

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

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Удмуртской Республике в г. Можге

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений

от 23 декабря 2020 года

N 7111

Место выдачи:

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в
г.Можге: г.Можга, ул. Ленина, д. 8

Фамилия, имя, отчество и должность лица, выдавшего предписание

Скобкарёв Валерий Витальевич, начальник территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в г. Можге

на основании акта плановой/внеплановой, выездной/документарной проверки
от "23" декабря 2020 г. № 73

установлены нарушения санитарного законодательства, выразившиеся в нарушении:

- ст. 10, ст. 11, ст. 17, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- п. 4.8, 4.12, 4.14, 5.16, 6.11, 6.13, 6.22, 6.25, 7.2, главы 9, п.6.19, 13.9, 14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
- п. 7.11, п.12.1 СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

На основании ст.51 Закона Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999 г.

ПРЕДПИСЫВАЮ:

Юридическому лицу, директору МБОУ «Верхнебемьжская ООШ» Казарову
Александрю Леонидовичу, адрес организации: Удмуртская Республика, Кизнерский район,
д.Верхний Бемьж, ул.Молодёжная, 3
ОГРН 1021800841215, ИНН 1813003377

Устранить нарушения требований ст. 10, ст. 11, ст. 17, ст. 28 Федерального Закона от 30.03.1999 г.
№ 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 4.8, 4.12, 4.14, 5.16, 6.11,
6.13, 6.22, 6.25, 7.2, главы 9, п.6.19, 13.9, 14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-
эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных
учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 7.11,
п.12.1 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:
в срок до 01 февраля 2021 года.

1. п. 4.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 - столовую школы обеспечить достаточным количеством столовой посуды;
2. п. 4.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 - для приготовления и охлаждения третьего блюда (кисель) использовать посуду из нержавеющей стали
3. п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 - не допускать использование кухонной и столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью;

4. п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 - складское помещение для хранения продуктов оборудовать прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха;
5. п. 5.16 СанПиН 2.4.5.2409-08 - для мытья посуды не допускать использование губчатого материала,
6. п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 - производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами,
7. п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 - не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.
8. п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08 - в обед включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы).
9. п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 - усилить контроль за соответствием фактического рациона питания утвержденному примерному меню.
10. п. 6.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 - не использовать для приготовления блюд продукты, не предназначенные для детского питания.
11. п. 7.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 - организовать отпуск горячего питания учащихся на переменах, продолжительностью не менее 20 минут
12. глава 9 СанПиН 2.4.5.2409-08 - организовать и проводить С-витаминизацию третьих блюд,
13. п. 13.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 - Балобановой О.А. внести в личную медицинскую книжку результаты исследования на носительство патогенного стафилококка, и пройти профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию
14. п. 14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 - отбирать суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд
14. п. 7.11 СП 2.3.6. 1079-01 - усилить контроль за хранением пищевых продуктов
15. п.12.1 СП 2.3.6. 1079-01 - не применять для борьбы с мухами средства типа липких лент

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо направить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в г.Можге по адресу: г.Можга, ул.Ленина, 8, (телефон 34139-32575, 34139-30296)

Лицо, ответственное за выполнение предписания:

Юридическое лицо, директор МБОУ «Верхнебемыжская ООШ»

В соответствии с ч.1 ст.19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях невыполнение в установленный срок законного предписания влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от 300 до 500 рублей; на должностных лиц - от 1 000 до 2 000 рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от 10 000 до 20 000 рублей.

Предписание от " 23 " декабря 2020 г. N 7111 получил,
об установленной законодательством Российской Федерации ответственности за невыполнение предписания предупреждена

Директор МБОУ «Верхнебемыжская ООШ»

Казаров А.Л.

