



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ

(Управление Роспотребнадзора по
Иркутской области)

Карла Маркса ул., д.8, г. Иркутск, 664003
Телефон: 8 (3952) 24-33-67; факс: 8 (3952) 28-19-91
e-mail: mail@38.rospotrebnadzor.ru
http://38.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 75080821, ОГРН 1053811066308
ИНН 3811087738 КПП 380801001

Губернатору Иркутской области
Кобзеву И.И.

08.04.2025 № 38-00-07/82-2629-2025

На № _____ от _____

О направлении рекомендаций по обеспечению
санитарно-эпидемиологического
благополучия населения в период подготовки
и празднования 80-й годовщины Победы в
Великой Отечественной войне

Уважаемый Игорь Иванович!

Управление Роспотребнадзора по Иркутской области (далее по тексту – Управление) в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и предотвращения случаев пищевых отравлений и массовых инфекционных заболеваний в период подготовки и празднования 80-й годовщины Победы в Великой Отечественной войне, предлагает:

1. При организации питания в форме кейтерингового обслуживания, обеспечить соблюдение требований законодательства о техническом регулировании, законодательства в области качества и безопасности пищевых продуктов, санитарного законодательства, в т.ч. санитарно-эпидемиологических правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В соответствии с ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу», предприятиями по оказанию услуг кейтеринга (кейтеринговая компания, организация) являются предприятия общественного питания (индустрии питания), оказывающие услуги по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и физическими лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания.

Обязательным требованием является то, что кейтеринг организуют стационарные предприятия питания различных типов и предприятия, специализирующиеся на оказании услуг кейтеринга (кейтеринговые компании, организации), по заказам сторонних организаций и физических лиц на договорной основе.

Предприятия, оказывающие услуги кейтеринга, должны разработать, документально оформить внутренние документы, процедуры и порядки по организации кейтеринга, обеспечивающие прослеживаемость процесса оказания услуг и координацию всех исполнителей услуг, соблюдать положения этих документов.

Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, является профилактикой возникновения и распространения инфекционных заболеваний, пищевых отравлений.

В этой связи, необходимо предусмотреть исполнение следующих требований, установленных статьей 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству порций для однократного применения, необходимо обеспечить запас фужеров, стаканов и чашек;
- предприятия общественного питания должны разработать, документально оформить и соблюдать внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции;
- вскрытие потребительских упаковок с пищевой продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче должно производиться в отдельном выделенном помещении и (или) выделенной зоне, расположенных непосредственно в месте проведения мероприятия;
- комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией должно начинаться не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия в зависимости от условий хранения и сроков годности такой продукции, определенной производителем.
- доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны: название, адрес предприятия общественного питания; дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи; наименование пищевой продукции; фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица. Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).
- соответствие работников требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации, соблюдение правил личной гигиены;
- обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала, а также химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность пищевой продукции;
- использовать раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонную посуду для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции;
- обрабатывать и хранить разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции раздельно в производственных цехах (зонах, участках), а также проводить мытье столовой посуды отдельно от кухонной посуды и подносов для посетителей;
- в случае использования одноразовой посуды, обеспечить ее применение в соответствии с маркировкой, и исключить повторное использование;
- производить изготовление продукции в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом;
- исключить размещение готовых блюд на следующий день;
- обеспечить соответствие наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, с наименованием, указанным в технологических документах;

- исключить нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- в помещениях для приготовления холодных блюд обеспечить наличие бактерицидного оборудования, его исправность и использование в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- исключить размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализацию с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;
- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- исключить контакт лиц, имеющих кишечные инфекции, гнойничковые заболевания кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционные заболевания с пищевыми продуктами.

2. При организации мелкорозничной торговли необходимо обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к нестационарным торговым объектам, установленных главой IX Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»:

- реализация пищевой продукции должна осуществляться при наличии условий для ее хранения и реализации, установленных производителем продукции;
- реализация питьевой воды и напитков в розлив допускается при наличии одноразовой посуды либо потребительской упаковки;
- торговые палатки, киоски, торговые павильоны и другие сооружения должны быть обеспечены раковинами для мытья рук, с учетом подведения воды в соответствии с пунктом 3.1 Правил;
- в нестационарных торговых объектах, реализующих непродовольственные товары и упакованную нескоропортящуюся пищевую продукцию, в которых отсутствуют раковины, могут использоваться кожные антисептики;
- нестационарные торговые объекты, в том числе и при организации ярмарок, должны размещаться в местах, расположенных на расстоянии не более 100 м от туалета;
- не допускается реализация в нестационарных торговых объектах и на ярмарках скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования;
- реализация хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий должна осуществляться в упакованном виде;
- для организации отпуска горячих готовых кулинарных изделий должны использоваться изотермические или подогреваемые емкости, тележки, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов;
- при реализации пищевой продукции на нестационарном торговом объекте должны обеспечиваться: а) ежедневная уборка; б) наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес; в) контроль за соблюдением сроков годности пищевой продукции;
- оборотная тара после завершения работы должна ежедневно вывозиться с территории размещения нестационарного торгового объекта, хранение оборотной тары на прилегающей к объекту территории не допускается;
- продавец должен быть обеспечен санитарной одеждой и условиями для соблюдения правил личной гигиены в соответствии с главой XI Правил;

