

1.1 Национальные традиции проведения общегородского праздника "Чычык", XIX Спартакиады по национальным видам спорта "Игры Мангышлака" в Чураччинском улусе Республики Саха (Якутия) обуславливают свою форму организаторов общественного питания, при котором в едином пакете-тавле (летнем тавле - ташылык), организуется приготовление на месте и реализация готовых гарниров, блюд, национальных блюд и национальных блюд.

1.2 Цель национального Жарчына определяется фирмой организацией общественного питания с приготовлением на месте и реализацией готовых блюд, национальных блюд и национальных продуктов в специальном ассортименте с применением кухонной техники, соединенной с организациями Роспотребнадзора по производству летнего типа.

1.3 Ассортиментный перечень реализуемых пакетных продуктов и меню готовых блюд должны быть согласованы с организациями Роспотребнадзора.

1.4 К Жарчыну подготавливаются люди, преданные обучению и получению сертификатов.

II. Санитарные требования к территории пакетного общественного питания "Жарчын"

2.1 Выбор участка для строительства и размещения пакетного питания осуществляется в специальном отведенном месте: здание стадиона на 3000 мест, рядом с Кокарой, парк культуры и отдыха имени Г.Б. Барысбекова, местность Мирный, монумент Мирному по согласованию с организациями Роспотребнадзора.

2.2 Запрещается размещение пакетного питания на расстоянии менее 50 метров от жилой застройки.

2.3 Для сбора мусора должны быть установлены контейнеры на бетонированной площадке, на территориях перед входами в пакетные двери быть размещены урны, емкостью 10-20 кубических ледиметров на расстоянии не более 20 метров друг от друга.

2.4 Мусор и пищевые отходы должны регулярно вывозиться по мере заполнения контейнеров и урн (при заполнении не более 2/3 их объема).

2.5 На территории "Жарчына" должен быть оборудован туалет для персонала и посетителей.

2.6 Территория "Жарчына" должна быть благоустроена и содержаться в чистоте.

III. Санитарные требования к водоснабжению, канализации и освещению

3.1 Водоснабжение пакетного летнего типа осуществляется автомобильным транспортом, имеющим санитарную тек-

ПРЕМЕННОЕ ПОЛОЖЕНИЕ Об устройстве и содержании национальных традиционных пунктов общественного питания "Жарчын" в Чураччинском улусе

порта из автотранспорта и прошедшими дезинфекцией смеси.

3.2 В пакетных лагерях должны устанавливаться до 2 единицы объемом не менее 200 литров за специальную ширину. Единицы должны быть из нержавеющейся, легко поддающейся очищению, прозрачной материи.

3.3 Помещения, где устанавливаются единицы для воды, должны быть изолированны и содержаться в чистоте.

3.4 Пакетные лагеря типа должны обеспечиваться водой бесперебойной и достаточном количестве. Ограничиваются нормы расхода воды на производственные нужды определяются путем расчета и согласовываются с организациями Роспотребнадзора.

3.5 Качество воды для хозяйствственно-питьевых целей должно отвечать требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды центральных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества".

3.6 На территории Жарчына для сбора сточных вод устанавливаются лагеря для расчета 1 выбраски яма на 5-7 проживающих.

3.7 Должно быть организовано септикное удаление сточных вод из выбрасываемых ям с помощью компьютерной службы.

3.8 Все помещения пакетного летнего типа должны иметь искуственное освещение.

IV. Санитарные требования к устройству и содержанию пакетного

4.1 Пакетные лагеря типа должны иметь соответствующий внешний, архитектурный вид, современное декоративно-художественное оформление.

4.2 С фасадной части пакетных должны быть размещены вывески, содержащие информацию о лицах, оказывающих услуги по организации Жарчына.

4.3 Режим работы пакетных должен быть утвержден Главной администрации МО "Чураччинский насле".

4.4 Пакетные должны иметь следующий набор оборудования - обеденный зал, помещения для приготовления пищи и хранения для кухонной посуды.

4.5 Все пакетные пакетные должны содержаться в чистоте, ежедневно проводится гигиеническая уборка с мытьем и дезинфекцией территории по периметру.

4.6 Для посетителей и персонала пакетные должны быть оборудованы устройствами для мытья рук.

V. Санитарные требования и оборудование к инвентарю и инвентарю

5.1 Пакетные должны быть общественные достаточно количеством кухонного инвентаря, электрооборудования и хозяйственного оборудования.

5.2 Обеденные столы должны быть обустроены достаточным количеством инвентаря - столами, стульями, скамейками.

5.3 Пакетные должны обеспечивать достаточным количеством одноразовой пластиковой столовой и чайной посудой (стаканы, глубокие и малые тарелки, вилки, ложки, вилки).

5.4 Для сбора использованной одноразовой посуды к мусору должны устанавливаться бочки, которые по бокам наполнены не более чем на 2/3 объема должны очищаться.

5.5 Все посуды должны быть обеспечены алюминиевыми дезинфекторами салфетками типа "Бедрошки".

5.6 Кухонную посуду и инвентарь моют сразу после использования, пакетарочные котлы очищают от остатков пищи и моют в горячей воде не выше 40 С с добавлением разрешенных моющих средств с губкой щеткой, затем сполосывают горячей водой. Протеревшую ткань предварительно отваривают теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Сушат кухонную посуду в перевернутом виде на столешнице.

VI. Санитарные требования к устройству приготовления и реализации тавловых блюд, национальных блюд и пакетных продуктов

6.1 Перед раздельным скотом либо в идентичном месте должны быть размещены меню с указанием цены готовых блюд, утвержденный меню, оказываемые даны услуги и согласованной с организациями Роспотребнадзора.