Предписание от "23 " декабря 2020 г. N7111 выдал:

Начальник Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по УР в г.Можге

В.В.Скобкарёв



ФОТОТАБЛИЦА

к акту проверки от 23.12.2020 № 73

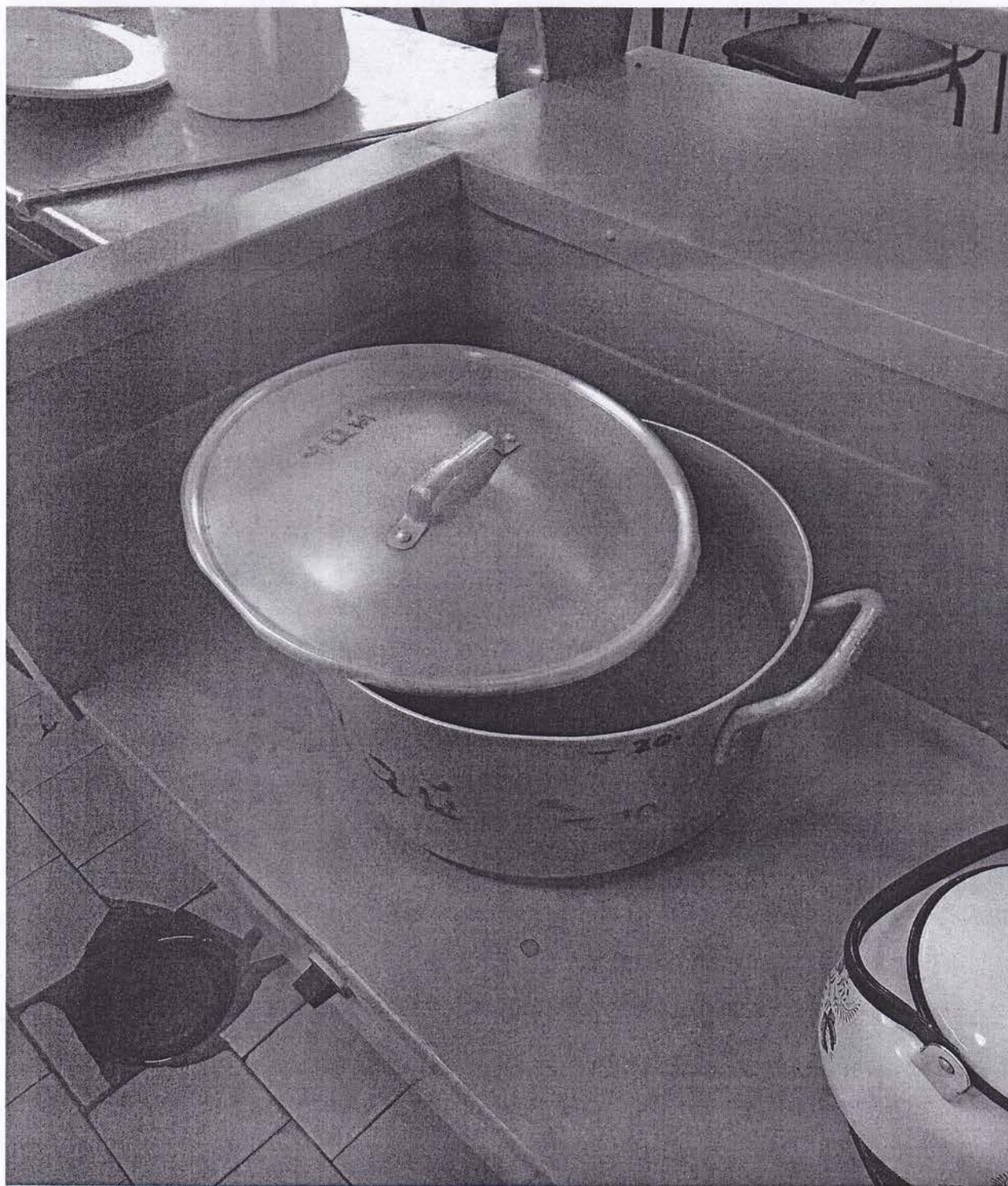


Фото № 1. Для приготовления и охлаждения третьего блюда (кисель) используется алюминиевая посуда



