



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 Самарской области  
(Управление Роспотребнадзора  
по Самарской области)**

Георгия Митирева проезд, д.1, г. Самара, 443079  
Тел.: (846) 260-38-25, Факс: (846) 260-37-99  
E-mail: sancntr@fnsamara.ru, http://www.63.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 76777168, ОГРН 1056316019935,  
ИНН/КПП 6316098843/631601001

Главе муниципального района  
Камышлинский

Багаутдинову Р.К.

ул. Красноармейская, д.37  
с.Камышла, Камышлинский район,  
Самарская область, 446970

03.06.2019 № 63-00-03/05-8858-2019

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
О рассмотрении проекта меню

Уважаемый Рафаэль Камилович!

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области (далее - Управление), рассмотрев проект меню для гостей Всемирного конгресса татар на Всероссийском сельском Сабантуе в селе Камышла 29 июня 2019 года и в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при проведении массовых и общественных мероприятий рекомендует учесть установленные требования.

1. Холодные закуски «Овощной салат» (помидоры, огурцы, болгарский перец, майонез), «Салат из капусты» (капуста, морковь) – при условии подготовки полуфабрикатов овощей (обработка) в базовом (стационарном) предприятии общественного питания и строгом соблюдении санитарных правил. Не допускается заправка майонезом салатной продукции, майонез к блюдам доставляется в индивидуальной потребительской упаковке. Салат «Ромашка» (огурцы, помидоры, чипсы, сыр, соль, майонез) из меню исключить.
2. Первое блюдо суп с домашней лапшой (лапша домашняя, мясо конина, картофель) - при условии использования в приготовлении **мелкокускового** полуфабриката мясо конины, подготовки полуфабрикатов овощей и мяса (обработка), лапши домашней в базовом (стационарном) предприятии общественного питания и строгом соблюдении санитарных правил. Использование в приготовлении только бутилированной воды промышленного изготовления.
3. Второе блюдо плов из баранины (мясо баранины, рис, лук, морковь, масло подсолнечное, специи) - при условии использования в приготовлении

**мелкокускового** полуфабриката мясо баранины, подготовки полуфабрикатов (обработка мяса и овощей (морковь, лук), промывка и просушка риса в базовом (стационарном) предприятии общественного питания и строгом соблюдении санитарных правил. Использование в приготовлении только бутилированной воды промышленного изготовления. Нарезка мясная – только колбасы твердого копчения промышленного изготовления. Исключить из меню окорок, рулет куриный.

Фрукты, овощи - промыты и просушены в базовом (стационарном) предприятии общественного питания и строгом соблюдении санитарных правил.

4. Выпечка к чаю – пироги с начинкой 3-х видов (чернослив, курага, варенная сгущенка с грецким орехом), национальное блюдо баурсак – приготовленные в базовом (стационарном) предприятии общественного питания и строгом соблюдении санитарных правил. Перьями с картошкой, эчпочмаки (картофель, мясо) - приготовленные в базовом (стационарном) предприятии общественного питания и строгом соблюдении санитарных правил, при наличии холодильного оборудования для хранения и теплового оборудования для подогрева.

Чай с лимоном (черный зеленый) - приготовлении только на бутилированной воде промышленного изготовления, подготовка лимона (обработка) в базовом (стационарном) предприятии общественного питания и строгом соблюдении санитарных правил.

Газированная вода – промышленного изготовления в потребительской упаковке.

Одновременно с этим напоминаем, что для приготовления блюд используется сырье и продукты питания при наличии товаро-сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение качество и безопасность (товарные накладные, декларации о соответствии), в том числе на мясо ветеринарно-сопроводительные документы.

Транспортировка, производство, хранение и реализация продуктов питания и готовых блюд осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (далее - СП 2.3.6.1079-01). Каждая емкость с пищевыми продуктами (полуфабрикатами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

Транспортировка полуфабрикатов из базовых (стационарных) предприятий общественного питания к месту изготовления осуществляется на специализированном автотранспорте в закрытых емкостях при температуре +2+6 градусов С. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

Срок годности готовых первых и вторых блюд не более 3 часов с момента приготовления. Горячие блюда (супы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град. С, напитки - не выше 14 град. С. Салаты, гастрономические продукты (нарезки), другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа

В соответствии с требованиями п. 14.3 СП 2.3.6.1079-01 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 °С.

Каждую точку общественного питания оснастить холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся пищевых продуктов, напитков, с температурным режимом хранения +2+6 градусов С.

Отпуск блюд необходимо осуществлять в одноразовых печатках в одноразовую посуду.

Необходимо обеспечить условия для соблюдения обслуживающим персоналом точки общественного питания и гостей (посетителей) условия для соблюдения правил личной гигиены (умывальник с водой, отвечающей гигиеническим нормативам для питьевой воды, мыло для мытья рук, одноразовые полотенце, кожные антисептики - дозаторы (салфетки) с дезинфицирующим раствором.)

Персоналу перед началом работы необходимо:

- тщательно вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку или надеть специальную сеточку для волос, менять санитарную одежду ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).
- иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

С уважением,  
руководитель



С.В. Архипова

Коротких Ирина Вячеславовна  
(846) 266 98 47

