

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 Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)  
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тверской области в Бежецком районе  
ул.Садовая, д. 26, г. Бежецк, Тверская область, 171984, телефон/факс 8 (48231) 2-14-42

**ПРЕДПИСАНИЕ № 277**

« 29 » ноября 20 17 г.

г. Бежецк  
(место выдачи)

Специалист-эксперт Иванова Наталья Васильевна

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и

должность должностного лица, выдавшего предписание)

**по результатам проверки деятельности:**

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Дмитровская основная общеобразовательная школа», юр. адрес: 171665, Тверская область, Краснохолмский район, д. Дмитровка, д. 1;

(наименование и место нахождения (адрес) проверяемого юридического лица)

(фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого индивидуального предпринимателя)

ИНН 6928003277, ОГРН 1026901543514;

(сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (для юридического лица и индивидуального предпринимателя))

**по выполнению требований законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения установлено следующее:**

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и профессионального образования» (далее по тексту 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 по тексту СП 2.3.6.1079-01):

Отсутствует технологическая карта на рыбу жареную – п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании не ведется запись о контроле температурного режима в морозильной камере – п. 14.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Нарушаются условия отбора и хранения суточных проб – на момент проверки 15.11.2017г. гарниры и порционные блюда хранились в одной банке – п. 14.11, приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Поточность технологического процесса не соблюдается, стол «кура вареная» установлен в зоне сырой продукции, не выделен отдельный стол для хлеба, на столе для сырой продукции хранилась чистая посуда, поверхность производственных столов деформирована, что затрудняет проведение качественной влажной уборки - п. 4.5, п. 8.1 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 6.3, п. 8.1 п. 8.4 СП 2.3.6.1079-01.

Нарушается технология приготовления порционных блюд (котлет, биточков из мяса, кури, рыбы жареной), при приготовлении не используется жарочный шкаф, не проводится обработка блюда до готовности в жарочном шкафу при  $t$  250-280 °С – п. 8.1, п. 8.2, п. 8.4, 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Не упорядочено хранение чистых столовых приборов - хранятся ручками вниз – п. 5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08. Часть кухонной посуды не имеет маркировку, отсутствует разделочная доска для гастрономии – п. 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Не наличие контрольного термометра в морозильной камере обеспечено – п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Не выделена емкость для обработки обеденных столов, производственных столов, нет отдельной ветоши для обработки производственных столов – п. 5.14, п. 5.3 СанПиН 2.4.5.2409-08. Спецдежды у работника столовой недостаточно – нет отдельной спецдежды для мытья посуды – п. 13.3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

(указать положения нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные

Руководствуясь ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» требую в срок до «15» января 2018 г.:

1. Обеспечить наличие технологических карт и на всю приготавливаемую продукцию, в том числе на рыбу жареную – п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

2. В журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании обеспечить наличие записи о контроле температурного режима в морозильной камере – п. 14.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Обеспечить соблюдение условий отбора и хранения суточных проб – п. 14.11, приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08. –

4. Обеспечить соблюдение технологии приготовления порционных блюд (котлет, биточков из мяса, куры, рыбы жареной) – п. 8.1, п. 8.2, п. 8.4, 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. На пищеблоке:

- обеспечить соблюдение точности технологического процесса;

- установить стол для хлеба;

- обеспечить поверхность производственных столов в соответствии с санитарными требованиями - п. 4.5, п. 8.1 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 6.3, п. 8.1 п. 8.4 СП 2.3.6.1079-01.

- упорядочить хранение чистых столовых приборов – п. 5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

- провести маркировку всей кухонной посуды, обеспечить наличие разделочной доски для гастрономии – п. 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

- обеспечить наличие контрольного термометра в морозильной камере обеспечено – п.

4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

- выделить емкость для обработки обеденных столов, производственных столов, отдельную ветошь для обработки производственных столов – п. 5.14, п. 5.3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

- обеспечить работника столовой достаточным количеством спецодежды – п. 13.3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

(указать требования, предписываемые к выполнению, в целях устранения нарушений

обязательных требований законодательства Российской Федерации и срок их исполнения)

**Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на:**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Дмитровская основная общеобразовательная школа»

(указать лицо, на которое возлагается ответственность)