Фото № 2. Допускается использование кухонной посуды со сколами, с поврежденной эмалью

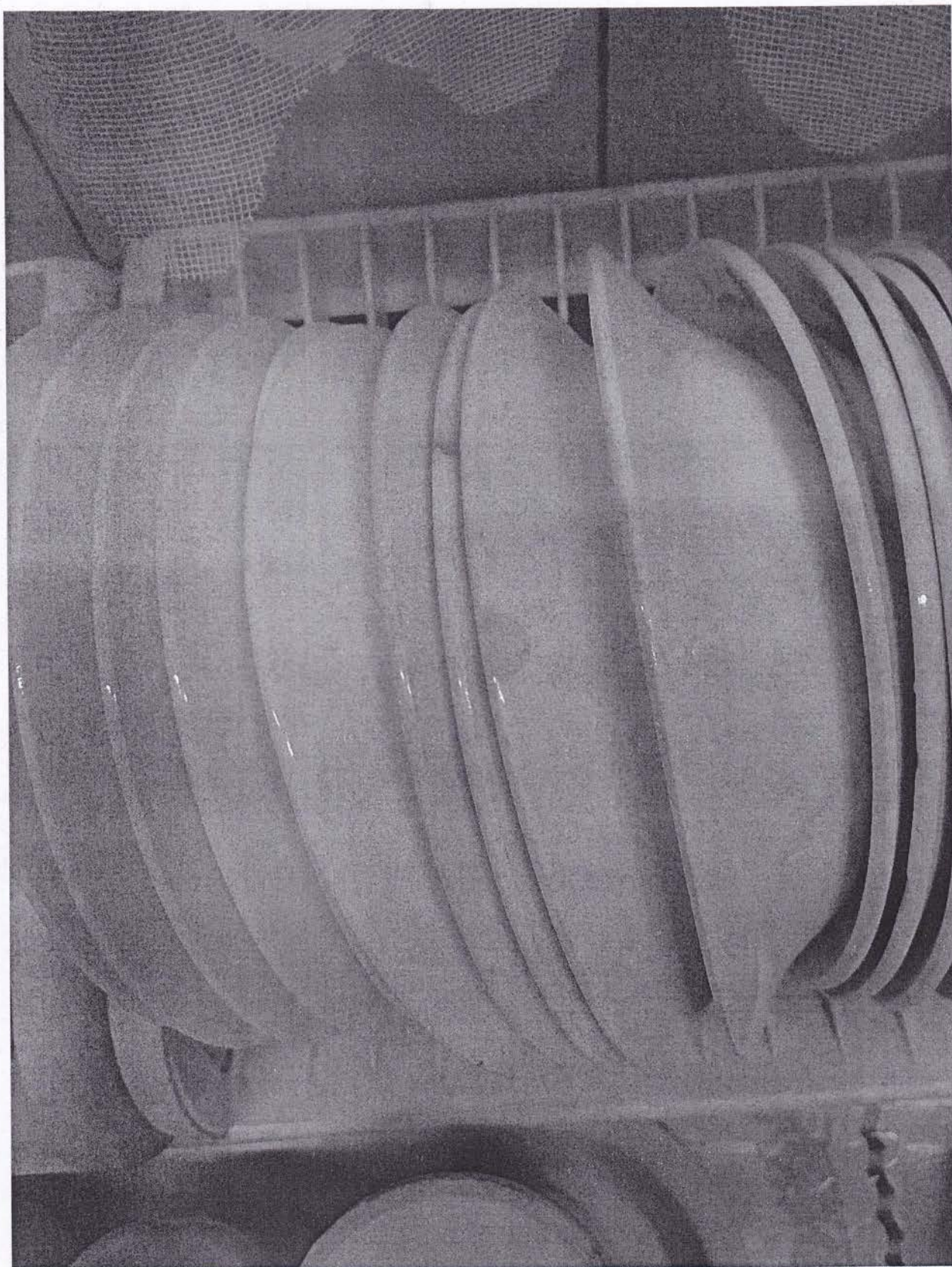


Фото № 3. Допускается использование столовой посуды с отбитыми краями, трещинами



Фото № 4. Для мытья посуды допускается использование губчатого материала

УТВЕРЖДАЮ:

