

**Разъяснения требований Правил оказания услуг общественного питания,
утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации
от 15.08.1997г. № 1036.**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах доводит до сведения потребителей, пользующихся услугами общественного питания, требования Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных Постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997г. № 1036.

Организация независимо от организационно-правовой формы, а также индивидуальный предприниматель, оказывающие потребителям услуги общественного питания (далее – исполнители) обязаны в наглядной и доступной форме довести до их сведения необходимую и достоверную информацию об оказываемых услугах, обеспечивающую возможность их правильного выбора.

Информация должна содержать:

- перечень услуг и условия их оказания;
- цены в рублях и условия оплаты услуг;
- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов при добавлении их в процессе приготовления продукции общественного питания) и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, информация о наличии в продуктах питания компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов);
- обозначения нормативных документов, обязательным требованиям которых должны соответствовать продукция общественного питания и оказываемая услуга;

Информация о продукции и об услугах доводится до сведения потребителей посредством меню, прейскурантов или иными способами, принятыми при оказании таких услуг.

В меню (винной карте) исполнителем указываются наименование алкогольной продукции, объем и цена алкогольной продукции в потребительской таре, если исполнитель предлагает и реализует алкогольную продукцию в потребительской таре или наименование алкогольной продукции, объем и цена за порцию, не превышающую 1 литра алкогольной продукции (объем порции устанавливается по усмотрению исполнителя услуги).

Потребителю должна быть предоставлена возможность ознакомления с меню, прейскурантами и условиями обслуживания как в зале, так и вне зала обслуживания.

Информация об исполнителе и оказываемых им услугах доводится до сведения потребителей в месте предоставления услуг на русском языке, а дополнительно, по усмотрению исполнителя, на государственных языках субъектов Российской Федерации и родных языках народов Российской Федерации.

Потребитель вправе получить дополнительную информацию об основных потребительских свойствах и качестве предлагаемой продукции общественного питания, а также об условиях приготовления блюд, если эти сведения не являются коммерческой тайной.

Разъяснения требований СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» к процессам реализации продукции вне организации, в том числе через торговую сеть.

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах доводит до сведения потребителей, пользующихся услугами общественного питания, требования СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее – СП 2.3.6.1079-01, санитарные правила) к процессам реализации продукции вне организации, в том числе через торговую сеть.

Продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организации общественного питания по заказам потребителей и в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывают в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

При проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки).

Температура блюд при их раздаче должна отвечать требованиям, установленным в пункте 9.2 санитарных правил, а именно горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже плюс 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже плюс 65°C, холодные супы, напитки – не выше плюс 14°C.

Каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) должна иметь маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, даты и часа изготовления, условий хранения и сроков годности.

При кейтеринговом обслуживании комплектование контейнеров и тележек пищевой продукцией начинается не ранее чем за 3 часа до начала мероприятия.

Каждый заказ регистрируется в учетной документации с указанием наименования блюда, даты и часа изготовления.

Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации.

Реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, удостоверения о качестве и безопасности, декларации или сертификата о соответствии). Сопроводительные документы в организации общественного питания должны храниться не менее 30 дней с момента изготовления блюда.

Доставка готовых блюд для обслуживания общественного мероприятия должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, снабженных маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия.

При реализации продукции должны быть созданы условия для отдельного хранения и отгрузки полуфабрикатов и готовой продукции.

Что можно требовать от авиаперевозчика при задержке рейса.

Согласно пункта 1 статьи 795 Гражданского кодекса Российской Федерации (далее - ГК РФ), за задержку отправления транспортного средства, перевозящего пассажира, или опоздание прибытия такого транспортного средства в пункт назначения **перевозчик уплачивает пассажиру штраф** в размере, установленном соответствующим транспортным уставом или кодексом, если не докажет, что задержка или опоздание имели место вследствие непреодолимой силы, устранения неисправности транспортных средств, угрожающей жизни и здоровью пассажиров, или иных обстоятельств, не зависящих от перевозчика.

