

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ  
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
ПО РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН (ТАТАРСТАН)

(Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан))  
Территориальный отдел в Сабинском,  
Мамадышском, Кукморском, Тюлячинском  
районах (Сабинский территориальный отдел  
Управления Роспотребнадзора по Республике  
Татарстан)

422060, Республика Татарстан (Татарстан), Сабинский район,  
пгт. Богатые Сабы, ул. Тукая, д. 6  
Тел.: 8 (84362) -2-50-42



КУЛЛАНУЧЫЛАР ХОКУКЛАРЫН ЯКЛАУ ҮЭМ КЕШЕ ИМИНЛЕГЕН  
САКЛАУ ӨЛКЭСЕНДӘ КУЗӘТЧЕЛЕК БУЕНЧА ФЕДЕРАЛЬ ХЕЗМӘТ

КУЛЛАНУЧЫЛАР ХОКУКЛАРЫН ЯКЛАУ ҮЭМ КЕШЕ  
ИМИНЛЕГЕН САКЛАУ ӨЛКЭСЕНДӘ КУЗӘТЧЕЛЕК ИТУ  
ФЕДЕРАЛЬ ХЕЗМӘТЕНЕЦ ТАТАРСТАН  
РЕСПУБЛИКАСЫ (ТАТАРСТАН) БУЕНЧА ИДАРӘСЕ

Саба, Мамадыш,  
Кукмар, Теләче районнарындагы  
территориаль бүлек

Тукая ур., 6 йорт, Байлар Сабасы шаңэр тибындагы бистә,  
Саба районы, 422060  
E-mail: rpn.saby@tatar.ru

№\_\_\_\_\_

На №\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

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

**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 допускавших нарушения 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 раздельного 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 скропортящихся 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<sup>0</sup> до -4<sup>0</sup> С).
2. Кондитерские изделия, кроме кремовых, в т.ч. сахаристые, мучные, пряники в промышленной упаковке.
3. Мороженое (при наличии холодильного оборудования при температуре – 12<sup>0</sup>С).
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<sup>0</sup> +-2<sup>0</sup> С).
12. Сыры твердые, плавленые без нарезки (при наличии холодильного оборудования при температуре 4<sup>0</sup> +-2<sup>0</sup>С).
13. Рыбные консервы (при температуре не выше +18<sup>0</sup> С).
14. Фруктово-овощные консервы (при температуре не выше +18<sup>0</sup>С).
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 также 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**