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №Ф00081

Наименование кулинарного изделия

Борщ с мясом

Номер рецептуры: 62

Наименование сборника рецептур:

Сборник технических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт. 2011. Расход сырья и полуфабрикатов

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина	219	161 ✓	21,9	16,1
Масса отварной говядины		100		10
Свекла	200	160	20	16
Капуста белокочанная свежая	125	100 ✓	12,5	10
Лук репчатый	38	32 ✓	3,8	3,2
Морковь	81	65 ✓	8,1	6,5
Картофель	267	200	26,7	20
Томатное пюре	15	15	1,5	1,5
Масло растительное	20	20 ✓	2	2
Петрушка (зелень)	12	9	1,2	0,9
Сметана	20	20 ✓	2	2
Вода питьевая	700	700	70	70
Выход:	1000		100	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	39,57	Ca (мг):	245
Жиры (г):	29,08	Mg (мг):	183
Углеводы (г):	54,92	Fe (мг):	8,79
Эн.ценность (ккал):	640	C (мг):	62,46

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Свеклу, капусту, лук нарезают соломкой, картофель - брусочками. Свеклу припускают с томатом, морковь и лук припускают. В кипящий бульон последовательно закладывают картофель, капусту, варят до полуготовности, затем добавляют припущенные овощи, соль и варят 10 минут. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Подают с отварной говядиной, для детей от 1 до 3 лет - 20 г, от 3 до 7 лет - 25 г.

Выход порции определяется возрастной группой.

Органолептические свойства

Внешний вид: в жидкой части борща овощи сохранили форму нарезки, на поверхности - жир, сметана
Консистенция: свеклы, овощей, мяса - мягкая, капусты - упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: бульона - малиново-красный, жира - оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: продуктов, входящих в борщ