- продавец должен иметь при себе и предъявлять для контроля должностным лицам, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, товаросопроводительные документы на реализуемую пищевую продукцию, обеспечивающие ее прослеживаемость.

3. При организации питьевого режима следует предусмотреть:

- обеспечение участников упакованной питьевой водой промышленного производства;
- наличием посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией;
- отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды;
- контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям (Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»).

В случае использования воды из скважин гостиниц и др. мест размещения участников на питьевые и хозяйственно-бытовые нужды проживающих, необходимо иметь:

- данные производственного лабораторного контроля качества воды из источников водоснабжения (скважин) гостиниц и разводящей водопроводной сети по микробиологическим и санитарно-химическим показателям;
- копию паспорта на скважину с указанием её характеристик (место расположения, глубина, дебит и т.п.);
- санитарно-эпидемиологическое заключение на проект зон санитарной охраны источника водоснабжения;
- санитарно-эпидемиологическое заключение на использование водного объекта на питьевые и хозяйственно бытовые нужды.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению услуг проживания участников, установлены в разделах II, VII СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».

Обращаю особое внимание, что:

- в помещениях для проживания обеспечиваются параметры микроклимата, определенные требованиями гигиенических нормативов;
- покрытия пола и стен помещений, не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком и должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- в помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности;
- на матрасники, ковровые изделия должны быть из материалов, подвергающихся сухой, влажной или химической очистке;
- стирка и дезинфекция постельного белья, стирка специальной одежды работников должна проводиться в специализированных организациях по договору или самостоятельно в гостиницах;
- чистое белье должно храниться в помещении, оборудованном шкафами или стеллажами. Стеллажи должны иметь гигиеническое покрытие, устойчивое к средствам дезинфекции;
- уборка номеров с применением моющих средств и дезинфекция должны проводиться перед заселением, заселенных номеров – ежедневно;
- в номерах унитазы и писсуары туалетов должны обрабатываться средствами дезинфекции после выезда, в туалетах общего пользования унитазы и писсуары туалетов дезинфицируются ежедневно;

- дезинфицирующие, моющие и чистящие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в недоступных местах для проживающих;
- смена постельного белья должна проводиться перед каждым вселением, но не реже 1 раза в неделю, а полотенце - перед каждым вселением, но не реже 2 раз в неделю;
- для обслуживания проживающих необходимо иметь запас чистого постельного белья в объеме, позволяющем обеспечить его смену;
- мягкий инвентарь (матрасы, наматрасники, подушки, одеяла) должен подвергаться камерной дезинфекции по эпидемиологическим показаниям непосредственно хозяйствующим субъектом, либо обработка может проводиться в иных организациях, имеющих дезинфекционные камеры;
- в помещениях или в контейнерах (шкафах) для хранения чистого белья хранение посторонних вещей запрещено и иные требования.

5. Территорию мест празднования, мест проживания участников, необходимо привести в надлежащее санитарное состояние, предусмотреть проведение дератизационной и акарицидной обработки территорий с обеспечением контроля эффективности таких обработок

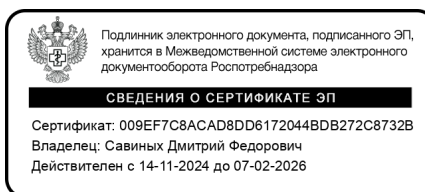
Организовать своевременный вывоз твёрдых, жидких бытовых отходов.

Обеспечить условия для гигиенической обработки рук в местах общего пользования, помещениях для приема пищи, санитарных узлах, обеспечить условия для соблюдения правил личной гигиены (постоянное наличие средств для мытья рук, одноразовых или электрополотенц в умывальниках, туалетной бумаги в туалетных комнатах).

Обеспечить необходимый запас моющих и дезинфицирующих средств на объектах.

Информацию о принятых мерах прошу направить в адрес Управления к 29.04.2025.

С уважением,
Руководитель



Д.Ф. Савиных