Согласно требованиям пункта 72 Федеральных авиационных правил «Общие правила воздушных перевозок пассажиров, багажа, грузов и требования к обслуживанию пассажиров, грузоотправителей, грузополучателей», утвержденных приказом Минтранса России от 28 июня 2007 г. № 82 (далее - ФАП), регулярные рейсы выполняются в соответствии с расписанием движения воздушных судов, сформированным перевозчиком и опубликованным в компьютерном банке данных расписания движения воздушных судов, а чартерные рейсы - в соответствии с планом (графиком) чартерных перевозок. При этом пунктом 73 ФАП определены требования к информации по каждому регулярному рейсу, которым должно отвечать опубликованное расписание движения воздушных судов.

В случае изменения расписания движения воздушных судов **перевозчик должен** принять **возможные меры по информированию пассажиров**, с которыми заключен договор воздушной перевозки, об изменении расписания движения воздушных судов любым доступным способом (пункт 74 ФАП).

Информация о задержке или отмене рейса, а также о причинах задержки или отмены рейса доводится до пассажиров перевозчиком или организацией, осуществляющей аэропортовую деятельность (обслуживающей организацией), непосредственно в аэропорту в визуальной и/или акустической форме (пункт 92 ФАП).

В соответствии с пунктом 99 ФАП при перерыве в перевозке по вине перевозчика, а также в случае задержки рейса, отмены рейса вследствие неблагоприятных метеорологических условий, по техническим и другим причинам, изменения маршрута перевозки **перевозчик обязан** организовать для пассажиров в пунктах отправления и в промежуточных пунктах **следующие услуги**:

- предоставление комнат матери и ребенка пассажиру с ребенком в возрасте до семи лет;
- два телефонных звонка или два сообщения по электронной почте при ожидании отправления рейса более двух часов;
- обеспечение прохладительными напитками при ожидании отправления рейса более двух часов;
- обеспечение горячим питанием при ожидании отправления рейса более четырех часов и далее каждые шесть часов - в дневное время и каждые восемь часов - в ночное время;
- размещение в гостинице при ожидании вылета рейса более восьми часов - в дневное время и более шести часов - в ночное время;
- доставка транспортом от аэропорта до гостиницы и обратно в тех случаях, когда гостиница предоставляется без взимания дополнительной платы;
- организация хранения багажа.

Все эти **услуги предоставляются** пассажирам **без взимания дополнительной платы**.

Важно знать, что время ожидания отправления рейса начинается со времени отправления рейса, указанного в билете.

Как защитить себя от присасывания клещей

В связи с наступлением сезона активности клещей Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Сямженском, Вожегодском, Харовском, Верховажском районах напоминает о мерах профилактики клещевых инфекций.

Соблюдать правила поведения на опасной в отношении клещей территории: проводить само- и взаимоосмотры каждые 10-15 минут для обнаружения клещей; не садиться и не ложиться на траву; стоянки и ночевки в лесу устраивать на участках, лишенных травяной растительности, или в сухих сосновых лесах на песчаных почвах; после возвращения из леса или перед ночевкой снять одежду, тщательно осмотреть тело и одежду; не заносить в помещение свежесорванные растения, верхнюю одежду и другие предметы, на которых могут оказаться клещи; осматривать собак и других животных для обнаружения и удаления с них прицепившихся и присосавшихся клещей.

Носить специальную одежду, при отсутствии специальной одежды одеваться таким образом, чтобы облегчить быстрый осмотр для обнаружения клещей: носить однотонную и светлую одежду; брюки заправлять в сапоги, гольфы или носки с плотной резинкой, верхнюю часть одежды - в брюки; манжеты рукавов должны плотно прилегать к руке; ворот рубашки и брюки должны не иметь застёжки или иметь плотную застёжку, под которую не может проползти клещ; на голову надевать капюшон, пришитый к рубашке, куртке, или заправлять волосы под косынку, шапку.

