

ПРЕДПИСАНИЕ № 363
об устранении выявленных нарушений

24.05.2018г.

г. Ярославль

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов: Государственное общеобразовательное учреждение Ярославской области "Ярославская школа-интернат № 8", 150042, Ярославская область, г. Ярославль, Урицкого, д. 27а, ОГРН 1027600510750, ИНН 7602011122, акт плановой выездной проверки № 374 от 23.05.2018г., выявлены нарушения законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:

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

1. п. 8.12., п. 8.13. Отсутствует промаркированная производственная моечная ванна повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов.
2. п. 8.14. Не выполняется инструкция по обработке яиц (отсутствует маркированная посуда с кальцинированной содой и мерная емкость для кальцинированной соды).
3. п. 8.2., п. 6.11. По результатам протокола лабораторных исследований обеда на калорийность и полноту вложения № 3987 от 26.04.2018г. ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области", калорийность и масса первого блюда выше предела допустимых отклонений, перевложение белков и углеводов; содержание жиров во втором блюде, установленные лабораторным путем, в сравнении с расчетными данными выше предела допустимых отклонений, что свидетельствует о перевложении в процессе приготовления блюд. Калорийность третьего блюда (компот из сухофруктов) по содержанию белков и углеводов, установленные лабораторным путем, в сравнении с расчетными данными выше предела допустимых отклонений, Калорийность и химический состав обеда не соответствуют требованиям санитарных правил. Результат органолептической оценки - 1-е блюдо - густоватая консистенция, 2-е блюдо - много жира, третье блюдо - много сахара, что не соответствует требованиям санитарных правил..
4. п. 5. 8. Не выполняется инструкция по мытью кухонной посуды, отсутствует двухсекционная ванна для мытья кухонной посуды.
5. п. 6. 13. При проверке журнала бракеража готовой пищи выявлена повторяемость блюд: 05.03.18г. - картофельное пюре на обед, 06.03.18г. - картофельное пюре на ужин; 12.03.18г. картофельное пюре на ужин и 14.03.18г. - картофельное пюре на обед, 21.03.18г. - картофельное пюре на ужин и 22.03.18г. - картофельное пюре на обед.
6. п. 6. 16. Не соблюдается принцип щадящего питания, в меню от 09.04.18г. - рыба жареная.
7. п. 14.6. По приказу о создании бракеражной комиссии № 01-48/О от 31.07.2017г. в ее состав входит пять человек. В "Журнале бракеража готовой продукции" менее трех подписей - 21.03.18г. - одна подпись, с февраля 2018г. 2 подписи (м/с и повар).

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

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

1. п. 8.12., п. 8.13. Пищеблок оборудовать производственной моечной ванной для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов.
2. п. 8.14. Строго выполнять инструкцию по обработке яиц (иметь маркированную посуду с кальцинированной содой и мерную емкость для кальцинированной соды).

- 3.. п. 8.2., п. 6.11. Строго соблюдать технологию приготовления блюд и кулинарных изделий. Представить в Управление Роспотребнадзора по Ярославской области результаты повторного лабораторного исследования обеда на калорийность и полноту вложения.
4. п. 5. 8. Строго соблюдать инструкцию по мытью кухонной посуды. Иметь двухсекционную моечную ванну для мытья кухонной посуды на пищеблоке.
5. п. 6. 13. Не допускать в меню повторяемости одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.
6. п. 6.16. Строго соблюдать принцип щадящего питания, предусмотреть такие способы приготовления блюд, как варка, запекание, тушение, приготовление на пару.
7. п. 14.6. Оценку качества блюд проводить бракеражной комиссией в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации.

Срок исполнения: 01.09.2019г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Государственное общеобразовательное учреждение Ярославской области "Ярославская школа-интернат № 8", 150042, Ярославская область, г. Ярославль, Урицкого, д. 27а, ОГРН 1027600510750, ИНН 7602011122.

Документы, подтверждающие выполнение настоящего предписания представить в срок до **« 01 » сентября 2019 года.**

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Невыполнение предписания влечет административную ответственность, предусмотренную ч. 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Руководитель

М.П.

Копию настоящего предписания получил:

« 31 » *сентя* 2018г.



Сибриков А. В.
Ф.И.О

*по доверенности от 30/09/2018
получила Бушова И.О.*

