



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

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

18-я линия, д. 17, г. Ростов-на-Дону, 344019

тел. (863) 251-05-92, факс (863) 251-77-69

E-mail: master@61.rospotrebnadzor.ru

<http://www.61.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 76921493 ОГРН 1056167010008

ИНН 6167080043 КПП 616701001

Руководителю организации,
осуществляющей деятельность по
оказанию услуг общественного
питания и гостиничных услуг

27.04.2024 № 17-83/894

На _____ от _____

О требованиях по обеспечению
санитарно-эпидемиологического благополучия

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Азове, Азовском, Зерноградском, Кагальницком районах (далее - ТО) в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при размещении организованных групп детей в местах проживания и питания предлагает Вам обеспечить соблюдение требований санитарного законодательства:

- надлежащее санитарно-техническое состояние объекта и прилегающей к нему территории;
- проведение текущих уборок с применением дезинфицирующих средств из различных химических групп, зарегистрированных в установленном порядке;
- использование промаркированного уборочного инвентаря отдельно для различных групп помещений;
- проведение профилактических ежемесячных мероприятий по дератизации, 2 раза в месяц по дезинсекции, подтвержденных наличием договора со специализированной организацией и актами выполненных работ;
- прохождение персоналом отеля и предприятия общественного питания предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с приказом Минздрава России в установленном порядке;
- проведение иммунизации персонала отеля и предприятия общественного питания в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям, в том числе: против дифтерии и столбняка (ревакцинация каждые 10 лет); вирусного гепатита В - до 55 лет; кори - взрослые от 18 до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори, взрослые от 36 до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска, не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; краснухи - женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи.

При организации общественного питания детей необходимо соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел VIII. Особенности организации общественного питания детей), в том числе учесть перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), обеспечить:

- наличие программы производственного контроля соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации и ее выполнение;

- организацию проведение лабораторного производственного контроля в соответствии с программой производственного контроля;
- прием продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов при наличии товарно-сопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость и подтверждающей качество и безопасность;
- соблюдение условий обработки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- обеспечение поточности технологических процессов при изготовлении готовых блюд;
- отбор и хранение суточных проб готовой продукции в период организации питания;
- соблюдение сроков годности, температурного режима и правил хранения продукции;
- наличие санитарной одежды у сотрудников, занятых оборотом пищевых продуктов;
- использование одноразовых перчаток персоналом, осуществляющим работу на холодном участке, а также порционирование блюд;
- соблюдение времени хранения и подачи готовых блюд;
- содержание предприятия общественного питания в надлежащем санитарно-гигиеническом состоянии;
- организацию сбора, хранения и своевременного удаления отходов;
- наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств;
- проведение дополнительного инструктажа сотрудников, участвующих в обороте пищевых продуктов на предмет соблюдения требований санитарных правил и норм, в том числе в части условий хранения, транспортировки, сроков годности;
- проведение разъяснительной работы среди персонала предприятия о соблюдении мер личной и общественной гигиены и необходимости при возникновении признаков инфекционного заболевания обращения в лечебно-профилактические организации и недопустимости нахождения на рабочем месте;
- незамедлительное информирование ТО об аварийных ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения и о принятых мерах по устранению нарушений санитарных правил.

При оказании услуг проживания и общественного питания необходимо выполнять требования Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденных постановлением Правительства РФ от 18.11.2020 № 1853 и Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515, обратив особое внимание на доведение необходимой для потребителя информации, предусмотренной действующим законодательством, а также на недопустимость включения в договора об оказании услуг условий, ущемляющих права потребителей.

О заездах организованных групп детей в Ваше учреждение ТО предлагает направлять информацию на e-mail: grp43@donras.ru (с указанием количества детей и сопровождающих).

В случае заезда детей с признаками инфекционного заболевания или в случае ухудшения состояния здоровья детей просим Вас также информировать ТО.

Контактное лицо: тел. (886342)4-0507, 4-11-24

И.о. начальника ТО



подпись

М.А.Серых
ФИО

Исполнитель Григорьева О.И.
Т. (886342)4-05-07