

Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Камчатскому краю
(Управление Роспотребнадзора по
Камчатскому краю)

Территориальный отдел
Управления Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Камчатскому краю
в Елизовском, Усть-Большерецком,
Соболевском районах и городе Вилючинске

Первомайская ул., д. 5,
г. Елизово, Камчатский край, 684010
тел. (415 31) 6-15-01, факс (415 31) 7-16-85
E-mail: elz_rpn@mail.kamchatka.ru

ОКПО 71810688, ОГРН 1054100005068, ИНН/КПП 4101099804/410101001

13.12.18 № 971

На № _____ от _____

О направлении документов
по проверке

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю в Елизовском, Усть-Большерецком, Соболевском районах и городе Вилючинске направляет документы по проведённой проверке.

Приложение:

1. Акт проверки №448 от 11.07.18. на 3 листах;
2. Предписание №Н-63 от 11.07.18. на 2 листах.

Заместитель начальника отдела

В.А. Кормич

Директору МОКУ «Устьевая ШООО»

В.А. Белик

ул. Октябрьская, д.27
с. Устьевое
Соболевский район
Камчатский край

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО КАМЧАТСКОМУ КРАЮ**

Владивостокская ул., д. 9/1, г. Петропавловск-Камчатский, 683003

тел. (4152) 46-19-84, факс (415 2) 46-76-05

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

ТО Управления

Роспотребнадзора по

Камчатскому краю в

Елизовском, Усть-

Большереицком, Соболевском

районах и городе Вилючинске

(место составления акта)

“ 11 ” июля 20 18 г.

(дата составления акта)

12-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица**

№ 448

По адресу/адресам: Летний оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей в период каникул Камчатский край, Соболевский район, с. Устьевое, ул. Октябрьская, 27

На основании: распоряжения № 448 от 21.06.2018г. врио руководителя Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю Господарик Яны Николаевны

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

Муниципального общеобразовательного казенного учреждения

«Устьевая школа основного общего образования»

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен (ы): .

(заполняется при проведении выездной проверки)

22.06.2018 14-30 и.о. директора школы Бектимирова А.Г.

Общая продолжительность проверки: 2 рабочих дня

(рабочих дней/часов)

Дата и время проведения проверки:

“ 29 ” июля 20 18 г. с 09 час. 35 мин. до 13 час. 30 мин по 02.07.2018

Акт составлен: ТО Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю в Елизовском, Усть-Большереицком, Соболевском районах и городе Вилючинске

Лицо(а), проводившее проверку: Соколова Тамара Константиновна – старший специалист первого разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю в Елизовском, Усть-Большереицком, Соболевском районах и городе Вилючинске

При проведении проверки присутствовали: и.о. директора школы, директор ЛОУ Бектимирова Алия Гавысовна, телефон 8-961-960-9396

В ходе проведения проверки: применялась фотосъемка

Выявлены нарушения обязательных требований СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»:

- 1) в туалете для девочек в одном из двух унитазов не работает слив, в туалете для мальчиков не работает электрополотенце, бумажные полотенца в туалете отсутствуют – п.5.8.;
- 2) в игровой комнате №2 не предусмотрено наличие сетки от залета кровососущих насекомых - п.6.2.
- 3) не обеспечен для детей свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в лагере: в игровых, и в обеденном зале отсутствует бутилированная питьевая вода (перед обеденным залом установлены бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкость, 2 подноса для чистых и использованных одноразовых стаканов) – п.8.5.;
- 4) при организации питьевого режима с использованием бутилированной питьевой воды оздоровительное учреждение не обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой) в обеденном зале, одноразовых стаканчиков в игровых, также в игровых отсутствуют контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения - п.8.7.;
- 5) уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов используется не по назначению: ведро с четкой маркировкой «туалет» белого цвета (с другой стороны нечеткая маркировка «коридор») используется для мытья коридора, швабра и ветошь для мытья полов используются без маркировки, уборщица работала в домашней одежде – п.11.10.;
- б) не сохранены суточные пробы обеда (свекольник со сметаной, плов, салат, компот), полдника (макаронны с сыром, сосиска отварная, чай, творожок, йогурт, сок, груша, яблоко, хлеб с маслом) за 27.06.2018г, обеда (салат, компот), полдника (крендель, шоколадный батончик, йогурт питьевой, сок, апельсин, компот ассорти) за 28.06.2018г – п.9.24., а также п.14.11.;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:

