



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 Алтайскому краю**

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в городах Славгороде, Яровое,
Бурлинском, Хабарском и Немецком национальном районе
658826, Алтайский край, г. Славгород, ул. Карла Маркса, д. 281 тел, факс: (38568) 5-18-83,
E-mail: to-slavg@22.rosпотребнадзор.ru

Предписание

Об устранении выявленных нарушений

«14» июля 2017 г.

№ 23/15

Алтайский край, г. Славгород
(место выдачи предписания)

Мною, должностным лицом ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в
г.г. Славгороде, Яровое, Бурлинском Хабарском и Немецком национальном районе
уполномоченным на проведение внеплановой выездной проверки, Бекк Евгенией Юрьевной по
результатам проверки деятельности юридического лица Краевого государственного
бюджетного профессионального образовательного учреждения «Славгородский
педагогический колледж» расположенного по адресу: Алтайский край, город Славгород, улица
Луначарского, дом 146; оказывающий услуги по организации общественного питания по адрес:
Алтайский край, г. Славгород, ул. Ленина, дом 264.

наименование и место нахождения (адрес) проверяемого ЮЛ, либо фамилия, имя, отчество и адрес места жительства
проверяемого ИП, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество и
адрес места жительства проверяемого гражданина

Выявлены нарушения обязательных требований действующих нормативно - правовых
актов Российской Федерации, а именно: СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6. «Организации общественного
питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания,
изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
Санитарно-эпидемиологические правила», утвержденные постановлением Главного
государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (далее по тексту - СП 2.3.6.1079-01)

1. В цехах и на складах своевременно не проводится текущая и генеральная уборка, в
углах помещения горячего цеха нависает паутина, скопление пыли, грязи; на складе хранения
сухих продуктов - скопление пыли на стеллажах, экскрементов мышей, что является
нарушением:

- п. 5.11 СП 2.3.6.1079-01 – «Все помещения организаций необходимо содержать в
чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением
моющих и дезинфицирующих средств.»; и

- п. 5.12 СП 2.3.6.1079-01 «Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка
и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и
дератизация помещений»..

2. На 2х разделочных досках отсутствует маркировка, что является нарушением п. 6.5.
СП 2.3.6.1079-01 –«В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный
инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них
продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо,
"ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" -
квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно».

3. Нарушается режим мытья столовой посуды, т.к. отсутствует гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град., что является нарушением п.п.4, пункта 6.14 СП 2.3.6.1079-01. – «...ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой».

4. Нарушается режим мытья столовой посуды, кухонной посуды и технологического оборудования – в смывах с половника, ложки, стола готовой продукции обнаружена БГКП (бактерия группы кишечная палочка), что является нарушением пунктов:

- п. 6.4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40 - 50 град. С и насухо вытираются сухой чистой тканью»;

- п. 6.14 СП 2.3.6.1079-01 – «Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах».

- п. 6.16. СП 2.3.6.1079-01 – «Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;

- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств;

- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С;

- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах».

5. Хлеб хранится в овощном цехе, на стеллаже для овощей, рядом с дез.средствами, отсутствует шкаф для хранения хлеба, инвентарь для уборки крошек и обработки стеллажа, что является нарушением. п. 7.26. СП 2.3.6.1079-01 – «Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1-процентного раствора уксусной кислоты».

6. Чистая столовая посуда, чистые столовые приборы (бокалы, ложки, вилки) хранятся на столе для грязной посуды, столовые приборы хранятся россыпью, что является нарушением п. 6.18. СП 2.3.6.1079-01 – «Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке».

7. Отсутствует отдельное место и промаркированные емкости для обработки яиц, что является нарушением п. 8.19. СП 2.3.6.1079-01 – «Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1 - 2-процентным раствором кальцинированной соды, 0,5-процентным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают

холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается...»

8. Отсутствует крышки на емкости для сбора отходов, что является нарушением п. 9.13. СП 2.3.6.1079-01 – «Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения».

9. Не проводится оценка качества приготовляемых блюд, (бракеражный журнал не заполняется), что является нарушением п. 9.1. СП 2.3.6.1079-01 – «Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку».

10. В складских помещениях, в помещении где размораживается мясо, допускается наличие насекомых (домашние мошки), присутствие грызунов (экскременты мышей), что является нарушением:

- п. 12.1. СП 2.3.6.1079-01 – «В организациях не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.)»; и

- п. 12.2. СП 2.3.6.1079-01 – «Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке.»

- п. 12.3. СП 2.3.6.1079-01 – «Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируются гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ».

