



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
ПРЕДПИСАНИЕ

должностного лица уполномоченного осуществлять федеральный государственный
санитарно-эпидемиологический надзор

№ 160-05

«26» 11 2020г.

Управление Роспотребнадзора по ЧР
(место выдачи предписания)

Сведения о лице, которому выдается предписание:

МБОУ «Гимназия №3», расположенного по адресу г. Гудермес, пр-т. А.Кадырова, 15
директор Дадагова Хава Магомедовна

(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:

17.11.2020г., в 11:30

1. Не в полном объёме осуществляется работа программы производственного контроля, посредством проведенных лабораторных исследований и испытаний, тогда как согласно ст.11 ФЗ-№52, п.1.5. пп.1.5.3. СП 1.1.1058-01 должен осуществляться производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

2. Разделочный инвентарь хранится на подносах россыпью, тогда как согласно п. 5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

3. Кухонная посуда используется со сколами, тогда как согласно п. 4.12. гл.4 СанПиН 2.4.5.2409-08, не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

20.11.2020г., в 14:30

4. Над варочными плитами отсутствует локальная вытяжная система вентиляции, тогда как согласно п. 3.6. гл.3 СанПиН 2.4.5.2409-08, при строительстве и реконструкции организаций общественного питания

общеобразовательных учреждений рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

23.11.2020 г., в 11:40 в Управление Роспотребнадзора по ЧР поступили протоколы бактериологического исследования смывов, проведенного аккредитованным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ЧР». По результатам лабораторных исследований смывов с поверхностей внутри пищеблока директором МБОУ «Гимназия №3», представленных в протоколе бактериологического исследования смывов от 23.11.2020г. № 1.П1817, в 1 смыве (смывы с кружек) из 5 отобранных (то есть в 20% смывов) обнаружены бактерии группы кишечной палочки, что является нарушением требований п.5.2.4. МУ 2657-82, п.5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 14.2. СП 2.3.6.1079-01. Отобранные пробы 2-го блюда (каша манная молочная с сливочным маслом) на определение энергетической ценности выявили несоответствие фактической калорийности по раскладке (занижена на 0,4% за счет недовложения жира – 2,46г. и избыточного содержания углеводов – 0,79г.) (Протокол лабораторных испытаний № 1.3407 от 23.11.2020г.), что является нарушением требований п. п. 6.6., 6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

(указать выявленные нарушения санитарного законодательства)

Вышеуказанное является нарушением:

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общественных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08), СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее СП 2.3.6.1079-01), МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» (далее МУ 2657-82)

(перечислить законодательные и нормативные документы)

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

1. В полном объеме осуществлять работу программы производственного контроля, посредством проведения лабораторных исследований и испытаний;
2. Разделочный инвентарь хранить согласно п. 5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08;
3. Кухонную посуду использовать согласно п. 4.12. гл.4 СанПиН 2.4.5.2409-08;
4. Над варочными плитами установить локальную вытяжную систему вентиляции;
6. Привести к соответствию фактическую калорийность по раскладке.