- 7) объемно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока школы не соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаям встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции: работа пищеблока организована на овощном и мясном продовольственном сырье при наличии одного производственного помещения примерно площадью 17,5 кв.м., где установлено - 4 производственных стола, электроплита, мармит, пароконвекторный шкаф, 2-х секционная моечная раковина, раковина для мытья рук, бытовой холодильник для хранения суточных проб без учета и возможности соблюдения поточности технологических процессов, исключаям встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции:
 - каждый из трех производственных столов с гигиеническим покрытием промаркирован с одной стороны для сырой продукции (МС, РС, ОС), с другой стороны для готовой продукции (МВ, РВ, для молочной продукции), т.е. готовая продукция: мясо вареное разделяется на участке производственного стола между сырьевыми – «мясо сырое» и «рыба сырая», рыба вареная между участками сырьевыми «овощи сырые» и «рыба сырая», все три стола установлены вплотную друг к другу;
 - круглый стол из ДСП установлен между умывальной раковиной для рук и окном выдачи чистой посуды и используется как для сырой продукции, так и для хранения кипяченой воды и чистых стаканов;
 - пищевые отходы выносятся через производственное помещение, участок раздачи блюд - п. 2.5., п. 5.20., п.8.1., а также п.8.4., п.8.1. СП 2.3.6.1079-01, п.10.1. СанПиН 2.4.4.2599-10;
- 8) в производственном помещении установлен круглый стол из ДСП, который не имеет покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств – п.4.5.;
- 9) для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи недостаточное количество кухонной посуды, в результате используется не специально

промаркированная кухонная посуда: в бытовом холодильнике в емкости с маркировкой «готовая продукция» хранится мясо сырое, в кастрюле с маркировкой «молоко» готовится плов; разделочные ножи и для сырой продукции, и для готовой хранятся совместно на участке производственного стола с маркировкой «для молочной продукции» – п. 4.10.;

10) санитарное состояние морозильной камеры для хранения мясной продукции в кладовой, мест скопления пыли в неудовлетворительном санитарном состоянии: морозильная камера для мясной продукции частично в кровяных потеках и крошках, также в ней хранится пустая картонная тара с кровяными потеками, использованной полимерной пленкой; в производственном помещении цехе на вентиляционном зонде и коробе отмечается слой пыли – п.5.1.;

11) мытье кухонной посуды осуществляется в ваннах для мытья столовой посуды – п.5.4.;

12) для дозирования моющих средств имеются мерные стаканы, которые не используются по назначению; моющие средства для мытья посуды используются на «глаз» - п.5.7.;

13) мытье столовой посуды ручным способом не соблюдается: уборщица Глимзянова Л.Г. мыла столовую посуду (тарелки) в воде +45*С с добавлением моющих средств в 1 ванне, а во 2 ванне ополаскивала посуду горячей проточной водой при температуре ниже +65*С (согласно санитарных правил, мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45*С; мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах) - п.5.10.;

14) не соблюдается режим мытья бокалов, кружек: бокалы, кружки уборщица Глимзянова Л.Г. промывала в 1 ванне горячей водой при температуре +45,3*С, с применением моющих средств, во второй ванне ополаскивала в горячей **непроточной** воде ниже +65*С (+43*С) без использования металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой – п.5.11.;

15) чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на нижних полках производственных столов на высоте менее 0,5м (примерно 25-30 см) – п.5.13.;

16) хранение разделочных досок и для сырых, и для готовых продуктов осуществляется совместно на ребре над участком производственного стола с маркировкой «рыба сырая» - п.5.15.;

17) для мытья посуды используется губчатый материал, качественная обработка не возможна – п.5.16.;

18) пищевые отходы собирают в кастрюлю без крышки с маркировкой «молоко» и частично в ведро с маркировкой «мусор», что не допускается – п.5.20., а также п.11.13. СанПиН 2.4.4.2599-10;

19) производство блюд - «суп гречневый», «плов из свинины» осуществляется без технологических карт, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд – 6.11.;

20) допущен к проведению санитарной обработки столовой и кухонной посуды персонал, в должностные обязанности которого не входит этот вид деятельности: уборщица помещений оздоровительного учреждения Глимзянова Л.Г. работает в столовой, моет и столовую, и кухонную посуду, в чьи обязанности входит уборка помещений школы, а не столовой – п.7.5.;

21) для обработки сырой птицы не выделен отдельный столы разделочный и производственный инвентарь – п.8.9.;

