



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 РЕСПУБЛИКЕ  
МАРИЙ ЭЛ**

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО  
НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА**

**ПО РЕСПУБЛИКЕ МАРИЙ ЭЛ В СОВЕТСКОМ РАЙОНЕ**

ул. Пушкина, 19, п. Советский, 425400

тел./факс: (83638) 9-48-14, E-mail: [to\\_sovetsk@12.rospotrebnadsor.ru](mailto:to_sovetsk@12.rospotrebnadsor.ru)

**ПРЕДПИСАНИЕ**

**ДОЛЖНОСТНОГО ЛИЦА, УПОЛНОМОЧЕННОГО ОСУЩЕСТВЛЯТЬ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР**

10.02.2014 г.

п. Советский

№ 100

*При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов:*

указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы

При проведении внеплановых мероприятий по надзору за соблюдением санитарного законодательства Российской Федерации в отношении Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Республики Марий Эл «Лицей-интернат п. Ургакш Советского района» юридический и фактический адрес: РМЭ п. Ургакш, ул. Новостройка д. 46 проведенных на основании распоряжения органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля о проведении внеплановой, выездной проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя от 07.02.2014 г. № 100, акта от 07.02.2013г, выявлены нарушения санитарного законодательства, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний:

1. Допущено использование технологического инвентаря – разделочных досок с механическими повреждениями, а именно: на момент проверки используемые разделочные доски с маркировкой РВ (раба вареная), СР (сырая рыба), ОС (овощи сырые), КР (куры сырые), МС (мясо сырое) имеют механические повреждения в виде трещин и шероховатостей, что не обеспечивает качество обработки и создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, является нарушением п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

2. Не обеспечен отбор суточных проб в целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью пищи, на момент проверки в бытовом холодильнике (для суточных проб) установленном в столовой, хранится вне стерильной (прокипяченной) емкости апельсин выдаваемый на обед 04.02.2013г., что не позволяет подтвердить безопасность и доброкачественность продукта, и может способствовать возникновению и распространению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний у детей, и является нарушением п. 14.11 и приложение № 11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

3. Нарушен режим мытья столовых приборов, на момент проверки столовые приборы не подвергаются прокаливанию в духовых (сухожаровых) шкафах в течение 10 минут, на момент проверки на раздаточном столе в кассетах с ложками, имеется вода, что является нарушением режима и порядка мытья столовых приборов и создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, что является нарушением п. 5.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

4. Не обеспечено хранение моющего и дезинфицирующего средства в таре изготовителя, а именно: на момент проверки моющее и дезинфицирующее средство используемое для мытья кухонной посуды хранится вне тары производителя в емкости без этикетки, что является нарушением п. 5.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, что подтверждается

5. Допущено хранение пищевых отходов в емкости без крышки, а именно: на момент проверки пищевые отходы хранились в емкости без крышки, нарушение хранения пищевых отходов создает условия для проникновения насекомых, грызунов, что создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, является нарушением требований п.5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 9.13 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

6. Допущено использование немаркированной тары для хранения чистой ветоши, а именно: на момент проверки чистая ветошь для уборки помещений столовой хранилась в емкости без маркировки, что создает угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, является нарушением требований п.5.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

7. Допущен повтор блюд в течение смежных дней, на момент проверки по записи в «Журнал бракераж готовой кулинарной продукции» кисель изготавливался на полдник 3.02.2014г и 04.02.2014г. на обед, что является нарушением требований п.6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

8. Оценка качества блюд комиссией в составе не менее трех человек (медицинского работника, работника пищеблока, представителя администрации) не осуществляется, а именно: на момент проверки записи в «Журнал бракераж готовой кулинарной продукции» бракераж готовой продукции осуществляется диетсестрой Юричевой А.Н., что является нарушением требований п.14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

На основании ч. 2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 73 Административного регламента исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по проведению проверок деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных», утвержденного Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 июля 2012 г. № 764, с целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, **предлагаю ГБОУ РМЭ «Лицей-интернат п. Ургакш Советского района»**

. Не допускать использование технологического инвентаря – разделочных досок с механическими повреждениями, а именно: доски с маркировкой РВ (раба вареная), СР (сырая рыба), ОС (овощи сырые), КР (куры сырые), МС (мясо сырое), в соответствии с требованиями, п. п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных»  
Срок до 27.02.2014 г.

. Обеспечить отбор суточных проб в целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, продуктов питания в соответствии с требованиями п. 14.11 и приложение № 11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»  
Срок до 13.02.2014 г.

Обеспечить соблюдение режима мытья столовых приборов (прокаливать в духовых сушижаровых) шкафах в течение 10 минут) в соответствии с требованиями п. 5.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».  
Срок до 13.02.2014 г.

. Обеспечить хранение моющего и дезинфицирующего средства в таре изготовителя в соответствии с требованиями п. 5.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».  
Срок до 13.02.2014 г.

. Не допускать хранение пищевых отходов в емкости без крышек, в соответствии с требованиями п. 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 9.13 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».  
Срок до 13.02.2014 г.

организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

Срок до 13.02.2014 г.

7. Не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня, в соответствии с требованиями п.6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

Срок до 13.02.2014 г.

8. Проводить оценку качества блюд комиссией в составе не менее трех человек (медицинского работника, работника пищеблока, представителя администрации) в соответствии с требованиями п.14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,

Срок до 13.02.2014 г.

Представить информацию и документы, подтверждающие выполнение настоящего предписания (фотографии ) до 13.02.2014 г; (фотографии, копии накладных, счета на оплату ) до 26.02.2014г в территориальный отдел Управление Роспотребнадзора в Республике Марий Эл в Советском районе по адресу: п. Советский, ул. Пушкина, 19.

Невыполнение в срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль) влечет административную ответственность, предусмотренную ст.19.5 КоАП РФ.

Непредставление или несвоевременное представление в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Марий Эл в Советском районе информации по исполнению предписания по срокам исполнения мероприятий влечет административную ответственность, предусмотренную ст.19.7 КоАП РФ.

Предписание может быть обжаловано в досудебном порядке в течение 15 дней с даты получения вышестоящему должностному лицу или в суд в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на

ГБОУ РМЭ «Лицей-интернат п. Ургакш Советского района» директора

Газизову Халиду Галимулловну

должность

фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается ответственность

Главный государственный санитарный врач

по муниципальным образованиям

«Советский муниципальный район»

«Новоторъяльский муниципальный район»

Куженерский муниципальный район

должность лица, уполномоченного осуществлять надзор



подпись

Новикова Е.Н.

фамилия, имя, отчество

Копию получил(а) « 10 » 02 2014 г.