Постановление главы Городского округа Верхняя Тура

от 02.06.2021 № 142

*Об утверждении плана мероприятий по подготовке предприятий общественного питания к работе в весенне-летний период 2021 года*

*на территории Городского округа Верхняя Тура*

В целях подготовки предприятий общественного питания к работе в весенне-летний период, проведения профилактических мероприятий, направленных на снижение риска возникновения пищевых отравлений на территории Городского округа Верхняя Тура,

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Утвердить план мероприятий по подготовке предприятий общественного питания к работе в весенне-летний период 2021 года на территории Городского округа Верхняя Тура (прилагается).

2. Рекомендовать предприятиям общественного питания в своей работе руководствоваться планом мероприятий, утвержденным пунктом 1 настоящего постановления.

3. Настоящее постановление опубликовать в газете «Голос Верхней Туры»   
и разместить на официальном сайте Администрации Городского округа Верхняя Тура.

4. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя главы Администрации Городского округа Верхняя Тура Аверкиеву Ирину Михайловну.

Глава городского округа И.С. Веснин

Утвержден

постановлением главы Городского округа Верхняя Тура

от 02.06.2021 № 142

«Об утверждении плана мероприятий по подготовке предприятий общественного питания к работе   
в весенне-летний период 2021 года

на территории Городского округа Верхняя Тура»

План мероприятий по подготовке предприятий общественного питания

к работе в весенне-летний период 2021 года на территории

Городского округа Верхняя Тура

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  стро­ки | Наименование мероприятий | Ответст­венный | Срок исполне­ния |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Приведение территории предприятий в надлежащий порядок, очистка от накопившегося за зиму мусора. Ремонт площадок под контейнеры для сбора мусора и пищевых отходов. Обеспечение контейнерных баков крышками | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |
|  | Обеспечение засетчивания дверных и оконных проемов. Проведение комплекса мероприятий по борьбе с мухами | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |
|  | Проведение ревизий водопроводных, канализационных и вентиляционных систем | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |
|  | Обеспечение временных (сезонных) предприятий общественного питания доброкачественной, холодной и горячей водой в достаточном количестве | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |
|  | Проведение ревизии и ремонта холодильного и торгово-технологического оборудования. Обеспечение предприятий в достаточном количестве необходимым оборудованием, инвентарем, посудой, временные предприятия – разовой посудой | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |
|  | Соблюдение правил доставки продукции, особенно скоропортящейся только охлаждаемым или изотермическим транспортом, имеющим санитарный паспорт | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |
|  | Пищевые продукты, при поступлении на предприятие, должны сопровождаться документами предприятий-изготовителей, подтверждающими качество и безопасность продукции, с указанием даты выработки, условий хранения и срока годности (реализации) | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |
|  | Обеспечение источниками холода для раздельного хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |
|  | Соблюдение правил, условий хранения, изготовления, реализации и сроков годности блюд, кулинарных изделий и продтоваров. | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |
|  | Наличие и соблюдение инструкций по мойке и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования. Обеспечение запасов моющих и дезинфицирующих средств, использование их в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |
|  | Обеспечение гигиенической подготовки персонала, соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров, наличие личных санитарных книжек | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |
|  | Наличие согласованного с территориальным отделом Роспотребнадзора Свердловской области ассортимента блюд и продовольственных товаров | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |
|  | Наличие согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора Свердловской области программ производственного контроля | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |
|  | Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках в местах отдыха и на улицах проводить при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях и выполнения требований к условиям упаковки, транспортирования и реализации | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |
|  | Обеспечение соблюдения режима использования звуковоспроизводящих и звукоусиливающих устройств во временных (сезонных) предприятиях общественного питания в соответствии с утвержденным режимом работы объектов | хозяйст­вующие субъекты | постоянно |