22) свежие помидоры, предназначенные для приготовления холодной закуски (салат из свежих помидоров и свежего лука, заправленный растительным маслом) без последующей термической обработки не выдержаны в 10% растворе поваренной соли или 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут, а только ополаскивались проточной водой – п.8.19.;

23) допущен прием и реализация пищевой продукции, не имеющей маркировки с указанием наименования пищевого продукта, наименования производителя, его адреса, даты

изготовления, сроков годности, условий хранения и т.д. (продукция обезличенная): томаты свежие в количестве 2,5 кг, яблоки свежие в количестве 2,5 кг, картофель свежий в количестве 1 кг, морковь свежая в количестве 1 кг, груши свежие в количестве 3,4 кг, сухофрукты в количестве 0,5 кг – п. 6.26., а также п.9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

24) к работе допущен кладовщик Рабская А.Н., не прошедшая профессиональную гигиеническую подготовку в 2018г (аттестована как завхоз в 01.09.2016г) – п.13.9.;

25) не представлены документы, подтверждающие качество и безопасность на замороженную бескостную говядину внешняя часть тазобедренного отруба производства Парагвай, завод №15, дата производства 02.02.2018г, масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское» с массовой долей жира 72,5% высшего сорта производства Белоруссии, «Модеченский молочный комбинат» Минская область, город Молодечно, ул.нагорная,7, дата изготовления 19.01.2018г - п.14.5.;

26) вес порционных блюд не соответствует выходу блюда, указанному в меню раскладке, занижен: на завтрак масса порций макарон отварных и птицы отварной составляет 200,0 при норме 225,0 (макарон отварные – 150,0, птица отварная – 75,0), какао с молоком – 180,0 при норме 200,0, хлеба с маслом – 30,0 при норме 35,0 (хлеб-30,0, масло сливочное – 5,0) - п.14.6.;

27) не соблюдаются условия хранения суточных проб – суточные пробы хранятся в бытовом холодильнике «Бирюса» при температуре +10,8*С, а не при температуре +2*С - +6*С, также согласно журнала учета температурного режима холодильного оборудования в бытовом холодильнике «Бирюса» указана температура хранения с 01.06.2018г по 30.06.2018г от +7*С до +10*С – п.14.11.

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

28) продовольственное сырье растительного происхождения: томаты свежие, яблоки свежие, картофель свежий, морковь свежая, груши свежие используется для изготовления пищевой продукции при отсутствии информации о применении пестицидов при их выращивании, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений – п.2. ст.13., а также п.14.5. СанПиН 2.4.5.2409;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»:

29) при хранении пищевых продуктов не соблюдаются условия хранения готовой и сырой продукции: в бытовом холодильнике на полке хранится мясо сырое, напротив на дверце холодильника – суточные пробы – п.7.11.;

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»

30) исследованная проба воды холодной из распределительной сети по санитарно-химическим показателям не соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», показатели мутности по каолину в 1,99 мг/л раз превышают норматив – п.3.5., а также п. 8.4. СанПиН 2.4.4.2599-10;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

30) исследованная проба:

- масло сладко-сливочное «Крестьянское» несоленое высшего сорта с массовой долей жира 72,5% производства республики Беларусь «Молодечненский молочный комбинат» Минская область, г.Молодечно, ул.Нагорная,7, дата изготовления 19.01.2018г не соответствует по физико-химическим показателям идентификации требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло

сливочное. Технические условия» по превышению соотношения метиловых эфиров жирных кислот молочного жира: пальмитиновой (C16:0) к лауриновой (C12:0) и составляет 156,0 при норме 5,8-14,5, стеариновой (C18:0) к лауриновой (C12:0) и составляет 21,5 при норме 0,4-0,7, олеиновой (C18:1) к миристиновой (C14:0) и составляет 42,1 при норме 1,6-3,6, линолевой (C18:2) к миристиновой (C14:0) и составляет 33,9 при норме 0,1-0,5, суммы олеиновой, линолевой (C18:1, C18:2) к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой (C12:0, C14:0, C16:0, C18:0) и составляет 1,7 при норме 0,4-0,7, т.е. данные образцы масла содержат жиры немолочного происхождения и не соответствуют требованиям п.5. раздела 2 «Основные понятия» ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (заявленному наименованию):

- "масло из коровьего молока" - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, который произведен из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы;

- "сладкосливочное масло" - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок.