Фото № 5. ТТК на борщ

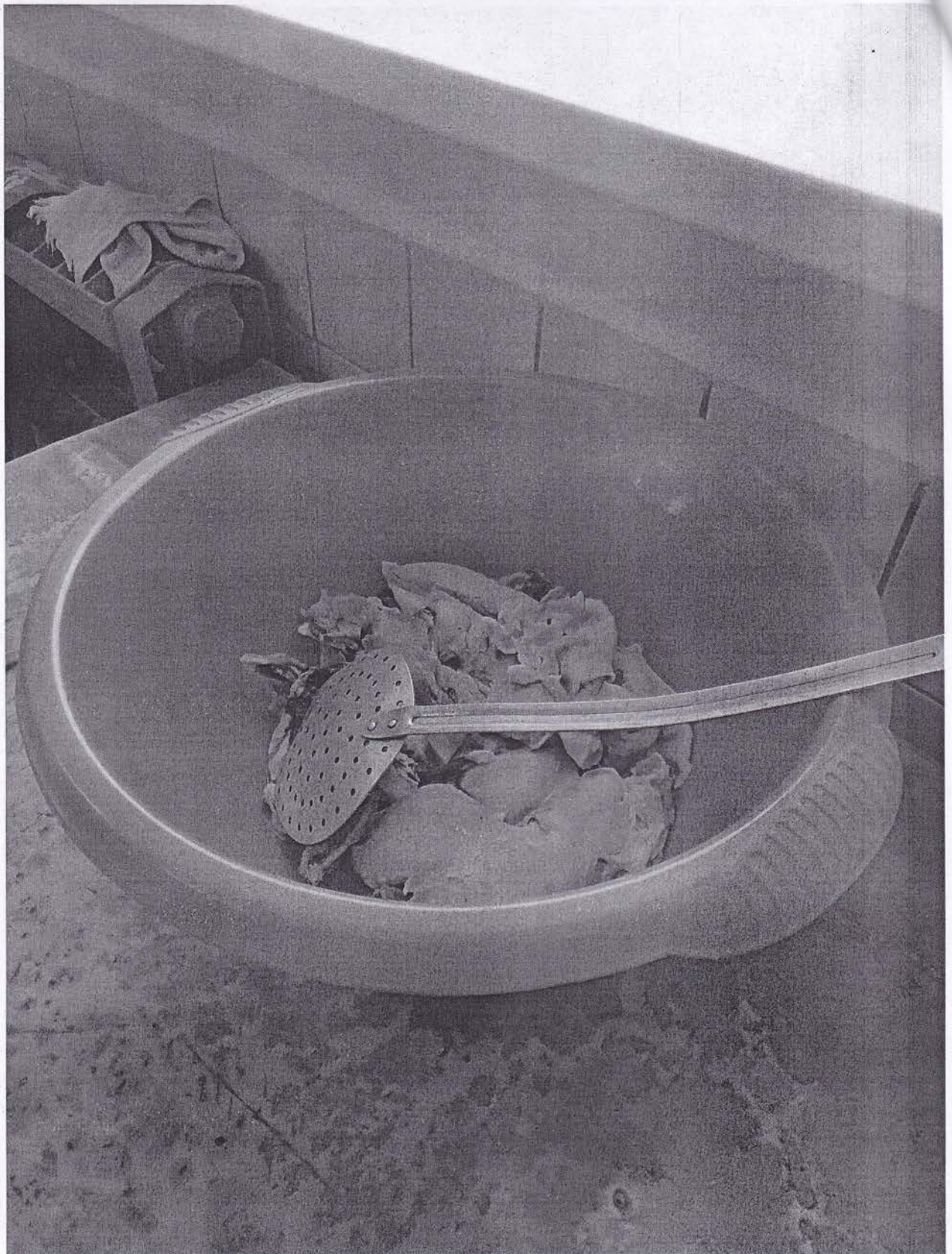


Фото № 6. Вареная курица для борща

если содержание, назначения, об условиях применения и хранения продуктов питания, пищевой ценности, назначения, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) и изготовления готовых блюд, весе (объеме), дате и месте изготовления и упаковки (расфасовки) питания, а также сведения о противопоказаниях для их применения при отдельных заболеваниях. Перечень товаров (работ, услуг), информация о которых должна содержать противопоказания применения при отдельных заболеваниях, утверждается Правительством Российской Федерации; (в ред. Федеральных законов от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ) (см. текст в предыдущей редакции)

Меню на 02 декабря 2020г.

Завтрак

1. каша манная 200 руб.
2. чай с лимоном 200 руб.
3. салат 40 руб.
4. бутерброд с сыром

Обед

1. борщ 250 руб.
2. кисель 200 руб.
3. салат морков. 150 руб.
4. салат 40 руб.
5. коктейль 200 руб.

Фото № 7. В фактическом меню 02.12.2020 года в обед отсутствует второе горячее блюдо

