напитки) должны быть не ниже 75°C, горячих вторых блюд и гарниров - не ниже 65°C, холодных супов и напитков - не выше 14°C.

Срок реализации блюд, находящихся на мармите, горячей плите должен быть не более 3 часов с момента их изготовления.

Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционном виде в охлаждаемые прилавки-витрины и реализоваться в течение 1 часа.

Микробиологические показатели безопасности продукции должны соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

При осуществлении процессов производства продукции общественного питания предприятие должно разработать, внедрить и поддерживать процедуры обеспечения ее безопасности, основанные на принципах ХАССП.

Работники предприятия проходят предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Предоставление услуг общественного питания регулируется Законом Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», Правилами оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 г. № 1036).

На вывеске предприятия должна быть размещена следующая информация: фирменное наименование (наименование) организации, место ее нахождения (адрес), тип предприятия, режим работы.

Индивидуальный предприниматель должен представить информацию о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего его органа.

Если деятельность исполнителя подлежит лицензированию (розничная продажа алкогольной продукции), то он обязан довести до потребителя информацию о номере, сроке действия лицензии, а также об органе, ее выдавшем.

Информация размещается в удобных для ознакомления потребителя местах.

Исполнитель обязан в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

Информация должна содержать:

- перечень услуг и условия их оказания;
- цены в рублях и условия оплаты услуг;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд продукции общественного питания, емкости потребительской тары предлагаемой алкогольной продукции и объеме ее порции;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания);
- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга.

Информация о продукции и об услугах доводится до сведения потребителей посредством меню, прейскурантов или иными способами, принятыми при оказании таких услуг.

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 16.07.2009 N 584 "Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности" хозяйствующий субъект обязан подать уведомление в территориальный орган Роспотребнадзора до начала фактического осуществления деятельности по оказанию услуг общественного питания.