11. В период проведения массовых общественных мероприятий не организован дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовляемых блюд (не отбираются суточные пробы), что является нарушением п. 14.3. СП 2.3.6.1079-01 – «В период проведения массовых общественных мероприятий организациям общественного питания, участвующим в организации питания, рекомендуется обеспечить дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготовленных блюд. Для контроля приготовленных блюд отбираются суточные пробы.

Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °С.»

12. В овощном цехе раковина для мытья овощей находится в нерабочем состоянии (отсутствуют краны на холодной и горячей воде), что является нарушением п. 3.3 СП 2.3.6.1079-01. «...Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья».

В соответствии со ст. 50 Федерального Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, ст. 17 Федерального Закона РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 № 294-ФЗ с целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей,

предписываю:

(указываются требования, предписываемые к выполнению, срок их исполнения)

1. Проконтролировать проведение ежедневной влажной уборки в цехах и на складах с применением моющих и дезинфицирующих средств. Не реже одного раза в месяц проводить генеральную уборку и дезинфекцию, в соответствии с п. 5.11 и п. 5.12; СП 2.3.6.1079-01

2. Закрепить разделочные доски за каждым производственным цехом, и нанести на них соответствующую маркировку, в соответствии с п. 6.5. СП 2.3.6.1079-01

3. Оборудовать ванны для мытья посуды гибким шлангом с душевой насадкой, в соответствии с п.п. 4, пункта 6.14 СП 2.3.6.1079-01.

4. Обеспечить соблюдение режима мытья столовой посуды, кухонной посуды и технологического оборудования в соответствии с п. 6.4; п. 6.14; п. 6.16. СП 2.3.6.1079-01

5. Оборудовать шкаф для хранения хлеба, в соответствии с п. 7.26. СП 2.3.6.1079-01

6. Оборудовать место для хранения чистой столовой посуды и столовых приборов в соответствии с п. 6.18. СП 2.3.6.1079-01

7. Оборудовать отдельное место с промаркированными емкостями для обработки яиц, в соответствии с п. 8.19. СП 2.3.6.1079-01

8. Оборудовать емкости для сбора отходов крышкой, в соответствии с п. 9.13. СП 2.3.6.1079-01

9. Проконтролировать проведение оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в соответствии с п. 9.1. СП 2.3.6.1079-01

10. Провести дезинсекционные и дератизационные работы в производственных помещениях, принять меры по предотвращению залета насекомых в помещения пищеблока (засетчивание дверных проемов) в соответствии с п. 12.1; п. 12.2; и п. 12.3 СП 2.3.6.1079-01

11. В период проведения массовых общественных мероприятий организовывать дополнительный контроль за качеством и безопасностью приготавливаемых блюд (отбирать суточные пробы), в соответствии с п. 14.3. СП 2.3.6.1079-01

12. Раковину в овощном цехе привести в рабочее состояние, в соответствии с п. 3.3 СП 2.3.6.1079-01.

Срок исполнения: до «01» сентября 2017 года

Срок, в течение которого лицо, которому выдано предписание, должно известить и предоставить документы, подтверждающие исполнение настоящего предписания, должностному лицу Роспотребнадзора, выдавшему предписание, о выполнении: «07» сентября 2017 года

Способ извещения любым из ниже перечисленных способов

почтой, нарочным, факсом, по эл.почте, с указанием телефона/факса,
почтового или электронного адресов Управления (ТО)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Юридическое лицо КГБПОУ «Славгородский педагогический колледж»

(Наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя, на которое возлагается ответственность)

Настоящее предписание может быть оспорено путем подачи заявления в соответствии гл.24 Арбитражного процессуального кодекса РФ «в течение трех месяцев со дня, когда стало известно о нарушении прав и законных интересов».

Невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей (ч.1 ст.19.5 Кодекса об административных правонарушениях РФ).

Должностное лицо, выдавшее предписание



Бекк Е.Ю.

Главный Государственный санитарный врач Алтайского края в городах Славгород, Яровое, Бурлинском, Хабарском и Немецком Национальном районе



Исенов А.Ю.

Копию получил (подпись законного представителя юридического лица или индивидуального предпринимателя)



Дмитриченко А.С.

подпись

расшифровка подписи

« » 2017 г.

Направлено по почте заказным письмом « » 2017г. № квитанции

Примечание: предписание об устранении выявленных нарушений является приложением к акту проверки и направляется лицу, в отношении которого оно вынесено, вместе с актом проверки.

однакоптено *Им Рогов ГВ*
14.02.17