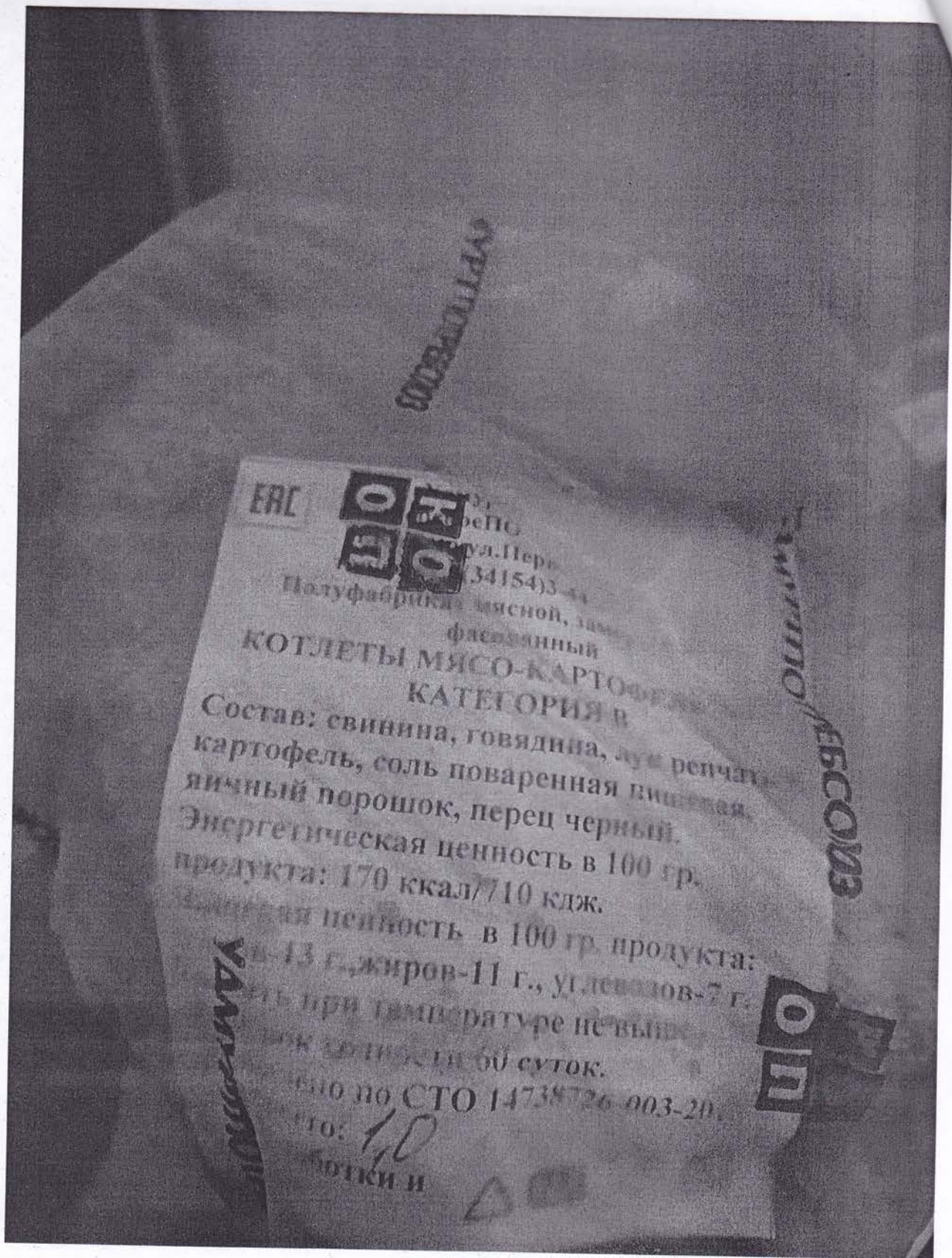


Фото № 8. В питании обучающихся допускается использование котлет Мясо-картофельных категории В изготовитель Кизнерское ПО не предназначенное для детского питания

