



СУРГУТСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО
ОКРУГА – ЮГРЫ

**КОМИТЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОГО
РАЗВИТИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ РАЙОНА**

ул. Энгельса, д. 10, г. Сургут,
Тюменская область, Ханты-Мансийский
автономный округ – Югра, 628408

Тел.: 8(3462) 52-90-58 Факс: 8(3462) 52-90-58
E-mail: ekonomika@admsr.ru

Главам сельских
поселений Сургутского района

12.05.2023 г. № 19-01-21-895

На № _____ от _____

О профилактике иерсиниоза
псевдотуберкулеза

Уважаемые руководители!

В целях обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия населения и предотвращения заболеваемости иерсиниозом и псевдотуберкулезом на территории Сургутского района прошу довести до сведения хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность на территории поселения в сфере общественного питания, следующие рекомендации Территориального отдела в г. Сургуте и Сургутском районе Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ханты – Мансийскому автономному округу - Югре:

1. Обеспечить контроль за соблюдением санитарного состояния складских помещений, кладовых и хранилищ для продуктов растительного происхождения при пищеблоках: очистка и текущая дезинфекция хранилищ перед каждым завозом новых партий.

2. Обеспечить ежедневную обработку моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки продуктов растительного происхождения и сырой мясной, молочной и птицеводческой продукции.

3. Обеспечить соблюдение норм обработки столовой посуды, мытье и ошпаривание кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря, овощерезок по окончанию первичной и кулинарной обработки продуктов растительного происхождения и сырой мясной, молочной и птицеводческой продукции, маркировка инвентаря, используемой для готовой пищи.

4. Обеспечить тщательную обработку овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной воде с последующим ошпариванием кипятком, мытье фруктов, в том числе citrusовых, запрещение хранения очищенных овощей в холодной воде, особенно в холодильниках.

5. Обеспечить соблюдение сроков хранения готовых блюд.

6. Обеспечить проведение дератизационных работ во всех помещениях пищеблока и всего учреждения в плановом порядке.

Председатель комитета



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат

5CB3987A535D1D0C6BE855F1434C1965

Владелец Матаев Вениамин Васильевич

Действителен с 20.01.2023 по 14.04.2024

В.В. Матаев

Исполнитель:
специалист 1 категории отдела ПР и ЗПП
Андреева Марина Валерьевна

тел.526-596, e-mail: Andreevamv@admsr.ru