**Правила доставки продукции общественного питания регламентируются:**

* **СП 2.3.6.1079-01** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
* **ГОСТ 0390-2013** «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
* **ГОСТ Р 55051-2012** «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу».



Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать **3-х часов** (включая время их транспортирования). Каждая емкость с блюдами, кулинарными изделиями должна иметь **маркировочный ярлык**, где указывается наименование и адрес организации-изготовителя, дата и время изготовления, условия хранения и сроки годности. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятий.

****

**ДОСТАВКА БЛЮД**

Фасовка блюд и кулинарных изделий в термосы, гастрономические емкости с крышками должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении. При этом температура горячих блюд при их фасовке должна быть **не менее 85°C.** Температура охлажденных блюд при их фасовке должна быть **не более 8 °C внутри продукта.**



**Не допускается заправка** соусами салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. **Соусы** к блюдам доставляются **в индивидуальной потребительской упаковке.**



В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование пищевых продуктов осуществляется **специализированным, чистым транспортом.**



**Доставка** готовых блюд (кулинарных, кондитерских изделий) должна производиться **в термоконтейнерах, сумках – холодильниках.**



Лица, сопровождающие (доставляющие) пищевые продукты, должны иметь **личную медицинскую книжку** установленного образца с отметкой о прохождении медицинских осмотров, результатов лабораторных исследований и прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