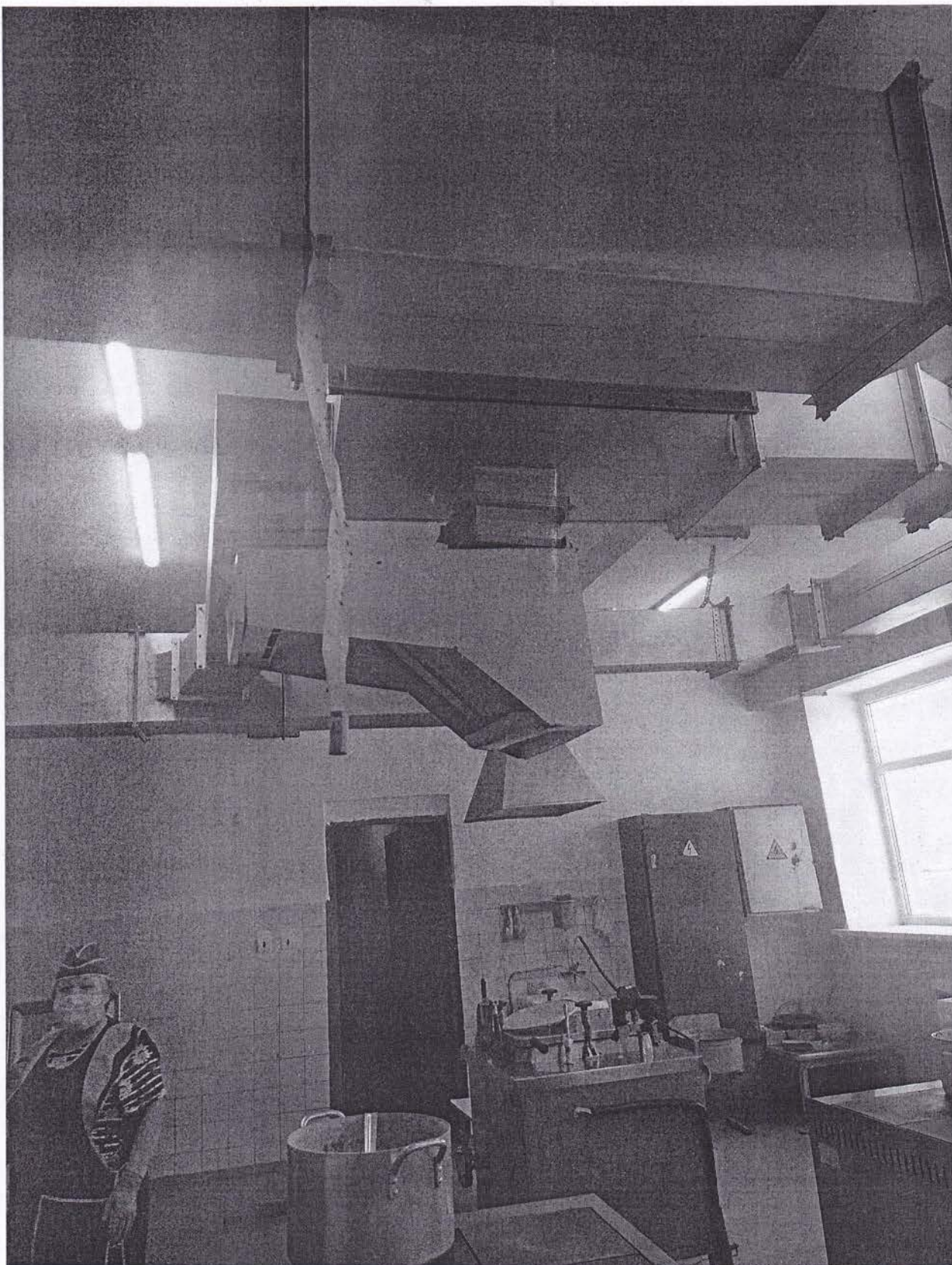


Фото № 9. На момент проверки на пищеблоке для борьбы с мухами применяются липкие ленты;



Фото № 10. В складе для хранения продуктов совместно с крупами, мукой, молочными коктейлями осуществляется хранение старой стиральной машины, водонагревателя, фильтра для воды и прочих коробок;

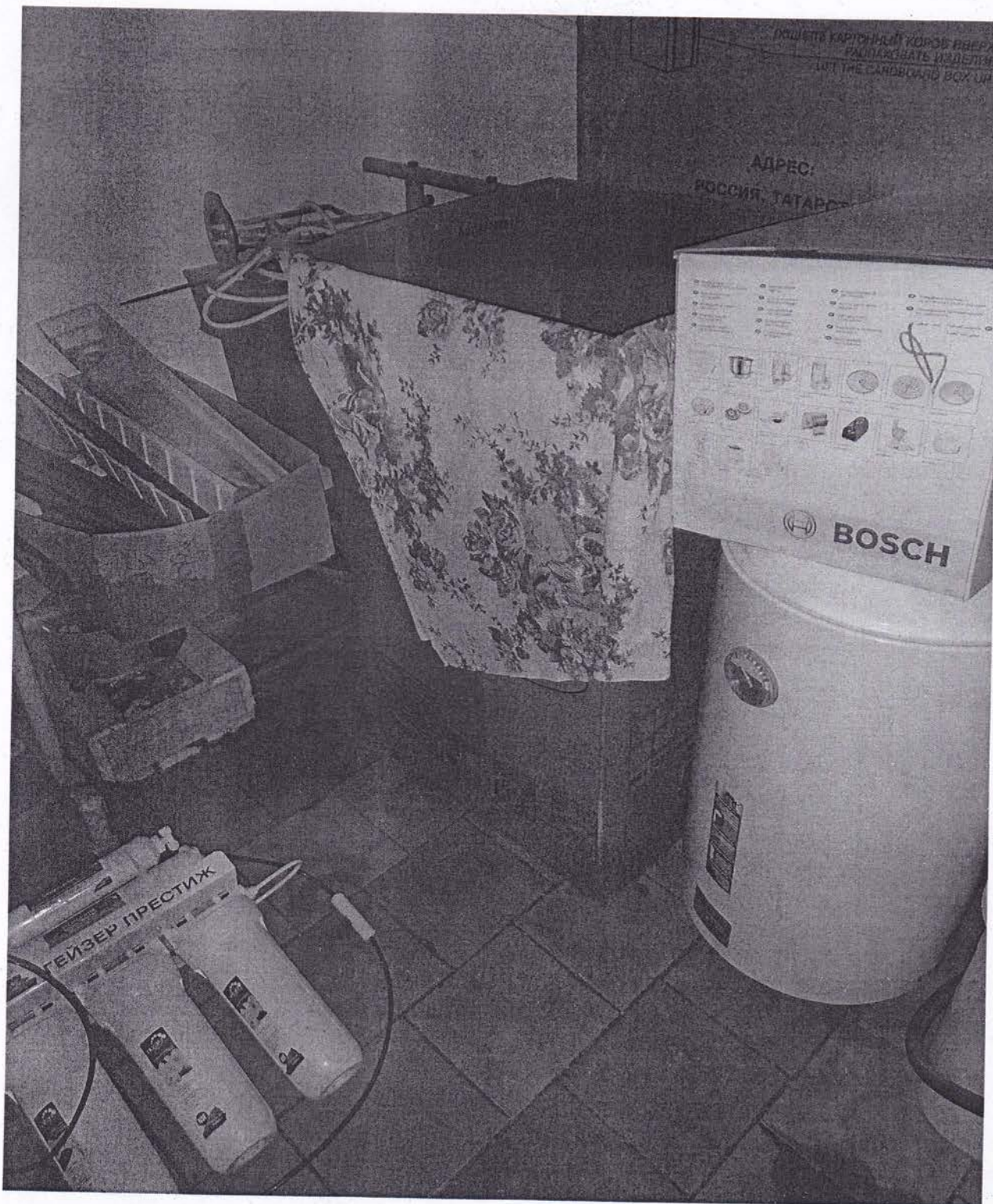


Фото № 11. В складе для хранения продуктов совместно с крупами, мукой, молочными коктейлями осуществляется хранение старой стиральной машины, водонагревателя, фильтра для воды и прочих коробок;

Фототаблицу составил:
главный специалист-эксперт
ТОУ Роспотребнадзора по УР в г.Можге

К.С.Татарина

Фотографирование проведено в присутствии директора МБОУ «Верхнебемыжская ООШ» Казарова Александра Леонидовича