



№ \_\_\_\_\_

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

## **Рекомендации по проведению на открытых площадках общественных массовых мероприятий (ММ, в том числе праздника «Са- бантуй»).**

### **1. Организационные вопросы.**

Для контроля за подготовкой и проведением ММ рекомендуется определить ответственное лицо от Исполнительного комитета муниципального образования (далее - ИК МО), а также целесообразно сформировать из сотрудников подразделений ИК МО группу лиц по контролю непосредственно в период проведения ММ.

#### **До начала ММ:**

1.1. целесообразно непосредственно на площадке мероприятия провести установочное рабочее совещание с организаторами ММ, в ходе которого оценить санитарное состояние площадки, объем проведения необходимых санитарно-технических и гигиенических мероприятий, определить количество и месторасположение торговых точек и точек общепита с возможностью подключения их к электричеству, определить количество и мощность генераторов электричества, расположение хозяйственной зоны (туалеты и контейнеры для сбора отходов).

Если площадка постоянно используется для проведения различных ММ, рекомендуется для удобства в дальнейшей работе сделать наглядную схему размещения на площадке всей инфраструктуры мероприятия (торговые и развлекательные точки, хозяйственная зона и т.п.).

1.2. рекомендуется также провести установочное совещание со всеми участниками ММ (хозяйствующими субъектами) с участием представителя территориального отдела Управления с разъяснением основных санитарно-эпидемиологических требований в период проведения ММ.

Для участия в ММ **рекомендуется** привлекать добросовестные хозяйствующие субъекты, не допуская нарушений в ходе ранее проведенных ММ, имеющих достаточное количество инвентаря, оборудования и персонала.

1.3. согласно п.1.4 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организациям общественного питания населения» предприятиям общественного питания, участвующим в ММ, рекомендуется согласовать ассортимент реализуемых блюд (меню) с территориальным отделом Управления по месту размещения предприятия общественного питания.

1.4. ответственному лицу накануне мероприятия целесообразно на месте оценить готовность площадки, участников и организаторов к ММ (расстановка торговых точек, работоспособность холодильного оборудования и генераторов электричества, санитарно-гигиеническое состояние площадки, наличие возможности для соблюдения личной гигиены гостями и персоналом, оборудование мест для сбора отходов, расположение туалетов и т.д.).

**В период проведения ММ** группе контроля ИК МО рекомендуется проводить визуальный контроль за работой торговых точек и точек общественного питания в части соблюдения ими санитарно-гигиенических требований, а также за санитарным состоянием площадки (чистота, своевременность удаления мусора из урн, уборка на хозяйственной зоне и в зонах туалетов).

При выявлении нарушений необходимо оперативно принимать меры по устранению и приведению в надлежащий вид.

## **2. Требования к площадкам.**

Площадки для ММ следует выбирать с учетом возможности **100% подключения** к электричеству холодильного и теплового оборудования точек, реализующих скоропортящуюся продукцию и продукцию, требующую доготовки на месте. При отсутствии технической возможности подключения к электрическим сетям необходимо предусмотреть достаточное количество генераторов. В случае отсутствия возможности подключения к сетям и генераторов – исключить участие в ММ торговых точек и точек общественного питания, реализующих скоропортящуюся продукцию без источника холода.

Предусмотреть **не менее чем за 14 дней** до начала ММ **обязательное** проведение дератизационных, акарицидных обработок территорий и ларвицидных обработок имеющихся в радиусе 500 м от площадки водоемов, с последующим контролем эффективности проведенных обработок **не позднее чем за 2 дня** до начала ММ.

**Важно на расстоянии не менее 50 м** от площадки мероприятия обязательно выделить зону для сбора и временного хранения отходов, где установить достаточное количество контейнеров с крышками для раздельного сбора отходов.

По всей территории площадке необходимо установить урны для сбора мусора.

На площадке **необходимо предусмотреть** достаточное количество туалетов (с учетом числа гостей, длительности мероприятия). Туалетные кабины (биотуалеты) рекомендуется расположить на расстоянии **не менее 50 м** от зоны точек общепита, но в зоне доступности от площадки мероприятия **не более 500 м**.

На мероприятии длительностью около пяти часов с организацией питания рекомендуется для 500 человек установить 6 туалетных кабин, для 1 000 человек – 8 штук, для 5 000 человек – 29 штук, для 10 000 человек – 58 штук.

Возможность соблюдения гигиены рук для гостей ММ должна быть создана в зоне расположения туалетов, а также в зонах приема пищи.

Для сотрудников предприятий общественного питания и продовольственной торговли **необходимо** предусмотреть на расстоянии **не менее 50 м** от зоны точек общепита и торговли **отдельные туалеты**, условия для мытья рук и обработки разделочного инвентаря.

Обязательно требуется предусмотреть достаточное количество персонала для своевременной уборки туалетов, содержимого урн и территории.