Применять специальные химические средства индивидуальной защиты от клещей: репеллентные средства (предназначены для обработки верхней одежды, применение на кожу возможно для защиты от присасывания), акарицидные средства (предназначены для обработки верхней одежды, применение на кожу недопустимо). Применять средства необходимо в соответствии с прилагаемой инструкцией.

Уничтожать клещей с помощью акарицидных средств на участках высокого риска заражения людей клещевыми инфекциями. Акарицидом обрабатывают наиболее часто посещаемые населением участки территории, в том числе садовых участках. При использовании современных быстроразрушающихся в окружающей среде акарицидов рекомендуется проведение двух и более обработок за один сезон.

Для снижения численности мелких и средних млекопитающих - прокормителей клещей необходимо **проводить благоустройство территорий** дачных и огородных участков: удаление сухостоя, валежника и прошлогодней травы, разреживание кустарника, уничтожение свалок бытового и лесного мусора. Травяная растительность должна быть скошена. **Рекомендуется проводить истребление диких грызунов.**

Если клещ присосался необходимо в максимально короткие сроки обратиться в медицинское учреждение для удаления и проведения исследования клеща на наличие клещевых инфекций, с целью определения дальнейшей тактики лечения и экстренной профилактики.

"Гигиенические требования к условиям труда женщин"

Действующими санитарными правилами и нормами определены обязательные гигиенические требования к производственным процессам, оборудованию, основным рабочим местам, трудовому процессу, производственной среде и санитарно-бытовому обеспечению работающих женщин.

Применение труда женщин на тяжелых работах и работах с вредными или опасными условиями труда запрещается. Перед поступлением на работу все женщины должны пройти медицинское обследование, с учетом предстоящей профессии и иметь соответствующее заключение о состоянии здоровья по результатам осмотра медицинской комиссией.

Женщины, работающие в производстве, должны обеспечиваться спецодеждой, обувью и защитными приспособлениями в соответствии с действующими типовыми нормами. На предприятиях, где используется труд женщин, необходимо оборудовать санитарно-бытовые помещения: гардеробные, комнаты приема пищи и комнаты личной гигиены женщин, оборудованные унитазом, душевой кабиной, биде, раковиной для мытья рук с подводом холодной и горячей воды.

Все женщины-работницы со дня установления у них беременности должны быть взяты под диспансерное наблюдение с обязательным трудоустройством на работу, не связанную с воздействием вредных и опасных производственных факторов. Беременные женщины не должны выполнять работы, связанные: с подъемом и перемещением тяжелых предметов, с вынужденной рабочей позой (на корточках, на коленях, согнувшись и пр.), с наклоном туловища более 15%. Не допускаются беременные женщины к выполнению работ, связанных с воздействием возбудителей инфекционных, паразитарных и грибковых заболеваний, с намоканием одежды и обуви, на сквозняке, в условиях резких перепадов барометрического давления, в помещениях без естественного света.

Работодателем должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил, должна быть разработана и утверждена программа производственного контроля и программа по улучшению условий труда женщин.

К сведению юридических лиц и индивидуальных предпринимателей "Требования к организации и проведению лабораторного контроля на рабочих местах работников"

Согласно статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

При проведении производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) необходимо руководствоваться санитарны-

ми правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».

В соответствии с указанными санитарными правилами производственный контроль проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Производственный контроль включает:

1) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- на границе санитарно - защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

2) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

3) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

4) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

5) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно - эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Для проведения исследований привлекаются лаборатории, аккредитованные в установленном порядке.

В случае выявления по результатам лабораторного контроля отклонений от гигиенических нормативов химических и физических производственных факторов, юридическое лицо и индивидуальный предприниматель должны разработать и выполнить мероприятия, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения и информировать территориальный орган Роспотребнадзора о принятых мерах.