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 ПЕРМСКОМУ КРАЮ
(Управление Роспотребнадзора по
Пермскому краю)**

Куйбышева ул., д. 50, Пермь, 614016
Тел. (342) 239-35-63, факс (342) 239-31-24
E-mail: urpn@59.rospotrebnadzor.ru
www.59.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 75507314; ОГРН 1055901619168
ИНН/КПП 5904122386/590401001

27-10-2025 59-00-09/10-33436-2025

Руководителям образовательных учреждений
Руководителям учреждений социального обслуживания детей
Руководителям организаций отдыха и оздоровления детей
Организаторам питания в детских коллективах

Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю (далее – Управление) информирует Вас, что в ряде регионов Российской Федерации в октябре 2025 г. зарегистрированы крупные вспышки инфекционных заболеваний, в том числе:

- вспышка острой кишечной инфекции среди жителей Бурятии с количеством пострадавших 159 человек, связанная с употреблением продукции компании «Восток», фактором передачи явились рисовые роллы онигири и шаурма;
- вспышка норовирусной инфекции среди детей в Калининградской области с количеством пострадавших 13 человек, связана с употреблением пищи в кафе «Бела Дона»;
- вспышка норовирусной инфекции среди детей в г. Арзамас, с количеством пострадавших 24 человек, связана с употреблением пищи в столовой школы.

Все случаи заболевания реализовались пищевым путем и связаны с организациями общественного питания, где были допущены нарушения приготовления и реализации пищевой продукции.

В Пермском крае отмечается рост заболеваемости острыми кишечными инфекциями (ОКИ), в первую очередь - вирусной этиологии. За 9 мес. 2025 года в регионе показатель заболеваемости ОКИ составил 258,6 на 100 тыс. населения, что на 14,6% выше среднемноголетнего уровня (СМУ). В структуре кишечных инфекций установленной этиологии 78% приходится на вирусные инфекции. Среди заболевших ОКИ вирусной этиологии 84,2% составляют дети, в том числе из организованных коллективов.

В 2025 году в крае зарегистрировано 3 крупные вспышки сальмонеллеза и вспышка норовирусной инфекции.

С целью профилактики заболеваемости и недопущения инфекционных заболеваний среди воспитанников, обучающихся и персонала пищеблока, просим Вас принять все возможные меры по обеспечению выполнения всеми организациями, предоставляющими услуги по организации питания, в том числе в образовательных организациях, основных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в отношении острых кишечных инфекций (ОКИ):

- обеспечить допуск до работы сотрудников пищеблоков в полном объеме прошедшие медицинское освидетельствование, в том числе исследование персонала на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф согласно Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных ч. 4 ст. 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»; а также вакцинированных в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, имеющих гигиеническое обучение и прошедших аттестацию;

- обеспечить условия и соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков; обеспечить ежедневный осмотр персонала пищеблока медицинским работником перед началом работы на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний;

- обеспечить незамедлительное отстранение от работы лиц с признаками острых заболеваний, в том числе кишечных инфекций;

- осуществлять прием продовольственного сырья и пищевых продуктов от поставщиков исключительно при наличии документов, свидетельствующих о безопасности и прослеживаемости пищевой продукции;

- обеспечить заключение договоров на поставку продуктов и сырья с проверенными поставщиками, работающими длительное время на рынке, отдавая предпочтение местным производителям;

- обеспечить соблюдение сроков хранения и реализации пищевых продуктов, установленных производителем;

- обеспечить соблюдение поточности технологических процессов при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий (исключение фактов пересечения потоков сырья и готовой продукции);

- проводить обработку продуктов в соответствии с маркировкой разделочного инвентаря и технологического оборудования;

- обеспечить обработку яйца, используемого для приготовления блюд в соответствии с требованиями санитарных правил с применением дезинфицирующих средств;

- обеспечить строгое соблюдение санитарных требований, технологии и времени приготовления кулинарных изделий, требований температурного режима при приготовлении блюд;

- обеспечить пищеблоки исправным и способным поддерживать температурный режим технологическим и холодильным оборудованием;

- исключить совместное хранение и реализацию сырых продуктов (мяса, птицы, рыбы, яиц) и полуфабрикатов из них совместно с готовыми к употреблению продуктами.

Заместитель руководителя Е.И. Овчинникова

Швец Е.А., 2393129