### **3. Требования к приготовлению и реализации пищевой продукции.**

При проведении мероприятий в теплое, жаркое время года (при температуре выше 20<sup>0</sup>С) рекомендуется минимизировать количество торговых точек, реализующих скоропортящуюся пищевую продукцию (мясные и рыбные кулинарные изделия, выпечка с мясной и рыбной начинкой, молочная продукция и т.п.), а также **исключить** опасные в эпидемиологическом отношении блюда с начинкой из мяса птицы, шашлык из мяса птицы; кондитерские изделия с кремом, мучные изделия с начинкой из молочной продукции (творог, сметана).

Реализация любой пищевой продукции должна быть в соответствии с условиями и сроками хранения, заявленными производителем.

Количество холодильного оборудования должно соответствовать объему скоропортящихся пищевых продуктов.

Приготовление шашлыков должно быть из полуфабрикатов, приготовленных в стационарных условиях. Жарка шашлыков должна проводиться на месте по мере заказов.

Рекомендуется использовать одноразовую посуду и столовые приборы.

Для приготовления чая, кофе должна использоваться бутилированная питьевая вода.

Рекомендуемый ассортиментный перечень продукции для реализации на ММ прилагается (Приложение №2).

### **4. Требования к персоналу.**

Сотрудники хозяйствующих субъектов, задействованные в организации питания на ММ должны иметь при себе медицинские книжки с актуальными отметками о прохождении медицинского осмотра и профильного гигиенического обучения.

Работа персонала должна осуществляться в чистой специальной одежде и головном уборе. При приготовлении и порционировании блюд рекомендуется использовать перчатки.

Лица с признаками недомогания не должны быть допущены к работе по приготовлению и реализации пищевой продукции.

**Рекомендуемый ассортиментный перечень продукции для реализации  
в период проведения общественного массового мероприятия**

1. Бутерброды с колбасой твердого копчения, сыром, копченостями (при наличии холодильного оборудования от  $-2^{\circ}$  до  $-4^{\circ}$  C).
2. Кондитерские изделия, кроме кремовых, в т.ч. сахаристые, мучные, пряники в промышленной упаковке.
3. Мороженое (при наличии холодильного оборудования при температуре  $-12^{\circ}$  C).
4. Шашлыки, приготовленные на месте из полуфабрикатов в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **за исключением шашлыков из мяса птицы.**
5. Выпечка: ватрушки (с повидлом), пончики, языки слоеные, коржики, баурсак, чак-чак, бухарская каляве, кош-теле, чельпек, розы, урама, сдоба, булочки различные, шакмак с изюмом, паштет слоеный с фруктово-ягодной начинкой, рожки слоеные с повидлом, сочни из песочного теста, кексы, рулеты с фруктово-ягодной начинкой, коврижки, круассаны с фруктовой и сырной начинками.
6. Блины, оладьи горячие с маслом, вареньем, медом, повидлом, приготовленные на месте.
7. Готовые кулинарные изделия типа эчпочмак при наличии холодильного оборудования для хранения и теплового оборудования для подогрева.
8. Пакетированные чай, кофе горячие в разовой посуде, приготовленные из бутилированной воды на месте.
9. Соки, квас промышленного изготовления в потребительской упаковке в ассортименте.
10. Фруктовая и минеральная вода в ассортименте промышленного изготовления в потребительской упаковке.
11. Колбаса твердого копчения без нарезки (при наличии холодильного оборудования при температуре  $4^{\circ} + -2^{\circ}$  C).
12. Сыры твердые, плавленые без нарезки (при наличии холодильного оборудования при температуре  $4^{\circ} + -2^{\circ}$  C).
13. Рыбные консервы (при температуре не выше  $+18^{\circ}$  C).
14. Фруктово-овощные консервы (при температуре не выше  $+18^{\circ}$  C).
15. Фрукты, овощи мытые.
16. Нескоропортящиеся пищевые продукты в сувенирной упаковке.
17. Подарочные и детские наборы (без скоропортящихся продуктов).
18. Товары прочей бакалеи в промышленной упаковке.
19. Сладкая вата.

При выездном обслуживании питания на празднике «Сабантуй» необходимо иметь :

- Книжки медосмотра с результатами медицинских осмотров и санитарно-гигиенического обучения работников торговли и общепита;
- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства, товарные накладные);
- наличие специализированного автотранспорта для транспортировки пищевых продуктов;
- наличие холодильного и теплового оборудования, электроплит;
- наличие моечных раковин в нестационарных точках реализации пищевых продуктов;
- наличие одноразовой посуды, одноразовых салфеток;
- наличие бутилированной воды для приготовления горячих напитков;
- обеспечение достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению на предприятиях общественного питания и продовольственной торговли;
- наличие санитарной одежды;
- наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги для работников предприятий продовольственной торговли и общественного питания, а так же для посетителей;
- наличие отдельных емкостей с крышками для сбора пищевых отходов;
- обеспечение отбора и хранения суточных проб предприятиями, осуществляющими, организацию питания.

**Начальник Сабинского ТО**

**Л.В.Хабибуллина**