Фальсификация жировой фазы масла жирами немолочного происхождения, использование не молочных видов сырья, добавление растительных масел свидетельствует о том, указанная продукция не относится к молочной продукции (к маслу из коровьего молока, сладко-сливочному маслу), заявленному в наименовании продукции. Таким образом, в обращении находится неизвестная продукция, без определенных гарантий ее качества и без документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Не допускается для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров – п. 6.25., приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08;

В ходе проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено, отобранная проба:

- 1) Сок яблочный «Яблоко» производства ООО «Лебедянский» Липецкая область, г.Лебедянь, ул.Матросова,7, дата изготовления 16.02.2018 по физико-химическим показателям безопасности соответствует требованиям ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

Ответственные лица: ЮЛ, руководитель ЛОУ

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона № 294-ФЗ от 26 декабря 2008 года, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, в течение **пятнадцати дней** с даты получения акта проверки Вы вправе представить в Управление Роспотребнадзора по Камчатскому краю в письменной форме возражения в отношении акта

проверки в целом или его отдельных положений. При этом Вы вправе приложить к таким возражениям документы, подтверждающие обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в Управление Роспотребнадзора по Камчатскому краю.

Подписи лиц, проводивших проверку:



/Т.К. Соколова/

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): _____

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека**
**Управление Федеральной службы по надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Камчатскому краю**

**Территориальный отдел в Елизовском, Усть-Большерецком, Соболевском районах
и городе Вилючинске**

684000 г. Елизово, ул.Первомайская, д.5 тел. 411-676, тел/факс 7-16-85

ПРЕДПИСАНИЕ № Н-63

об устранении выявленных нарушений санитарных правил

"11" июля 2018 г.

г. Елизово

Кому Муниципальному общеобразовательному казенному учреждению «Устьевая школа основного
общего образования»

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов :

акт проверки органом государственного контроля (надзора) юридического лица от 11.07.2018 № 448
(Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период летних каникул Камчатский
край, Соболевский район, с. Устьевое, ул. Октябрьская, 27)

выявлены нарушения обязательных требований санитарного законодательства:

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима
в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», СанПиН
2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального
образования»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Федерального закона от
30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

В соответствии с п.1 части 1 статьи 17 Федерального закона от 26 декабря 2008 года N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», частью 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Обязываю

устранить в срок до 10.06.2019г. нарушения обязательных требований санитарного законодательства:

N п/п	Перечень требований об устранении нарушений отмеченных в акте проверки	Статья (пункт) технических регламентов, санитарных правил, гигиенических нормативов,
1.	Обеспечить содержание санитарно-технического оборудования в исправном состоянии (без сколов, трещин и других дефектов)	п. 5.8. СанПиН 2.4.4.2599-10
2.	Обеспечить для соблюдения правил личной гигиены детьми наличие исправных электрических полотенец, дополнительно бумажных рулонов или индивидуальных полотенец	п. 5.9. СанПиН 2.4.4.2599-10
3.	Обеспечить наличие сетки на открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время от залета кровососущих насекомых	п. 6.2. СанПиН 2.4.4.2599-10
4.	Обеспечить для детей свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени в игровых, обеденном зале	п. 8.5. СанПиН 2.4.4.2599-10

5.	Обеспечить при организации питьевого режима с использованием бутилированной питьевой воды оздоровительное учреждение достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале; одноразовых стаканчиков - в игровых, учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды: контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения	п.8.7. СанПиН 2.4.4.2599-10
6.	Обеспечить наличие сигнальной маркировки (красного цвета) на уборочном инвентаре для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь), использование по назначению	п.11.10. СанПиН 2.4.4.2599-10;
7.	Обеспечить хранение суточных проб в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней)	п. 9.24. СанПиН 2.4.4.2599-10
8.	Обеспечить объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений в соответствии санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаям встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции; рассмотреть вопрос о работе пищеблока на полуфабрикатах высокой степени готовности	п.2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08
9.	Обеспечить наличие производственных столов, предназначенных для обработки пищевых продуктов, с покрытием, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств	п.4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08
10.	Обеспечить достаточным количеством кухонной посуды для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке использование специально промаркированной кухонной посуды, разделочного инвентаря и т.д.	п.4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08
11.	Обеспечить санитарное состояние оборудования (холодильного) и содержание производственных помещений в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемым к организациям общественного питания (в чистоте)	п.5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08
12.	Обеспечить мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах, отдельно от столовой	п.5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08
13.	Обеспечить для дозирования моющих средств использование мерных стаканов по назначению	п.5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08
14.	Обеспечить соблюдение режима мытья столовой посуды согласно санитарных правил (мытьё столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45*С; мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах)	п. 5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08
15.	Обеспечить хранение чистой кухонной посуды и инвентаря на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола	п. 5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08