6.2 Приготовление и реализация готовых блюд, продуктов питания должны осуществляться в соответствии "Ассортимента основных продуктов питания готовых блюд, рекомендованных для организаций питания и Жарчын" (приложение №1).

6.3 Запрещается приготовление и реализация продуктов питания с истекшим сроком годности и согласно "Списка запрещенных продуктов питания, готовых блюд или организаций питания в Жарчыне" (приложение №2).

6.4 В пакетных строго запрещаются реализация и употребление говядины, китово-водочных изделий.

6.5 Реализация мороженого должна

осуществляться при употреблении мильных холодильных камер.

6.6 Кухонная обработка продуктов проводится в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией (образец рецептур):

- супы, предваряющие для приготовления ингредиентов и супов, варились кипяченые, овощи, овощи и мясо в виде супов, хорошо провариваются, очищаются и подаются традиционной горячей водой. Предварительное замачивание супов не допускается.

- супы, употребляемые в сырье виде (салаты или в виде супов), хорошо провариваются, очищаются и подаются традиционной горячей водой. Предварительное замачивание супов не допускается.

- заправки, приготовленные для приготовления супов и супов, хорошо провариваются перед подачей.

- супы и картофель для приготовления супов следуетварить перед варием, закипятить в горячую воду.

- очищенный картофель и другие способы избавления от кожуры и вымывания ржаной крупы кипятят в кипящей воде не более 2 часов.

- отварное куриное мясо для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливая бульоном, кипятят в течение 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре 75 С до раздачи не более 1 часа.

- мясорубки и рис для приготовления гарниров ставятся в 6-кратном объеме воды без последующей промывки.

- фрукты промываются кипяткой водой перед употреблением.

VII. Гигиенические требования к учреждениям "Жарчын".

7.1 Все лица, привлекаемые к организации Жарчына, должны иметь при себе медицинские книжки с отметкой о прохождении профилактического медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации.

7.2 Все лица, привлекаемые к организациям Жарчына, должны знать профилактические приемы против вирусного гепатита А и дифтерии.

7.3 Все лица, привлекаемые к организациям Жарчына, должны носить санитарную одежду.

7.4 Все лица, привлекаемые к организациям Жарчына, должны соблюдать правила личной и общественной гигиены, должны быть знакомлены с настоящим Положением и выполнять его требования.

7.5 Использование нарушений действующего законодательства Российской Федерации несут административную, дисциплинарную или уголовную ответственность.

Приложение №1 к Положению Жарчына Ассортимент

основных продуктов пакетных готовых блюд, рекомендуемых для организаций питания и Жарчына".

I. Первые блюда:

- суп из птиц (птица, картофель, макаронные изделия, спас)
- суп из мяса (мясо говядины, картофель, макаронные изделия, спас)
- пельмени (пельмени в упаковке, спас)
- тушенка из коровьей (баклажан, лук, спас)

II. Вторые блюда:

- тушенка (мясо говядина, картофель, спас)

- натуральные и кальцинированные кисломолочные напитки "Бырзак", "Кумыс" производимые из кипяченого молока, с добавлением до 10% консервирующих веществ и безопасность

III. Основные блюда:

1. Мучные и тестомесочные продукты:

- макаронные изделия из пшеницы с организацией Роспотребнадзора
- пельмени из пшеницы с организацией Роспотребнадзора
- тушенка из пшеницы с организацией Роспотребнадзора
- тушенка из пшеницы с организацией Роспотребнадзора
- тушенка из пшеницы с организацией Роспотребнадзора

- сметана, сливки
- йогурт
- курица, быстрого частных производителей

IV. Мучные изделия:

- котлеты рубленое мясо все виды пшеничных изделий
- супчики жареные
- пельмени жареный
- студень
- рыбные изделия
- рыба фаршированная
- нарезка жареные
- все виды соленых и копченых рыб
- кондитерские изделия
- торты
- пирожное с кремом
- заварные изделия
- пирожные добавленного приготовления

5. Консервированные изделия:

- консервы из грибов
- соленые дрожжевого приготовления

6. Мучные изделия:

- бутерброды всех видов
- блоки фаршированные
- луковицы фаршированные
- Салаты:
- все виды
- изделия из яиц
- салат
- гризунья
- яйца под майонезом и сметаной
- Пельмени и варено-варочные изделия

ПРИЛОЖЕНИЕ №2 к Положению Жарчына составляемое с согласием администрации и УЧРЧЫНА

1. Печенье:

- печенье сдобное

2. Пирожные:

- пирожные

3. Торт:

- торты

4. Сладости:

- сладости

5. Кондитерские изделия:

- кондитерские изделия

6. Булочки:

- булочки

7. Капуста:

- капуста

8. Салаты:

- салаты

9. Капуста и капустные изделия:

- капуста и капустные изделия

10. Капуста и капустные изделия:

- капуста и капустные изделия

11. Капуста и капустные изделия:

- капуста и капустные изделия

12. Капуста и капустные изделия:

- капуста и капустные изделия

13. Капуста и капустные изделия:

- капуста и капустные изделия

14. Капуста и капустные изделия:

- капуста и капустные изделия

15. Капуста и капустные изделия:

- капуста и капустные изделия

16. Капуста и капустные изделия:

- капуста и капустные изделия

17. Капуста и капустные изделия:

- капуста и капустные изделия

18. Капуста и капустные изделия:

- капуста и капустные изделия

19. Капуста и капустные изделия:

- капуста и капустные изделия

20. Капуста и капустные изделия:

- <ul style="list-style-type:

