



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия в Баргузинском районе

Братьев Козулиных ул., д. 69, с. Баргузин, 671610

тел/факс: (8-30131) 42990E-mail: barg@03.rospotrebnadzor.ru <http://www.03.rospotrebnadzor.ru/>

ОКПО 73228805, ОГРН 1050302662288, ИНН/КПП 0323121940 / 032301001

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований

«28» января 2020 г.

№ 1

с. Курумкан

(место составления)

При проведении внеплановой выездной проверки на основании распоряжения о проведении проверки заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия Кузьминой Елены Андреевны №1 К/Б-вп от 20 января 2020 г. в отношении Могойтинского филиала Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Байкальский колледж туризма и сервиса» расположенных по адресу/адресам: 671633, Республика Бурятия, Курумканский район, с. Могойто, ул. Советская, д. 5 и 671633, Республика Бурятия, Курумканский район, с. Могойто, ул. Производственная, д. 8 ОГРН 1100327002038 от 18.02.2010 г., ИНН 0323350154

(указать полное наименование объекта, адрес расположения, наименование юридического лица либо ФИО индивидуального предпринимателя, ИНН, ОГРН, либо ФИО и адрес местожительства проверяемого гражданина)

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

1. В нарушение требований ст. 11, 32 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г., № 52-ФЗ (далее по тексту – ФЗ № 52 от 30.03.1999 г.), п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45 (далее по тексту - СанПиН 2.4.5.2409-08) предусматривающего, что для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10) фактически представленный журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья не содержит сведений о результатах органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов, отсутствует информация о ежедневном расходе, в журнале указана дата реализации остатка продовольственного сырья и пищевых продуктов.
2. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 13.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что к работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок, фактически персоналом пищеблока не пройдена профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация.
3. В нарушение требований ст. 11, 24 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 2.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаям встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, п. 5.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 г. № 31 (далее по тексту - СП 2.3.6.1079-01) предусматривающего, что объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических

процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, фактически приготовление и реализация готовой кулинарной продукции, мытье столовой посуды, а также частичное хранение сырья осуществляется в одном помещении. Имеет место пересечение технологических потоков «чистое-грязное» и «сырое-готовое». Так, пищеблок не имеет цехового деления, фактически технологические процессы обработки сырой и готовой продукции производится на одних и тех же производственных столах. Зона обработки мясного и рыбного сырья оборудована 2 производственными столами с гигиеническим покрытием для обработки как сырого, так и готового мяса и рыбы. Влажная обработка мясного и рыбного сырья осуществляется в раковине для мытья рук и раковине для мытья мяса при приготовлении фарша на участке размещения электрической мясорубки. Производственный и разделочный инвентарь для сырого и готового хранится совместно на производственных столах. Мясорубка для готового отсутствует. В зоне обработки куриного яйца и приготовления мясного и рыбного фарша установлены пароконвектомат, холодильная витрина, 4 конфорочная плита и раковина с подводкой систем канализации, горячего и холодного водоснабжения для проведения практических занятий студентов, что приводит к возникновению встречных потоков персонала и посетителей. Зона первичной обработки овощей не предусмотрена и не оборудована, фактически влажная обработка и подготовка овощей осуществляется в раковине для мытья рук. В зоне моечной столовой посуды размещён производственный стол с гигиеническим покрытием для приготовления теста и мучных полуфабрикатов.

4. В нарушение ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 4.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии, фактически в наличии 40 комплектов столовой посуды, шкафы для хранения чистой посуды отсутствуют.
5. В нарушение ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда: холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.; производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.; разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь"; - кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п., фактически обработка и приготовление сырых и готовых полуфабрикатов осуществляется на одних и тех же столах, хранение разделочного и производственного инвентаря для сырой и готовой продукции осуществляется совместно.
6. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается, фактически складские помещения и холодильное оборудование не оснащены контрольно-измерительными приборами, контроль и учёт условий хранения не осуществляется.
7. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 4.1, приложения 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с приложением 1 настоящих санитарных правил, фактически влажная обработка пищевого сырья производится в раковине для мытья рук установленной в помещении горячего цеха. Холодильное оборудование выделено в недостаточном количестве, так для хранения рыбного сырья, мясной гастрономии, масложировой и молочной продукции, куриного яйца, а также хранения суточных проб используется 1 среднетемпературный холодильник с морозильной камерой, установленный в производственном помещении пищеблока рядом со производственным столом для приготовления мучной продукции.
8. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 5.1, 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности, п. 5.14 СП 2.3.6.1079-01 предусматривающего, что в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал, фактически поваром осуществляется

приготовление готовой кулинарной продукции, мытье кухонной и столовой посуды, уборка рабочих мест и помещений пищеблока, подготовка сырых и готовых полуфабрикатов.

9. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 5.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов, фактически моечные ванны не имеют маркировки объемной вместимости.
10. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 5.11, 5.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут, фактически моечные ванны для стаканов и столовых приборов не предусмотрены, мытье стаканов и столовых приборов осуществляется в трёхсекционной моечной ванне для столовой посуды.
11. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока, фактически пищевые отходы из моечной зоны выносятся через производственное помещение пищеблока.
12. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, приложения 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет). Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся, фактически учреждением не разработано, не утверждено и не согласовано с ТО Управления Роспотребнадзора по РБ в Баргузинском районе примерное меню.
13. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 6.11, приложения 5 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил). Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность, фактически представленные технологические карты не имеют ссылки на официально изданный сборник рецептов.
14. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что в примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня, фактически допускается повтор блюд в последующие дни. Так, например, 01 и 02.09.2019 г. осуществлены приготовление и реализация сосисок, 09-07.09.2019 г. произведена выдача сосисок и колбасных изделий, при этом реализация колбасных изделий произведена повторно 09.09.2019 г. и т.д.
15. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 6.14, 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что в примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи. В суточном рационе питания

- оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5, фактически приготовление кулинарной продукции осуществляется произвольно без учёта пищевой и энергетической ценности, сбалансированности и содержания основных пищевых элементов. Меню-требования с указанием расчётов потребности в сырьё и количестве порций отсутствуют.
16. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами, фактически в питании допускается приготовление жареных колбасных изделий, жареного картофеля.
17. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 6.25, приложения 7 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7, фактически к приёму и реализации допущены майонез марки «Провансаль» и «Златославна», молочная продукция на основе растительных жиров, а именно:
- продукт молокосодержащий с заменителем молочного жира, произведённый по технологии молока цельного сгущённого с сахаром «Сгущёнка Славянка», изготовитель ОАО «Белморпродукт» ОП «Волоконовский консервный комбинат», Россия, Белгородская область, Волоконовский район, п. Пятницкое, ул. Первомайская, д. 1. Дата изготовления: 30.09.2019 г., срок годности 10 месяцев с даты изготовления в ПЭТ-бутылке в количестве 2 шт. по 1 кг. каждая.
 - Белково-жировой продукт с заменителем молочного жира, произведённый по технологии полутвёрдого сыра «Столица молока» с м.д.ж. 50 % в количестве 1,820 кг. без информации о дате изготовления и сроке годности.
 - Спред растительно-сливочный с м.д.ж 72,5% изготовитель ИП Кунгуров в количестве 6,499 кг.
18. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации, фактически товарно-сопроводительная документация на продовольственное сырьё и пищевые продукты отсутствует.
19. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 8.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению, фактически на пищеблоке используется 1 электрическая мясорубка.
20. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 8.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук, фактически влажная обработка мясного и рыбного сырья, яйца куриного и сырых овощей осуществляется в раковине для мытья рук и раковине для мытья мяса при приготовлении фарша в месте размещения электрической мясорубки.
21. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду, фактически обработка куриного яйца производится в раковине для мытья рук с применением пищевой соды и раствора дезинфицирующего средства «Хлорамин». На момент проведения проверки «Хлорамин» на пищеблоке отсутствовал.
22. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 10.2, 10.3, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что питьевой режим в образовательном учреждении может быть

организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды. Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность, фактически в целях организации питьевого режима в вестибюле общежития установлен кулер с пластиковой бутылкой объемом 18,9 л. с неизвестной датой вскрытия упаковки, внутренняя поверхность бутылки грязная с темным налетом. Со слов коменданта общежития установлено, что замена емкости с питьевой водой осуществляется путем ее повторного использования методом заполнения водой из системы отопления. При этом представлен договор поставки природной питьевой воды торговой марки «Таёжный источник» в поликарбонатной бутылки емкостью 18,9 л. № б/н от 19.01.2019 г. заключенный с ИП Белых А.М.

23. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 12.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания, п. 4.2 СП 2.3.6.1097-01 предусматривающего, что показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений, фактически согласно экспертному заключению по результатам лабораторных измерений (испытаний) № 328 от 27.01.2020 г. выданного органом инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» к протоколу лабораторных испытаний № 328 от 23.01.2020 г. выданного испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» установлено, что температура воздуха (холодный период) не соответствует нормативным величинам, установленным СП 2.3.6.1079-01 в точках: столовая (обеденный зал), Так, измеренная температура воздуха составила на высоте 0,1 м. $10,8 \pm 0,58^{\circ}\text{C}$, на высоте 0,6 м. $11,3 \pm 0,58^{\circ}\text{C}$, на высоте 1,7 м. $10,8 \pm 0,58^{\circ}\text{C}$ при нормативе допустимой температуры воздуха $17-23^{\circ}\text{C}$.
24. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 14.5, приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил) фактически товарно-сопроводительная документация на продовольственное сырьё и пищевые продукты отсутствует. Бракераж входящего продовольственного сырья и пищевых продуктов ведётся формально, отсутствуют записи о дате и времени фактической реализации (имеются сведения о сроке реализации всей партии). Бракераж продовольственного сырья и пищевой продукции поступивших в декабре 2019 г. и январе 2020 г. не произведён, сведения в журнале отсутствуют (последняя запись датирована 02.12.2019 г.)
25. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 14.6, 14.11, приложения 10, 11 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник, фактически работа бракеражной комиссии формальна. Представлено 2 журнала бракеража

готовой кулинарной продукции, при этом в одном журнале последняя запись датирована 04.09.2019 г., во втором последняя запись бракеража датирована 04.11.2019 г. Отбор суточных проб не производится. Контроль медицинским работником не осуществляется.

26. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 14.9, приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил), фактически ведомость контроля за питанием не ведётся.
27. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 14.12, приложения 12 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организуяющим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 настоящих санитарных правил), фактически лабораторные и инструментальные исследования не осуществляются.
28. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 3.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами, фактически искусственное освещение пищеблока организовано от люминесцентных ламп в зеркально-параболических отражателях типа «Armstrong» без сплошного защитного плафона.
29. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 5.6 СП 2.3.6.1079-01 предусматривающего, что стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки, фактически помещение склада не имеет внутренней отделки, потолок и стены на всю высоту обшиты листами ДВП.
30. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 5.5 СП 2.3.6.1079-01 предусматривающего, что стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам. Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год, фактически потолок производственных помещений пищеблока и обеденного зала подвесной типа «Armstrong», что не позволяет проведения качественной влажной обработки и дезинфекции.
31. В нарушение требований пп. 1, 5, 6 ч. 1 ст. 12 Федерального закона «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» № 15 от 23.02.2013 г. (далее по тексту ФЗ № 15 от 23.02.2013 г.), предусматривающих, что для предотвращения воздействия окружающего табачного дыма на здоровье человека запрещается курение табака (за исключением случаев, установленных частью 2 настоящей статьи): на территориях и в помещениях, предназначенных для оказания образовательных услуг, услуг учреждениями культуры и учреждениями органов по делам молодежи, услуг в области физической культуры и спорта, в помещениях, предназначенных для предоставления жилищных услуг, гостиничных услуг, услуг по временному размещению и (или) обеспечению временного проживания, в помещениях, предназначенных для предоставления бытовых услуг, услуг торговли, общественного питания, помещениях рынков, в нестационарных торговых объектах, п. 5 ст. 12 ФЗ № 15 от 23.02.2013 г. предусматривающего, что для обозначения территорий, зданий и объектов, где курение табака запрещено, соответственно размещается знак о запрете курения, требования к которому и к порядку размещения которого устанавливаются уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти, п. 5 Приказа Министерства здравоохранения РФ «Требования к знаку о запрете курения и к порядку его размещения», предусматривающего, что знак о запрете курения размещается у каждого входа на территории, в здания и объекты, где курение табака запрещено (у транспортных средств - на двери с внешней стороны), а также в местах общего пользования, в том числе туалетах, фактически на территории, а также зданиях Могойтинского филиала ГБПОУ «БКТиС» отсутствует знак о запрете курения. В помещениях общежития допускается курение табачных изделий
32. В нарушение требований ст. 11, 22 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 3.2. СП 2.1.5.1059-01 «Гигиенические требования к охране подземных вод от загрязнения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.07.2001 г. № 19 предусматривающего, что мероприятия по защите подземных вод от загрязнения при различных видах хозяйственной деятельности должны

обеспечивать: водонепроницаемость емкостей для хранения сырья, продуктов производства, отходов промышленных и сельскохозяйственных производств, твердых и жидких бытовых отходов; предупреждение фильтрации загрязненных вод с поверхности почвы в водоносные горизонты; герметизацию систем сбора нефти и нефтепродуктов; рекультивацию отработанных карьеров, фактически на территории общежития и столовой расположено 3 надворных туалета с негерметичными выгребными. Со слов коменданта общежития Зверьковой О.В. установлено, что на протяжении последних 4 лет удаление ЖБО из выгребной ямы общежития не производилось. При визуальном осмотре выгреба следов удаления ЖБО и следов ассенизаторского транспорта не установлено. Акты проверки герметичности выгребных ям отсутствуют.

33. В нарушение требований ст. 11, 24 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 3.1 СП 2.1.2.2844-11 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений» утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.03.2011 г. № 23 (далее по тексту - СП 2.1.2.2844-11) предусматривающего, что в общежитиях, кроме общежитий квартирного типа (жилых домов, квартир), должны быть предусмотрены жилые комнаты и помещения общего пользования, в том числе: туалеты, умывальные, душевые, комнаты гигиены девочек, постирочные, гладильные, комнаты для сушки белья, кухни, помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря. В многоэтажных общежитиях вышеперечисленные помещения следует предусматривать на каждом этаже; кладовые для хранения хозяйственного инвентаря, бельевые (комнаты для раздельного хранения чистого и грязного белья), помещения для сушки одежды и обуви, камеры хранения личных вещей и другие подсобные помещения; комнаты для самостоятельных занятий; комнаты отдыха и досуга; игровые комнаты для детей проживающих в общежитии семейных пар; комната воспитателя, кабинет врача (или медицинской сестры), процедурная и изолятор (для временной изоляции заболевшего до его госпитализации в лечебное учреждение) - в общежитиях для обучающихся в возрасте от 14 до 18 лет (начальных и средних профессиональных образовательных учреждений), фактически общежитие не оборудовано помещениями постирочной, комнаты гигиены девочек, помещение для сушки белья, помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря, оборудованные помещения изолятора и процедурной, комната воспитателя на 2 этаже.
34. В нарушение требований ст. 11, 24 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 4.1.2 СП 2.1.2.2844-11 предусматривающего, что общежития должны быть обеспечены водой, отвечающей требованиям безопасности к питьевой воде, фактически в общежитии филиала в хозяйственно-бытовых и питьевых целях осуществляется разбор теплоносителя из системы отопления.
35. В нарушение требований ст. 11, 24 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 4.2.1 СП 2.1.2.2844-11 предусматривающего, что системы отопления и вентиляции должны обеспечивать допустимые условия микроклимата и воздушной среды помещений. Оптимальные и допустимые параметры микроклимата в жилых помещениях общежитий приведены в приложении к настоящим санитарным правилам, фактически согласно экспертному заключению по результатам лабораторных измерений (испытаний) № 328 от 27.01.2020 г. выданного органом инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» к протоколу лабораторных испытаний № 328 от 23.01.2020 г. выданного испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» установлено, что температура воздуха (холодный период) не соответствует нормативным величинам, установленным СП 2.1.2.2844-11 в точках: общежитие (туалетная). Так, измеренная температура воздуха составила на высоте 0,1 м. $15,3 \pm 0,58$ °C, на высоте 0,6 м. $15,3 \pm 0,58$ °C, на высоте 1,7 м. $15,4 \pm 0,58$ °C при нормативе допустимой температуры воздуха 18-24 °C. Согласно экспертному заключению по результатам лабораторных измерений (испытаний) № 328 от 27.01.2020 г. выданного органом инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» к протоколу лабораторных испытаний № 328 от 23.01.2020 г. выданного испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» установлено, что температура воздуха (холодный период) не соответствует нормативным величинам, установленным СП 2.1.2.2844-11 в точках (учебный класс). Так, измеренная температура воздуха составила на высоте 0,1 м. $14,1 \pm 0,58$ °C, на высоте 0,6 м. $15,8 \pm 0,58$ °C, на высоте 1,7 м. $15,8 \pm 0,58$ °C при нормативе допустимой температуры воздуха 18-24 °C.
36. В нарушение требований ст. 11, 24 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 4.4.7 СП 2.1.2.2844-11 предусматривающего, что общежития обеспечивают необходимым набором уборочного инвентаря, промаркированного в соответствии с его назначением, фактически уборочный инвентарь выделен в недостаточном количестве, места хранения уборочного инвентаря не оборудованы, фактически используется 2 ветоши для мытья пола, 2 оцинкованных ведра без маркировки, 2 швабры. Хранение уборочного инвентаря осуществляется под лестничной клеткой навалом.
37. В нарушение требований ст. 11, 24 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 4.4.3 СП 2.1.2.2844-11 предусматривающего, что кухни должны быть оборудованы газовыми или электрическими плитами, мойками, столами, шкафами, фактически кухня не оборудована мойкой.
38. В нарушение требований ст. 11, 24 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 5.1 СП 2.1.2.2844-11 предусматривающего, что все помещения общежития подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке к применению в жилых и общественных зданиях. Ежедневной уборке с использованием

