

Крепитесь, люди, скоро в «Летник»!

> Чиновники и руководители предприятий общественного питания обсудили организацию работы сезонных кафе

ИСТОРИЯ «ЛЕТНИКОВ» в Магнитогорске началась в девяностые годы прошлого века. Яркая заграничная жизнь в те отъезные времена казалась единственно правильным образцом, на который ориентировались начинающие предприниматели.

А на улицах западных городов, если верить красочным плакатам и романтическим кинофильмам тех лет, обязательно наличествовало уютное кафе – с красивыми леди и джентльменами, в расслабленных позах потягивающими из бокалов прохладный martini. Российская калька оказалась не столь привлекательной. Элегантных официантов с белыми полотенцами через руку заменили субтильные студенты в заляпанных фартуках, деревянные кресла с фигурными спинками – исцарапанные пластиковые стулья, о различиях в меню и качестве блюд и вовсе лучше не вспоминать.

Но время шло: рос уровень запросов клиентов, менялись требования к предпринимателям, «здоровела» конкуренция. В настоящий момент сфера общепита уже не выглядит дикой и неумной, однако отпускать ее в свободное, бесконтрольное плавание пока рано.

Еда массового поражения

О том, над чем предстоит работать, шла речь на встрече руководителей предприятий общественного питания с представителями контролирующих служб и управления экономики города Магнитогорска. Наибольшее количество претензий в адрес владельцев летних кафе прозвучало в докладе главного специалиста-эксперта территориального отдела Роспотребнадзора Людмилы Поповой:

– Проблемы общепита всегда на острие, ведь речь идет об угрозе здоровью и жизни людей. В отличие от магазинов, где покупатель может по этикеткам изучить состав и сроки годности приобретаемого продукта, в кафе он вынужден есть, что дают – содержимое и условия приготовления блюд остаются за кадром. В 2011 году специалисты провели 25 плановых проверок и 52 внеплановые – по жалобам клиентов. На всех предприятиях обнаружили нарушения.

Причины, по которым представителям контролирующих организаций приходится составлять десятки предписаний и постановлений, зачастую кроются не в халатности владельцев кафе, а в элементарном незнании предпринимателями действующего законодательства. «Прочитайте хоть раз санитарные правила, изучите изменения – ваши понятия устарели», – взывала Людмила Алексеевна. Судя по микробиологическим показателям, одиннадцать процентов готовых блюд, предлагаемых посетителям точек общепита, представляют реальную опасность для здоровья. Среди наиболее «загрязненных» – салаты и винегреты. Закон требует, чтобы температура в помещении кухни не



поднималась выше шестнадцати градусов, а над линиями комплектации работали лампы ультрафиолетового излучения. Немногим безопаснее соусы и кондитерские изделия.

– Показателен случай массового отравления в Челябинске. В январе более девяти человек попали в больницу с диагнозом сальмонеллез после того, как употребили заварные пирожные, – напомнила специалист Роспотребнадзора. – Сразу начали проверять магнитогорские предприятия, треть организаций получила предписания прекратить производство из-за многочисленных нарушений технологии изготовления или хранения продукции.

Бизнесмены уйдут на сессию

Деятельность предприятия общественного питания нормируется не только санитарными правилами, но и ГОСТами – на услуги, персонал и так далее. Изучение основ могло бы избавить городских предпринимателей от многих казусов – к примеру, не дало бы появиться на свет такому нелепому названию, как «кафе-бар». «Это разные типы предприятия. Как можно их совместить на вывеске?» – возмущалась Людмила Попова.

Среди прочих «недоработок»: отсутствие информации о режиме работы заведения, об исполнителе услуги, государственной регистрации, лицензии на право продажи алкогольной продукции, книги отзывов и предложений – перечисленные документы должны не только иметься в наличии, но и находиться в доступном для потребителя месте.

Семьдесят процентов предприятий лишают клиента возможности ознакомиться с составом, энергетиче-

ской ценностью и калорийностью реализуемых блюд. Немало жалоб поступает от «оптовых» заказчиков, обращающихся в кафе для организации банкетов. Если бы документы с четко указанным весом и стоимостью каждого блюда заверяли подписи клиентов, многих проблем удалось бы избежать. А пока подобные разногласия составляют пятую часть обращений в организацию по защите прав потребителей, касающихся нарушений в сфере общественного питания.

Предложение организовать ежегодную аттестацию руководителей предприятий общественного питания на знание действующего законодательства, прозвучавшее из уст главного специалиста территориального отдела Роспотребнадзора, предприниматели встретили скорбным молчанием. А Людмила Попова укоризненно продолжала:

– Не редки нарушения требований к содержанию производственных помещений и оборудования:

Для некоторых предпринимателей санитарные правила – дремучий лес

уборка, обработка моющими средствами, наличие соответствующих инструкций. Персонал моет посуду, как дома, хотя через кафе в течение дня проходят сотни людей. Кто дезинфицирует столовые приборы? Вопрос риторический. А плохо промытая посуда грозит не только заболеваниями полости рта или кишечными инфекциями, но и герпесом – страшнейшим вирусом, гарантированных способов излечения от которого пока не найдено.

