

ПРЕДПИСАНИЕ № 7271 от 25.12.2020г
ДОЛЖНОСТНОГО ЛИЦА, УПОЛНОМОЧЕННОГО ОСУЩЕСТВЛЯТЬ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР

При внеплановой выездной проверке: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Поломская основная общеобразовательная школа» Кезского района Удмуртской Республики (МБОУ «Поломская ООШ») ОГРН 1021800674048 ИНН 1812003984
юридический адрес: 427566, Удмуртская Республика, Кезский район, с. Полом, ул. Центральная, д. 47

выявлены нарушения нормативных документов:

1. Фактический рацион питания не соответствует примерному меню, а именно:
21.12.2020г (соответствует по примерному меню 9 дню) на завтрак должен быть плов вегетарианский, яблоко, а готовилась каша овсяная «Геркулес», фруктов не было; на обед должен быть салат «Сахалинский», гуляш, компот из смеси сухофруктов, а готовились следующие блюда - салат из свежих помидор, птица отварная, чай с лимоном;
15.12.2020г (соответствует по примерному меню 5 дню) на завтрак должна быть каша гречневая на молоке вязкая, чай с сахаром, сыр порциями, а готовилось сырники из творога, кофейный напиток, сыр не выдавался; на обед должен быть салат из моркови с сахаром, суп картофельный с макаронными изделиями, рыба, припущенная в молоке, фрукты, а готовились следующие блюда- салат из свежей капусты, суп Агырчи шыд, котлета «Мираж», фрукты не выдавались;
16.12.2020г (соответствует по примерному меню 6 дню) на обед должен быть салат картофельный с зеленым горошком, морковью и яблоками, вареники ленивые, чай с мятой и молоком, а готовились следующие блюда –нарезка из помидор, каша ячневая вязкая, птица отварная, кисель из повидла, проводится не обоснованная замена одних блюд на другие - п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
2. Нарушается требование по приготовлению салатов, а именно: для приготовления салатов используется терка «овощи сырые», что не исключает микробиологического загрязнения салата, что может привести к возникновению массовых инфекционных заболеваний среди учащихся и сотрудников - п. 4.10, п. 8.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
3. Имеются нарушения по организации питьевого режима в образовательном учреждении, а именно: питьевой режим организован с использованием бутилированной воды, но обеспечен достаточным количеством чистой посуды, а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения - п. 10.6, п. 10.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
4. В моечной кухонной и столовой посуды пищеблока имеется ограниченный участок с нарушением отделки пола (механическое повреждение) - п. 5.1, п. 5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 5.5, п. 5.16 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний предлагаю:

1. Обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню. При замене одних продуктов на другие подтверждать необходимыми расчетами, при условии их соответствия по пищевой ценности.
2. При технологической обработки сырых и готовых продуктов использовать отдельный и специально промаркированный разделочный инвентарь.
3. Обеспечить организацию питьевого режима в образовательном учреждении в соответствии с требованиями санитарных правил.
4. Полы в помещениях моечной кухонной и столовой посуды пищеблока обеспечить без щелей, дефектов и механических повреждений.

Срок исполнения – до 10.02.2021 г.

О ходе выполнения предписания представить письменную информацию в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в г. Глазове до **10.02.2021 г.**

Предписание подлежит исполнению в установленный в нем срок, а невыполнение в установленный срок предписания влечет за собой административную ответственность, предусмотренную ч. 1 ст. 19.5 КоАП РФ.

Предписание может быть обжаловано в сроки, предусмотренные действующим законодательством.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на
МБОУ «Поломская ООШ»
ОГРН 1021800674048 ИНН 1812003984

Юридический адрес: 427566, Удмуртская Республика, Кезский район, с. Полом, ул. Центральная, д. 47
Фактический адрес: 427566, Удмуртская Республика, Кезский район, с. Полом, ул. Центральная, д. 47

Ведущий специалист-эксперт
Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по УР в г. Глазове

(должность лица, уполномоченного
осуществлять Госсанэпиднадзор)


(подпись)

Варанкина А.А.

(фамилия, имя, отчество)

Копию настоящего предписания получил:

директор МБОУ «Поломская ООШ»

Мазуренко Марина Владимировна

фамилия имя, отчество законного представителя юридического лица



(подпись)

«25» декабря 2020 г.