

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](mailto:org@16.rospotrebnadzor.ru)  
<http://www.16.rospotrebnadzor.ru>



КУЛЛАНУЧЫЛАР ХОКУКЛАРЫН ЯКЛАУ ҺӘМ КЕШЕ ИМИНЛЕГЕН  
САКЛАУ ӨЛКӘСЕНДӘ КҮЗӘТЧЕЛЕК БУЕНЧА ФЕДЕРАЛЬ ХЕЗМӘТ  
**КУЛЛАНУЧЫЛАР ХОКУКЛАРЫН ЯКЛАУ ҺӘМ КЕШЕ  
ИМИНЛЕГЕН САКЛАУ ӨЛКӘСЕНДӘ КҮЗӘТЧЕЛЕК 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 \_\_\_\_\_

Министру внутренних дел по  
Республике Татарстан  
**А.В. Хохорину**

О направлении информации

**Уважаемый Артем Валерьевич!**

Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (далее-Управление), рассмотрев Ваше письмо от 29.03.2021 исх.№ 1/836 о заседании Оперативного штаба МВД России по профилактике правонарушений по вопросам готовности органов внутренних дел к обеспечению правопорядка и общественной безопасности в период проведения мероприятий, посвящённых празднованию православной Пасхи, Дня весны и труда, а также 76-й годовщины Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг., готовности органов внутренних дел Российской Федерации к охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности в период проведения чемпионата Европы по футболу UEFA, а также о дополнительных мероприятиях по повышению информированности населения о преступлениях, совершаемых с использованием информационно-телекоммуникационных технологий, и методах защиты от них, сообщает.

В целях недопущения распространения случаев новой коронавирусной инфекции COVID-19 считаем необходимым принять дополнительные меры по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия в период подготовки и проведения мероприятий:

1. обязательное соблюдение масочного режима для населения городов проведения мероприятий: использование гигиенических масок для защиты органов дыхания в местах массового пребывания людей, в общественном транспорте, соблюдение масочно-перчаточного режима работающими на предприятиях и организациях;

2. наличие масок и перчаток у ветеранов – участников военных парадов с возможностью их снятия после размещения на трибунах и у всех лиц, сопровождающих и обслуживающих ветеранов;

3. организация термометрии бесконтактным способом при входе в места проведения мероприятий;

4. организация доставки ветеранов транспортом до мест проведения мероприятий и обратно к месту жительства с учетом всех требований эпидемиологической безопасности;

5. установка защитных боковых экранов высотой не менее 1,5 м в целях разграничения сидящих друг от друга и удобные для размещения кресла при подготовке отдельных трибун для ветеранов;

5. оборудование мест на трибунах с условиями социального дистанцирования - чтобы расстояние между креслами составляло не менее 1,5 м друг от друга;

6. наличие бутилированной воды, антисептиков для обработки рук, запаса масок для замены, емкостей (пакетов) для сбора использованных масок;

7. в случае привлечения к торжественным мероприятиям детских групп обеспечить условия их размещения, питания, организацию доставки отдельным автотранспортом к местам тренировок и местам проведения мероприятий, наличие условий для соблюдения масочного режима, дезинфекции и социальной дистанции.

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при проведении массовых и общественных мероприятий хозяйствующим субъектам, задействованным в организации питания, рекомендуется согласовать с Управлением меню для всех клиентских групп, в т.ч. в местах проживания и проведения мероприятий, и ассортимент реализуемых пищевых продуктов, входящих в состав подарочных продуктовых наборов для ветеранов, ланч-боксов и сухих пайков для волонтеров, приданных сил и др.

Для приготовления блюд используется сырье и продукты питания при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность. Транспортировка, производство, хранение и реализация продуктов питания и готовых блюд осуществляются в соответствии с требованиями нормативной документации, санитарных правил и технических регламентов таможенного союза.

При реализации продукции вне предприятия общественного питания продукция должна доставляться в термосах или специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности. Приготовление горячих напитков (чая, кофе, какао) должно осуществляться на бутилированной воде промышленного производства. Отпуск блюд необходимо осуществлять в одноразовых перчатках в одноразовую посуду.

В период проведения массовых общественных мероприятий организациям общественного питания, участвующим в организации питания, рекомендуется обеспечить дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд. Для контроля приготовленных блюд отбираются суточные пробы. Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Отобранные суточные пробы

сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6°C.

Персонал, который будет осуществлять приготовление и раздачу еды должен иметь медицинскую книжку с актуальными отметками о прохождении медицинского осмотра и профильного гигиенического обучения.

Работа персонала осуществляется в чистой специальной одежде и головном уборе с использованием средств индивидуальной защиты (СИЗ) (маски/респираторы, перчатки). Необходимо проведение ежедневного утреннего фильтра с термометрией работников.

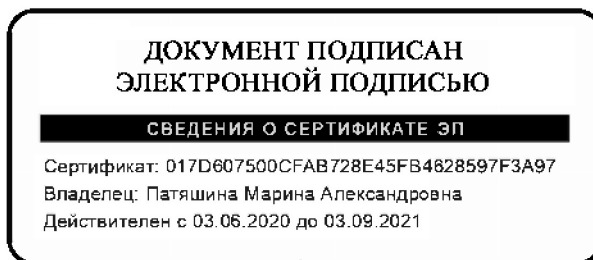
Уборка производственных помещений, оборудования, обеденных залов должна осуществляться по мере необходимости с использованием моющих и дезинфицирующих средств, в т.ч. с вирулицидным действием.

Кроме того, при проведении массовых мероприятий с организацией питания необходимо предусмотреть условия для соблюдения правил личной гигиены как персоналом, который будет осуществлять приготовление и реализацию пищи, так и участниками вышеуказанного мероприятия.

В праздничные и выходные дни специалистами отдела надзора по гигиене питания на регулярной основе осуществляются дежурства «на телефоне», при необходимости (при поступлении обращений на телефон дежурного по Управлению) сотрудник отдела выезжает на место для проведения обследования или контрольно-надзорных мероприятий.

**Руководитель  
Управления Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан**

**М.А. Патяшина**



Д.З.Самбаева  
(843)273 76 72  
Н.Н. Хузахметова  
(843)273 16 43