



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 Чеченской Республике
Территориальный отдел в Наурском районе

ПРЕДПИСАНИЕ

должностного лица уполномоченного осуществлять федеральный государственный
санитарно-эпидемиологический надзор

№183

«09» декабря 2020г.

ТО Управления Роспотребнадзора по ЧР в Наурском районе.

(место выдачи предписания)

Сведения о лице, которому выдается предписание:

И.о.директора Ящуркаев Нажимудин Арибович МБОУ «Подгорная СОШ», ЧР., Надтеречный район с. Подгорное ул.Мира, 29 «а».

(в том числе наименование и место нахождения (адрес) проверяемого юридического лица, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого гражданина;)

При проведении проверки выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей: 09.12.2020 г. с 11:00 до 15:10 мин. в МБОУ «Подгорная СОШ», расположенном по адресу: ЧР Надтеречный район с.Подгорная ул.Мира 29 «а», и.о.директора Ящуркаев Нажимудин Арибович, нарушаются требования СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", а именно:

- Складское помещение для хранения продуктов не оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, что является нарушением требований п.14.4. гл. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно п. 4.14. складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

- В моечном помещении не вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах, что является нарушением требований п.5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно п.5.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

- Моечные ванны для мытья столовой посуды не имеют маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов, что является нарушением требований п.5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно, п.5.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

- При мытье столовой посуды ручным способом в двухсекционных ваннах, для ополаскивания посуды не используется гибкий шланг с душевой насадкой, что является нарушением требований п.14.5. гл.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно п.5.10. при мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

- Моечные и производственные ванны не подключены к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки, что является нарушением п.3.8. СанПиН 2.3.6. 1079-01.

Согласно, п.3.8. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

- Отсутствует маркировка производственных столов, для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи;

- отсутствует маркировка разделочного инвентаря (разделочные доски и ножи), что является нарушением требований п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно, п.4.10. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйца" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- Отсутствует специально выделенная промаркированная тара для чистой и использованной ветоши, для уборки обеденных столов, что является нарушением требований п.5.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно, п.5.3. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

-Персонал не обеспечен достаточным количеством специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, что является нарушением требований п.13.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно, п.13.3. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

- С целью контроля за соблюдением технологического процесса не отобрана суточная проба третьего блюда от каждой партии приготовленных блюд, что является нарушением требований п.14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно, п.14.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

-Отсутствует крышка на емкости для сбора и хранения пищевых, что является нарушением требований п.5.20. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно, п.5.20. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

-Для порционирования блюд отсутствует инвентарь с мерной меткой объема в

литрах и миллилитрах, что является нарушением требований п.4.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно, п.4.11. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

- Для уборки каждой группы помещений (горячего цеха; складского помещения; вспомогательного помещения) не выделен отдельно промаркированный уборочный инвентарь, что является нарушением требований п.5.21. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно, п.5.21. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

(указать выявленные нарушения санитарного законодательства)

Вышеуказанное является нарушением: N 45 "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья". (перечислить законодательные и нормативные документы)

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей предлагаю:

- Складское помещение для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, согласно п.14.4. гл. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- В моечном помещении вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах, согласно п.5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- Моечные ванны для мытья столовой посуды промаркировать согласно объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов, согласно п.5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- При мытье столовой посуды ручным способом в двухсекционных ваннах, для ополаскивания посуды использовать гибкий шланг с душевой насадкой, что является нарушением требований п.14.5. гл.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

- Моечные и производственные ванны подключить к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки, согласно, п.3.8. СанПиН 2.3.6. 1079-01.

- Промаркировать производственные столы, для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи;

- Промаркировать разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи), согласно п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

- Для чистой и использованной ветоши использовать специально промаркированную тару, согласно, п. 5.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Персонал обеспечить достаточным количеством специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены, согласно п.13.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирать суточную пробу третьего блюда от каждой партии приготовленных блюд, согласно п.14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- Для сбора и хранения пищевых отходов использовать емкость с крышкой, согласно п.5.20. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- Для порционирования блюд использовать инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах, согласно п.4.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- Для уборки каждой группы помещений (горячего цеха; складского помещения; вспомогательного помещения) выделить отдельно промаркированный уборочный инвентарь, согласно п.5.21. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Срок исполнения: до 20 января 2021 года.

Должностное лицо выдавшее предписание:

Старший специалист 1 разряда ТО Управления
Роспотребнадзора по ЧР В Наурском районе
(должность,)



(подпись)

Вахабова Хеди Ахметовна.
(фамилия, имя, отчество)

О выполнении предписания известить должностное лицо ТО Управления Роспотребнадзора по ЧР в Наурском районе письменно до 20 января 2021 года.

За невыполнение предписания в указанные сроки, наступает административная ответственность в соответствии с ч.1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Настоящее предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством, соответственно:

физическими и должностными лицами - в районный суд по месту их жительства или по месту нахождения органа государственной власти в течение трех месяцев со дня, когда им стало известно о нарушении их прав и свобод;

лицом, осуществляющим предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, а также юридическим лицом - в арбитражный суд в течение трех месяцев со дня, когда лицу, осуществляющему предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, организации стало известно о нарушении их прав и законных интересов».

Предписание вручено: и.о.директору Ящуркаеву Нажимудину Арибовичу.

(должность, фамилия, имя, отчество)

«09» декабря 2020 г.



(подпись)

Предписание отправлено заказным письмом с уведомлением «___» _____ 20__ г. по адресу: