

п.п. б) - выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения - *руководителем ЛОУ не предприняты меры по выполнению требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения;*

п.п. д) - наличие личных медицинских книжек на каждого работника и своевременного прохождения ими периодических медицинских обследований, а также соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с национальным календарем прививок - *отсутствуют прививки против кори у Александровой О.В., Дашуниной В.В., Климовой И.В., Корзюковой В.В.*

п.5.8 - туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, раковины обеспечены мылом, для просушки рук используют бумажное полотенце. ... Унитазы обеспечены сиденьями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (по эпидемиологическим показателям) - *туалеты не оборудованы педальными ведрами;*

п.11.9 - ...Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом – *ручки сливных бачков технический персонал обрабатывает дезинфицирующими растворами, а не тепловой водой с мылом;*

п.11.5 – все виды дезинфицирующих работ осуществляются в отсутствии детей. Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в соответствии с инструкцией в местах недоступных для детей – *ведра с дезинфицирующими растворами для мытья стен, санитарно-технического оборудования хранятся в доступном месте для детей (под раковинами для мытья рук в туалетной комнате);*

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п.6.11, п.8.14, п.14.5

п.6.11 – производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий – *при приготовлении блюд имело место отступление от технологии приготовления блюд в соответствии технологических карт. Так 20 июня на завтрак были приготовлены котлеты, рубленные из птицы (технологическая карта №307 «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей дошкольных образовательных учреждений под ред. М. П. Могильникова, 2010г.) в состав которых входит – цыпленок, хлеб, молоко, соус молочный, масло сливочное, сыр, но сыр, как компонент не был вложен; из-за нарушения технологии приготовления салата из свежих овощей (огурцы) обнаружены (колиформы) БГКП (экспертное заключение № 208 Р от 26.06.17г.);*

п.8.14 - обработка яиц проводится в отдельном помещении либо в специально отдельном месте. Для этих целей используются промаркированные емкости. Обработка яиц проводится при полном погружении в следующем порядке: раствор кальцинированной соды, дезинфицирующий раствор, ополаскивание проточной водой – *для дезинфекции используется дезинфицирующее средство «ДИ-ХЛОР», согласно инструкции по применению от 2003 года, вес одной таблетки составляет 3,32±0,18, активность хлора 1,52±0,12. Данное средство не предусмотрено производителем для обработки скорлупы яиц (не предусмотрено производителем);*

п.14.5 – пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должен соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляем к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продуктов.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой (ф.1приложение 10 настоящих санитарных правил) – *бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняется не в полном объеме. В графе наименование пищевых продуктов не указывается производитель продукта, адрес на мясные полуфабрикаты (говядина кусковая), не указывается ветеринарное свидетельство на мясную продукцию, птицу.*

В целях устранения выявленных нарушений обязательных требований законодательства предписываю:

1. – руководителю ЛОУ предпринять меры по выполнению требований санитарных правил всеми сотрудниками учреждения;
2. – решить вопрос по вакцинации сотрудников против кори;
3. – туалетные комнаты оборудовать педальными ведрами;
4. – ужесточить контроль за выполнением санитарных правил по обработке сантехнического оборудования, ручки сливных бачков обрабатывать тепловой водой с мылом;
5. – обеспечить хранение дезинфицирующих и моющих средств, растворов в соответствии с инструкцией в местах недоступных для детей;
6. – приобрести дезинфицирующее средство, для обработки скорлупы яиц, предусмотренное и прописанное в инструкции от производителя;
7. – обеспечить производство готовых блюд в соответствии с технологическими картами;
8. – обеспечить заполнение граф в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов согласно санитарных правил;

(указать конкретные действия необходимые к выполнению для исполнения требований законодательства)

Установить срок для исполнения: до 01.09.2017 года _____
(указывается единый срок)


Разъясняется право гражданина, юридического лица, индивидуального предпринимателя, проверка которых проводилась, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки вправе представить в Управление Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений.

К возражениям могут быть приложены документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии, а также направлены дополнительно.

В соответствии со ст. 19.5ч.1 КоАП РФ невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

С предоставленными правами ознакомлен; об обязанности выполнения предписания предупрежден: директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Остерская средняя школа» Терехова Татьяна Ивановна

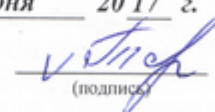
(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)



Копию предписания получил(а): директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Остерская средняя школа» Терехова Татьяна Ивановна

(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)

“ 27 ” июня 20 17 г.


(подпись)

Должностное лицо:

специалист-эксперт - Шлюшеникова Людмила Васильевна 

“ 27 ” июня 20 17 г.