

РЕЗОЛЮЦИЯ

по итогам совещания с руководителями предприятий общественного питания
Республики Алтай

27.05.2009

Заслушав, информацию специалистов Управления Роспотребнадзора по Республике и
Алтай и представителей предприятий общественного питания, совещание решило:

1. Управлению Роспотребнадзора по Республике Алтай:

1.1. Продолжить работу по выявлению юридических лиц и предпринимателей,
осуществляющих деятельность в сфере общественного питания с нарушением прав
потребителей и санитарного законодательства, путём направления запросов в
муниципальные образования и другие органы власти

1.2. Обеспечить своевременную проверку исполнения предписаний, выданных
руководителям предприятий общественного питания по устранению нарушений
действующего законодательства по итогам 2008 и начала 2009 года

1. Главному врачу ФГУЗ ЦГиЭ в Республике Алтай Г.С.Архипову:

2.1. При проведении лабораторных исследований в рамках производственного контроля, объём исследуемых образцов воды, готовых блюд, смывов с объектов окружающей среды привести в соответствие с мощностью предприятия и количествомготавливаемых блюд

2.2. С целью своевременного принятия мер по предупреждению возникновения и распространения инфекционных заболеваний обеспечить информирование Управления Роспотребнадзора по РА о всех случаях выявления нестандартных анализов, полученных в ходе производственного лабораторного контроля

2.3. Обеспечить своевременное гигиеническое обучение персонала и руководителей предприятий общественного питания

1. Руководителям предприятий общественного питания:

3.1. Обеспечить устранение нарушений и исполнение предписаний, выданных Управлением Роспотребнадзора по РА в 2008 и начале 2009 года до начала летнего сезона

3.2. Обеспечить безусловное выполнение требований действующего законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на подведомственных объектах:

- Обеспечить наличие полной и достоверной информации для потребителей на вывеске о типе и классе предприятия общественного питания, в местах оказания услуг общественного питания предоставить информацию, содержащая сведения о способах приготовления блюд и входящих в её состав основных рецептурных компонентов, сведения о пищевой ценности продукции общественного питания, обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.

- Тип предприятия общественного питания определять с учётом требований, установленных стандартами. При определении типа предприятия общественного питания учитывать материально-техническую базу, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, комфортность зала, мебель, интерьер, эстетику оформления, этику персонала

- Изготовление продукции общественного питания осуществлять в соответствии с действующими сборниками рецептур или технико-технологическими картами

- Внедрение новых рецептур или взаимозаменяемость продовольственного сырья, используемого для приготовления продукции устанавливать соответствующими нормативными и техническими документами, в том числе стандартами организаций, сборниками рецептур блюд, технологическими инструкциями
- Предприятия общественного питания обеспечить персоналом, имеющим соответствующую квалификацию и уровень подготовки по специальности.
- При оказании услуг общественного питания не допускать включение в договор условий, ущемляющих права потребителей, а также навязывание потребителям дополнительных платных услуг
- Обеспечить водоснабжением, канализацией, создать условия для мытья посуды, инвентаря, для отдельной обработки сырых и готовых пищевых продуктов, соблюдения правил личной гигиены персоналом предприятия общественного питания, не соответствующие требованиям
- Оборудовать канализованные туалеты для персонала и посетителей с раковинами для мытья рук
- Создать условия для посетителей предприятий общественного питания в части соблюдения ими правил личной гигиены (оборудовать раковины для мытья рук жидким мылом, одноразовыми полотенцами)
- источники водоснабжения привести в соответствие требованиям СанПиН
- подготовить к работе временные предприятия общественного питания быстрого обслуживания, провести необходимый ремонт помещений, ревизию технологического и холодильного оборудования, внутренних и наружных сетей водоснабжения
- обеспечить проектирование и строительство локальных очистных сооружений канализации
- иметь необходимый запас моющих и дезинфицирующих средств
- организовать гигиеническое обучение и профессиональную подготовку персонала предприятий общественного питания
- обеспечить проведение дератизации объектов общественного питания
- обеспечить выполнение программ производственного контроля
- при проведении лабораторных исследований в рамках производственного контроля, объем исследуемых образцов воды, готовых блюд, смывов с объектов окружающей среды привести в соответствие с мощностью предприятия и количествомготавливаемых блюд, предусмотреть исследование удвоенного количества образцов при выявлении нестандартных результатов

3.3. Рассмотреть вопрос о создании саморегулируемой организации предприятий общественного питания, несущих солидарную ответственность

3.4. Обеспечить экстренное информирование Управления Роспотребнадзора по РА о чрезвычайных и аварийных ситуациях по телефонам: факсам: , электронной почте:

1. Рекомендовать Главам муниципальных образований «Майминский район», «Чемальский район», «Турачакский район», «Улаганский район», «Кош-Агачский район», «Усть-Коксинский район», «Усть-Канский район», «Онгудайский район:

4.1. Провести переучёт объектов общественного питания, расположенных в населённых пунктах и межселенных территориях, информацию с указанием владельцев, адресов и контактных телефонов представить в Управление Роспотребнадзора по РА

4.2. Принять меры по упорядочению сбора и утилизации твёрдых и жидких бытовых отходов с применением современных технологий

4.3. Предусмотреть совершенствование системы сбора отходов, их сортировки на стадии сбора и максимального использования в качестве вторичного сырья (прессование картона, ПВХ и ПЭТ отходов с последующей вывозкой в места переработки)

5. Резолюцию совещания с руководителями предприятий общественного питания опубликовать в СМИ

Руководитель

Л.В. Щучинов