**Рекомендации по приобретению кулинарной продукции в предприятиях торговли**

 К кулинарной продукции относят: кулинарные полуфабрикаты, кулинарные изделия, блюда.

 При реализации кулинарной продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с температурным режимом.

 Продавец не должен брать неупакованный и нефасованный товар незащищёнными руками, взвешивать продукты на весах без упаковки или оберточной бумаги. Передавать Вам товар продавец также должен в упаковке. Целостность упаковки не должна быть нарушена.

 При реализации кулинарной продукции исполнитель услуг обязан предоставить потребителям следующую информацию: фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов: сведения о массе (объеме порции), сведения о пищевой ценности, обозначение нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция, дата и час изготовления, срок годности, условия хранения, рекомендации по изготовлению (при необходимости).

 При реализации кулинарной продукции в магазинах (отделах) кулинарии и через столы заказов весовым способом в потребительской таре продукцию не маркируют, но информацию о продукции на единице упаковки или информационном листе в торговом зале предприятия в непосредственной близости от реализуемой продукции.

 Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в строго определенные санитарными правилами сроки.

 Кулинарная продукция, вырабатываемая организациями для реализации через торговую сеть должна быть задекларирована.

 Если продукция вызывает сомнение, вы можете потребовать предъявить документ, удостоверяющий его качество и безопасность.

К этим документам относят:

- бракеражный журнал (с отметкой о дате и времени приготовления). Оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий проводится ежедневно, ежедневное ведение бракеражных журналов обеспечивает руководитель организации.

- дневной заборный лист (при отпуске продукции из производства в филиалы, буфеты, в раздаточную);

- калькуляционная карточка;

- ветеринарное свидетельство, ветеринарная справка для продуктов животного происхождения;

- клеймо (для мяса).

 Несмотря на то, что отсутствие документа, подтверждающего факт покупки, не является основанием для отказа в удовлетворении требований потребителя, получая продукты из рук продавца, не забудьте взять чек, так как он является основным доказательством при предъявлении претензий, в случае приобретения недоброкачественного продукта.

 Потребитель при покупке продовольственного товара имеет право обратиться с требованиями к продавцу.

Если продавец не соглашается с Вашими требованиями, необходимо обратиться к руководителю магазина.

 Покупателю необходимо знать, что в соответствии со ст.18 Закона РФ «О защите прав потребителей» покупатель имеет право в случае продажи товара ненадлежащего качества потребовать замены продовольственного товара на качественный, замены на другой товар с соответствующим перерасчётом покупной цены или отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной денежной суммы.

Помощник врача по гигиене питания

Серовского филиала ФБУЗ «Центр гигиены

и эпидемиологии в Свердловской области» И. Г. Смирнова