

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

№ \_\_\_\_\_

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Первому заместителю  
министра образования и науки  
Республики Татарстан  
**А.И.Поминову**

О рассмотрении письма

### **Уважаемый Андрей Иванович!**

Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (далее - Управление), рассмотрев Ваше письмо №693/21 от 25.01.2021г. (вх.№3113 от 26.01.2021г.) о проведении 19 февраля 2021 года фестиваля учащихся многонациональных воскресных школ и школ с этнокультурным компонентом содержания образования Республики Татарстан (далее - Фестиваль) на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Поволжская государственная академия физической культуры, спорта и туризма», сообщает.

Согласно Постановлению Кабинета Министров Республики Татарстан №208 от 19.03.2020г. «О мерах по предотвращению распространения в Республике Татарстан новой коронавирусной инфекции» (с изменениями и дополнениями) допускается организация и проведение досуговых, развлекательных, зрелищных, культурных, физкультурных, спортивных, выставочных, просветительских, рекламных и иных подобных мероприятий в помещениях при условии предварительного письменного уведомления Управления не менее чем за семь дней до проведения мероприятия и соблюдение требований к предельному количеству лиц, которые могут одновременно находиться в помещении, определяемому из расчета один человек (включая организаторов и (или) работников) на 4 кв. метра его площади, но не более 100 человек в одном помещении.

В соответствии с Решением санитарно-противоэпидемической комиссии Кабинета Министров Республики Татарстан №44 от 05.11.2020г., рекомендовано проведение досуговых, развлекательных, зрелищных, культурных, физкультурных, спортивных, выставочных, просветительских, рекламных и иных подобных мероприятий с участием зрителей и обеспечение заполнения зрительских мест не более чем на 50 процентов с равномерной рассадкой зрителей с соблюдением дистанции.

Вместе с тем, с учетом существующих рисков осложнения ситуации по новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в Республике Татарстан и сезонным подъемом

заболеваемости гриппом и ОРВИ, требования к проведению массовых мероприятий могут измениться. Учитывая Решение Санитарно-противоэпидемической комиссии Кабинета Министров Республики Татарстан от 14.10.2020 №43, предлагаем при проведении мероприятия обеспечить контроль неукоснительного соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

В частности, предлагаем обеспечить проведение термометрии у участников и персонала с помощью бесконтактных термометров, ношение гигиенических масок для защиты органов дыхания, контролировать правильное использование участниками мероприятия индивидуальных средств защиты органов дыхания (маски, респираторы): они должны полностью закрывать органы дыхания (рот и нос), наличие антисептических средств для обработки рук в местах общего пользования, обеспечить (при возможности) регулярное (каждые 2 часа) проветривание помещений или использование приборов для обеззараживания воздуха, предназначенные для работы в присутствии людей, контроль за соблюдением социальной дистанции между участниками мероприятия в 1,5 метра, а также рассадку с учетом социального дистанцирования. При использовании микрофонов после каждого выступающего обеспечить их дезинфекцию методом протирания дезинфицирующими салфетками и дезинфекцию (или замену) микрофонных стоек.

Также, рассмотрев представленное примерное меню для организации питания участников Фестиваля, Управление информирует.

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при организации питания организованных групп детей необходимо руководствоваться требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях»:

-прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировочных ярлыков и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировочных ярлыков пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятие общественного питания не принимается;

-готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятия общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации;

-реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания без оказания услуг общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии);

-предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой

продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и реализуемых при оказании услуг общественного питания, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга;

-при разработке меню рекомендуется руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки;

-наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов;

-изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий;

-в меню не допускается включать повторно одни и те же блюда в течение одного дня и двух последующих дней.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

-нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

-размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

-заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания, соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

-привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

При проведении массовых мероприятий с участием детей должно обеспечиваться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств. При

организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

Одновременно информируем, что в соответствии со статьей 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее – Федеральный закон № 52 – ФЗ) индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства; согласно п. 3 статьи 39 Федерального закона № 52 - ФЗ соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

Кроме того, Управление Вам направляет перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

В день проведения Фестиваля (19.02.2021г.) Вам необходимо проинформировать Управление о санитарно-эпидемиологической обстановке при проведении массового мероприятия, в том числе направить фотоматериалы (фотоотчет) на электронную почту [grp.gdip@tatar.ru](mailto:grp.gdip@tatar.ru) (организация питьевого режима для участников и зрителей, состояние раздевалок, состояние санитарных узлов и т.п.).

Приложение:

- перечень пищевых продукции, которая не допускается при организации питания детей на 2 л. в 1 экз.

**Заместитель руководителя  
Управления Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан**

**Л.Г.Авдоница**

О.В.Горчакова, (843) 272 80 63



**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Лист согласования к документу № 12/3270 от 09.02.2021

Инициатор согласования: Горчакова О.В. Главный специалист-эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков

Согласование инициировано: 08.02.2021 11:21

**Лист согласования**

Тип согласования: **последовательное**

№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Гимадиева Л.Р.		Согласовано 08.02.2021 - 11:23	-
2	Фомичёва Г.Б.		Согласовано 08.02.2021 - 14:10	-
3	Авдоница Л.Г.		 Подписано 08.02.2021 - 19:34	-