Избегают многие предприниматели и элементарных требований к приему и хранению пищевых продуктов, приобретая их в ближайшем магазине и не затрудняя себя сохранением необходимой документации.

При отпуске продукции с основного производства для реализации в магазинах или отделах кулинарии в сопроводительных документах не указывается время выработки и сроки годности, чем охотно пользуются недобросовестные продавцы. Продукты с истекшим сроком годности на предприятиях общепита зачастую пускают в повторную переработку.

– Приготовили компоненты для блюда, не использовали – положили в холодильник, заморозили, – констатирует Людмила Попова. – Когда приготовили? Когда положили? Не понятно. Но используются «заготовки» в течение многих дней. Хотя по закону такое сырье называется пищевыми отходами.

Еще один классический пример нарушений – отсутствие у повара и официантов санитарных книжек. Владельцы торговых точек объясняют это тем, что сотрудник находится на испытательном сроке. «Испытательный для кого – посетителей, которые приходят обедать?», – печально улыбается контроллер.

«Замануха» для клиента

Несмотря на активную работу Роспотребнадзора с администрацией города, во многих вопросах, касающихся организации работы летних кафе, еще не расставлены точки над i. Позиция надзирающих органов непоколебима: временное предприятие без стационарной точки общепита существовать не может, для законной деятельности «летника» необходимо наличие сетей водопровода и канализации. Установка биотуалетов вполне допустима, вот только на вопрос журналистов об уровне доступности отхожих мест для широкой общественности мнения представителей власти разошлись. «Они будут доступны только для посетителей», – уверенно заявило большинство, и лишь заместитель главы города Владимир Ушаков заметил, что эту

тему стоит отдельно обсудить с предпринимателями.

– Установка от главы Магнитогорска относительно работы с малым бизнесом следующая: во-первых, помогать, во-вторых, не мешать. Но и мы, и вы должны реагировать на жалобы жителей и соблюдать законодательство, – обратился к собравшимся Владимир Алексеевич. – А оно, в частности, запрещает устанавливать «зонтики» с рекламой пивных марок. В прошлом году предприниматели выходили из положения, выворачивая их наизнанку. В этом сезоне закрывать глаза на такие хитрости не станем.

К слову, замглавы забежал на встречу ненадолго – в день совещания в Магнитку прибыли высокие гости. Зато его выступление было подкреплено наглядными примерами:

– Довелось побывать в Италии и Испании. Утром бегал по побережью – надо поддерживать физическую форму. Обратил внимание на то, что в пять утра на улицах довольно грязно – полно бутылок, бумажного мусора. Но когда персонал магазинов и кафе выходит на работу, первым делом убирается вблизи своих заведений – к семи часам везде идеальный порядок. Это правильно, ведь чистота – своеобразная замануха для посетителей.

Убирать мусор и следить за внешним видом своих кафе и прилегающей территории рекомендуется и магнитогорским предпринимателям. Начальник муниципального учреждения «Городская техническая инспекция по благоустройству» Ирина Харина напомнила, что владельцам кафе нельзя вырубать зеленые насаждения без особого разрешения, наоборот, надо следить за состоянием газонов, своевременно производить покос травы, оформить клумбы и ухаживать за ними на протяжении всего сезона, установить и своевременно очищать урны, заключить договор на вывоз мусора и иметь его на руках на случай проверки.

– Необходимо организовать места подъезда и парковки машин, – продолжила Ирина Александровна. – Стоянка на газонах недопустима. В прошлом году, когда летники закрылись, – страшно было смотреть, во что превратились территории. Сезон работы летних кафе длится с первого мая по тридцатое сентября – осенью необходимо привести место как минимум в первоначальный вид.

На мажорной ноте

Чтобы как-то приободрить предпринимателей, закончить совещание решили на мажорной ноте. Заместитель начальника управления экономики Ирина Рындикова отметила, что 2011 год прошел плодотворно – было организовано 59 летних кафе на 4850 мест, что обеспечило работой около трехсот горожан. Успешно «дебютировал» конкурс на лучшую точку общественного питания, в рамках которого посетители голосовали за то или иное заведение в соответствующей номинации: «Лучшее обслуживание», «Лучшее меню», «Доступность» и так далее. Жалоб горожан на громкую музыку или фейерверки в неурочное время зафиксировано всего две – огромный успех в сравнении с предыдущими годами. Улучшился внешний облик «летников».

Никаких изменений в ряду требований к работе летних кафе в этом году нет, – подвела итоговую черту Ирина Анатольевна. – Изучайте законодательство – часть необходимой документации можно найти на сайте администрации города. На прощание хочу поздравить мужчин с наступающим Днем защитника Отечества, а женщин – с Восьмым марта. Желаю всем хорошего лета, ведь единственное, что может помешать плодотворной работе добросовестных владельцев сезонных кафе, – непредсказуемая уральская погода ☼

ЕВГЕНИЙ НАУМОВ

> Семьдесят процентов кафе и столовых лишают клиента возможности знать о блюде все