

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 РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН (ТАТАРСТАН)**

(Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан))

Большая Красная ул., д. 30, Казань, 420111
Тел.: (843) 238-98-54, факс: (843) 238-79-19
E-mail: org@16.rospotrebnadzor.ru
<http://www.16.rospotrebnadzor.ru>



КУЛЛАНУЧЫЛАР ХОКУКЛАРЫН ЯКЛАУ ҺӘМ КЕШЕ ИМИНЛЕГЕН
САКЛАУ ӨЛКӘСЕНДӘ КҮЗЭТЧЕЛЕК БУЕНЧА ФЕДЕРАЛЬ ХЕЗМӘТ

**КУЛЛАНУЧЫЛАР ХОКУКЛАРЫН ЯКЛАУ ҺӘМ КЕШЕ
ИМИНЛЕГЕН САКЛАУ ӨЛКӘСЕНДӘ КҮЗЭТЧЕЛЕК ИТУ
ФЕДЕРАЛЬ ХЕЗМӘТЕНЕҢ ТАТАРСТАН
РЕСПУБЛИКАСЫ (ТАТАРСТАН) БУЕНЧА ИДАРӘСЕ**

Зур Кызыл ур., 30 йорт, Казан, 420111
ОКПО 76294441
ОГРН 1051622021978
ИНН/КПП 1655065057/165501001

21.04.2023 № 09/7306

На № _____ от _____

**Главам муниципальных районов
и городских округов
Республики Татарстан**

Начальникам территориальных отделов
Управления Роспотребнадзора
по Республике Татарстан
(для сведения)

Рекомендации по проведению
общественных массовых мероприятий
на открытых площадках

Уважаемые Главы муниципальных образований!

Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (далее-Управление) в целях предотвращения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний и отравлений, а также снижения количества негативных впечатлений у жителей и гостей республики, предлагает Вам при организации и проведении на открытых площадках общественных массовых мероприятий, особенно федерального значения (далее-ММ), руководствоваться нижеследующими Рекомендациями.

Обращаем Ваше внимание, что Управление и его территориальные отделы в рамках полномочий осуществляют контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических вопросов непосредственно в период проведения ММ с фиксированием информации о выявленных замечаниях (нарушениях) и хозяйствующих субъектах их допустивших.

Управление и его территориальные отделы готовы принимать участие в подготовительных организационных совещаниях, оказывать консультативную помощь в период подготовки и проведения ММ, а также принимать участие в итоговом совещании с информацией о замечаниях, выявленных в ходе ММ.

Приложение: рекомендации по проведению ММ на 3 л. в 1 экз.
рекомендуемый ассортиментный перечень продукции на 1 л. в 1 экз.

Руководитель

Хузахметова Назиля Назымовна,
(843)2731720, Nazilya.Huzahmetova@tatar.ru

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 00C601F6B67756650C0282B23EAD92881
Владелец: Патяшина Марина Александровна
Действителен с 07.03.2023 до 30.05.2024

М.А. Патяшина

Рекомендации по проведению на открытых площадках общественных массовых мероприятий (ММ).

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 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.

После завершения ММ рекомендуется провести итоговое совещание с организаторами ММ и участвующими хозяйствующими субъектами с оценкой проведенного мероприятия и разбором выявленных нарушений. На данное совещание необходимо пригласить начальника (заместителя) территориального отдела Управления.

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 отдельного 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 20⁰C) 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 -2⁰ до - 4⁰ С).
2. Кондитерские изделия, **кроме кремовых**, в т.ч. сахаристые, мучные, пряники в промышленной упаковке.
3. Мороженое (при наличии холодильного оборудования при температуре – 12⁰С).
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 4⁰ + -2⁰ С).
12. Сыры твердые, плавленые без нарезки (при наличии холодильного оборудования при температуре 4⁰ + -2⁰С).
13. Рыбные консервы (при температуре не выше +18⁰ С).
14. Фруктово-овощные консервы (при температуре не выше +18⁰С).
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.

Лист согласования к документу № 09/7306 от 21.04.2023

Инициатор согласования: Хузахметова Н.Н. Начальник отдела надзора по гигиене питания

Согласование инициировано: 15.04.2023 12:42

Лист согласования

Тип согласования: **последовательное**

| № | ФИО | Срок согласования | Результат согласования | Замечания |
|---|----------------|-------------------|------------------------------------|-----------|
| 1 | Авдониная Л.Г. | | 🔒Согласовано 20.04.2023 - 19:30 | - |
| 2 | Патяшина М.А. | | 🔒Подписано 21.04.2023 - 07:41 | - |