

Протокол № 1
заседания (в режиме ВКС) санитарно-противоэпидемиологической комиссии
в Уинском муниципальном округе

10 февраля 2025 года в 11-00 часов

с. Уинское

Присутствовали:

Председатель
(председательствующий)
Секретарь

Киприянова Марина Михайловна

Гилязова Ирина Раушатовна

Присутствовали:

- | | |
|---------------------------|--|
| Башкова Л.М. | - начальник управления по экономике и сельскому хозяйству Уинского муниципального округа; |
| Копытова Н.Н. | - начальник управления образования администрации Уинского муниципального округа; |
| Добрынина С.В. | - заместитель начальника ЮТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю |
| Бажина Е.Н. | - заведующий МКДОУ «Уинский детский сад «Улыбка» |
| Лубова Юлия | - ИП Лубов Александр Петрович, кафе «Пиццмен» |
| Ибрагимов Эльмурат | - ИП Ибрагимов Х.Э., кафе-столовая «Восточная кухня» |
| Пономарева Нелли Павловна | - заведующий кафе «Светлана» |

Повестка дня:

1. Профилактика острых кишечных инфекций и сальмонеллеза.

Докладчик: Добрынина С.В.

1. Профилактика острых кишечных инфекций и сальмонеллеза. (Информация прилагается)

Заслушав информацию о профилактике ОКИ и сальмонеллеза, комиссия

РЕШАЕТ: 1.1. Управлению по экономике и с/х (для оповещения юридических лиц, ИП, организующих услугу общественного питания и розничной торговли пищевыми продуктами при массовых мероприятиях):

- Проводить систематически контроль за работой пищеблока на соблюдение санитарного законодательства. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).
- не допускать на площадках проведения приготовления «эпидемиологически опасных» блюд, таких как блюда из птицы, яиц, студни, паштеты, блинчики и пирожки с мясным и ливерным фаршем, мягкое мороженое, молочные коктейли, шаурма, шаверма, кремовые кондитерские изделия, салаты и холодные закуски и т.д.;
- полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания (договор);
- жарку осуществлять непосредственно перед реализацией;
- мытье использованного инвентаря и тары осуществлять в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице (договор);
- осуществлять изготовление блюд только из продовольственного сырья и пищевых продуктов, имеющие маркировку и сопроводительные документы, подтверждающие прослеживаемость и

- соответствие пищевой продукции (товарно-транспортная накладная, декларация о соответствии/свидетельство о государственной регистрации, ветеринарно-сопроводительный документ);
- осуществлять изготовление блюд в строгом соответствии с технологическими документами, разработанными и утвержденными руководителем организации или уполномоченным им лицом;
 - при хранении и реализации пищевой продукции соблюдать условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем;
 - использовать закрывающиеся контейнеры для хранения продуктов. Животные и насекомые переносят опасные микробы, которые могут попасть в пищу.
 - обеспечить реализацию только упакованной пищевой продукции, соответствие которой подтверждено декларацией о соответствии и/или прошедшей ветеринарно-санитарную экспертизу;
 - обеспечить должное оснащение каждого торгового места (хранение продукции на подтоварниках, стеллажах, наличие соответствующего торгового инвентаря и специализированного холодильного оборудования при необходимости);
 - обеспечить в месте проведения мероприятия условия для соблюдения личной гигиены сотрудниками и гостями (при отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономного, при этом должен быть запас питьевой воды, умывальник, мыло, одноразовые полотенца, кожные антисептики и др.);
 - организовать допуск к работе сотрудников, участвующих в процессе приготовления и реализации пищевой продукции в чистой санитарной одежде и только при наличии личных медицинских книжек установленного образца с отметками о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации, вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок; (против дифтерии – каждые 10 лет; против кори – 2 прививки; против гепатита В, против гепатита А – 2 прививки).
 - не допускать к работе лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей, инфекционными заболеваниями;
 - использовать одноразовую посуду и приборы, изготовленные из материалов, соответствующие требованиям, предъявляемым к безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией;
 - осуществлять приготовление горячих напитков только с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства;
 - обеспечить наличие емкостей для сбора мусора (сборники с одноразовыми пакетами) с возможностью своевременного его удаления.
 - В случае оказания услуг общественного питания, необходимо предоставить уведомление о начале предпринимательской деятельности в Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю.

Председатель
(председательствующий)

Секретарь

М.М. Кипрянова

И.Р. Гилагова