16.	Обеспечить мытье стаканов, чашек в двухсекционной моечной ванне в следующем порядке: стаканы, чашки промывают в первой секции ванны горячей водой, при температуре не ниже 45*С, с применением моющих средств; во второй секции ванны ополаскивают горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой	п. 5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08
17.	Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна	п. 5.16. СанПиН 2.4.5.2409-08
18.	Обеспечить хранение разделочных досок после обработки и просушивания непосредственно на рабочих местах на ребре	п. 5.17. СанПиН 2.4.5.2409-08
19.	Обеспечить хранение пищевых отходов в емкостях с крышками в специально выделенном месте	п.5.20. СанПиН 2.4.5.2409-08
20.	Обеспечить недопущение привлечения персонала к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности	п.7.5. СанПиН 2.4.5.2409-08
21.	Обеспечить недопущение к реализации пищевой продукции, не имеющей маркировки	п.6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08
22.	Обеспечить производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технологияготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформить в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил). первичной обработки отправлять на тепловую обработку	п.6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08
23.	Обеспечить прием пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, соответствующих гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, с сопровождением документов, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохранять до конца реализации продукта	п.14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08
24.	Обеспечить выдачу готовых блюд с весом порционных блюд, согласно выходу блюд, указанных в меню-раскладке	п.14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08
25.	Обеспечить для обработки сырой птицы выделение отдельных столов	п.8.9. СанПиН 2.4.5.2409-08
26.	Обеспечить соблюдение условий хранения суточных проб	п.14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08
27.	Обеспечить использование продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения для производства (изготовления) пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений	п. 2. Ст.13. ТР ТС 021/2011. п.14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08

28.	Обеспечить соблюдение поточности технологических процессов при приготовлении блюд	п.8.1., п.8.4. СП 2.3.6.1079-01, п.8.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, п.10.1. СанПиН 2.4.4.2599-10
29.	Обеспечить при приготовлении холодных закусок из сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления без последующей термической обработки, выдерживать их в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.	п.8.19. СанПиН 2.4.5.2409-08
30.	Обеспечить при хранении пищевых продуктов соблюдение условий хранения готовой и сырой продукции	п.7.11. СП 2.3.6.1079-01
31.	Обеспечить недопущение использования молочных продуктов и изготовление блюд в организациях общественного питания образовательных учреждений на основе растительных жиров	п.6.25. СанПиН 2.4.5.2409-08, Приложение №7
32.	Обеспечить оздоровительное учреждение водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду, представить результаты исследований воды холодной, отвечающей требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»	п.3.5. СанПиН 2.1.4.1074-01; п.8.4. СанПиН 2.4.4.2599-10

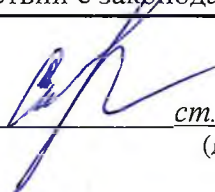
О выполнении предписания сообщить в Управление Роспотребнадзора по Камчатскому краю (территориальный отдел) по адресу г.Елизово, ул. Первомайская, д.5, территориальный отдел в Елизовском районе и городе Вилючинске в срок до "10" июня 2019 г. с приложением документов, подтверждающих его надлежащее исполнение.

Об административной ответственности, предусмотренной частью 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях за невыполнение в срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), статьей 19.7 КоАП РФ за непредставление в установленный срок запрашиваемой информации, предупрежден

(ФИО индивидуального предпринимателя (его представителя), представителя юридического лица, подпись, дата)

Руководитель, иное должностное лицо или уполномоченный представитель юридического лица, индивидуальный предприниматель, его уполномоченный представитель имеют право обжаловать действия должностных лиц органа государственного контроля (надзора), повлекшие за собой нарушение прав юридического лица, индивидуального предпринимателя, в административном и (или) судебном порядке в соответствии с законодательством РФ.

Подпись должностного лица,
выдавшего предписание _____



ст. специалист 1 разряда Соколова Т.К. 11.07.2018.

(должность, фамилия, инициалы, подпись, дата)

Настоящее предписание получил _____

(фамилия, инициалы индивидуального предпринимателя (его представителя),
получившего предписание, представителя юридического лица, подпись, дата;
отметка об отказе от получения предписания, подпись должностного лица, дата)