

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
Управление по Республике Дагестан
ТО в г. Буйнакске

Предписание № 25/ вп от 18.03.2024 г.

При обследовании (исследования, испытания, оценки) объекта, рассмотрении представленных документов:

МКОУ «Экибулакская основная общеобразовательная школа»

(указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей.

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

(указать обязательные мероприятия, срок их исполнения)

1. Соблюдать требование п. 1.8 СП 2.4.3648-20; п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. Проводить производственный лабораторный контроль, представить протоколы лабораторных исследований.

Срок выполнения – с 18.03.2024г и постоянно.

2. Соблюдать требование п. 1.5 СП 2.4.3648-20; п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего наличие медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации, наличие личных медицинских книжек с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, сотрудникам занести в личные медицинские книжки прививки в соответствии с Национальным календарем профпрививок (гриппол, ЖКВ, АДСМ), работнику пищеблока пройти обследования на кишечные инфекций.

Срок выполнения – с 18.03.2024г и постоянно.

3. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье предусмотреть загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием в соответствии с п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20.

Срок выполнения – до 10.08.2024г

4. Соблюдать требование п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20; п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудовать технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Срок выполнения – до 10.08.2024г

5. Создать условия для соблюдения п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которому для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использовать отдельное

и технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом). Мытье столовой посуды осуществлять отдельно от кухонной посуды, оборудовать моечные для кухонной посуды. Проводить отдельную обработку и отдельное хранение в производственных цехах (зонах, участках) разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции.

Срок выполнения – до 10.08.2024г

6. В соответствии с п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню, фактическое меню- строго соблюдать по утвержденному двух недельному меню.

Срок выполнения – с 18.03.2024г и постоянно.

7. В соответствии с требования п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах (картах), изготовление продукции производить в соответствии с технологической картой.

Срок выполнения – с 18.03.2024г и постоянно.

8. В соответствии с п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения влаги, оборудовать локальными вытяжными системами.

Срок выполнения – до 10.08.2024г

9. В соответствии с п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на линии раздачи для контроля температуры блюд использовать термометры.

Срок выполнения – с 18.03.2024г и постоянно.

10. В соответствии с п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, использовать бактерицидное оборудование.

Срок выполнения – до 10.08.2024г

11. Соблюдать требование п. 7.1.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» заполнять все графы. В «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования» вести ежедневные записи.

Срок выполнения – с 18.03.2024г и постоянно.

12. В соответствии с п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, отбирать в полном объеме. Хранение суточных пробы осуществляется не менее 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Срок выполнения – с 18.03.2024г и постоянно.

13. В соответствии с п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств указать названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности. Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществлять в соответствии с программой производственного контроля.

Срок выполнения – с 18.03.2024г и постоянно.

14. В соответствии с п. 8.1. 6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей использовать соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Срок выполнения – с 18.03.2024г и постоянно.

15. В соответствии с п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разместить в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале) следующую информацию - рекомендации по организации здорового питания детей.

Срок выполнения – постоянно

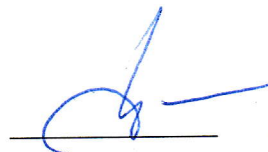
О выполнении настоящего предписания представить информацию в ТО Управления Роспотребнадзора по РД в г. Буйнакске к установленным в предписании срокам.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МКОУ
«Экибулакской ООШ»

Не выполнение настоящего предписания влечет административную ответственность,
предусмотренную ч.1 ст. 19.5 КоАП РФ.

Главный специалист-эксперт ТО
Управления Роспотребнадзора по РД
в г. Буйнакске

(должность лица, составившего протокол,
государственный орган)



(подпись)

П.С. Рамазанова
(инициалы и фамилия)

Копию настоящего предписания получила:
директор Байрамова У. А.



(подпись)

18.03. 2024г.

Копия настоящего предписания направлена по почте с уведомлением _____ 2024г.