дезинфицирующих средств подлежат туалеты, душевые, прачечные, помещения медицинского назначения. Хранят дезинфицирующие, моющие и чистящие средства в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в недоступных местах для проживающих, фактически в качестве дезинфицирующего средства применяется раствор хлорсодержащего средства «Белизна» с неустановленной массовой долей активности хлора. Инструкции по применению и разведению растворов отсутствуют.

39. В нарушение требований ст. 11, 36 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 5.12 СП 2.1.2.2844-11 предусматривающего, что работники общежития должны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры, при трудоустройстве - гигиеническую подготовку и аттестацию. Каждый работник общежития должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую должны быть внесены результаты обследований, лабораторных исследований, сведения о прививках и гигиенической подготовке, фактически персоналом общежития не пройдено профессиональное гигиеническое обучение и аттестация.
40. В нарушение требований ст. 11 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 5.9 СП 2.1.2.2844-11 предусматривающего, что мягкий инвентарь (матрасы, подушки, одеяла) должен подвергаться камерной дезинфекции ежегодно, а также после каждого выселения проживающих. Камерная дезинфекция мягкого инвентаря должна проводиться специализированными организациями и учреждениями, фактически сведения о дезинфекции мягкого инвентаря камерным методом отсутствуют, журнал не ведётся.
41. В нарушение требований ст. 11, 24 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 5.2 СП 2.1.2.2844-11 предусматривающего, что оконные стекла должны очищаться и тщательно мыться по мере загрязнения, фактически оконные стекла составные, в комнатах № 4 и 15 стекла разбиты, грязные.
42. В нарушение требований ст. 11, 24 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 5.2 СП 2.1.2.2844-11 предусматривающего, что все помещения общежития подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке к применению в жилых и общественных зданиях, фактически внутренняя отделка стен и пола помещения санитарного узла и входящих в его состав помещений душевой, туалетных имеют значительные дефекты поверхности, что не позволяет проведения надлежащей и качественной влажной обработки и дезинфекции.
43. В нарушение требований ст. 11, 17 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается, фактически согласно экспертному заключению по результатам лабораторных измерений (испытаний) № 329 от 27.01.2020 г. выданного органом инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» к протоколу лабораторных испытаний № 329 от 27.01.2020 г. выданного испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» установлено, что пробы №№ 329/9, 329/10 не соответствуют требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами». Так в смывах с доски для сырых овощей и раковины столовой посуды обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП) при нормативе «отсутствие».
44. В нарушение требований ст. 11, 17 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 5.15 СП 2.3.6.1079-01 предусматривающего, что в организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя, фактически приготовление растворов дезинфицирующих средств осуществляется с нарушением правил разведения приведённых в инструкции. Так, согласно экспертному заключению по результатам лабораторных измерений (испытаний) № 329 от 27.01.2020 г. выданного органом инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» к протоколу лабораторных испытаний № 329 от 27.01.2020 г. выданного испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» установлено, что проба № 958 «Ока-таб» 0,015% рабочий раствор не соответствует требованиям инструкции 5/11 по применению дезинфицирующего средства «Ока-таб» по показателю массовая доля активного хлора. Так, согласно результатам испытания массовая доля активного хлора составила 0,0355% при нормативе 0,015%.
45. В нарушение требований ст. 11, 19 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г., п. 3.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусматривающего, что холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде, фактически Согласно экспертному заключению по результатам лабораторных измерений (испытаний) № 329 от 27.01.2020 г. выданного органом инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» к протоколу лабораторных испытаний № 329 от 27.01.2020 г. выданного испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» установлено, что проба № 944 «вода питьевая из системы автономного водоснабжения (распределительная сеть пищеблока)» не соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников» по показателю «цветность». Так, согласно результатам испытаний

цветность пробы составила $35,4 \pm 7,1$ градусов при нормативе «не более 30»

(указываются положения, действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные требования, нарушения которых были выявлены при проверке)

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения заболеваний (отравлений) людей, руководствуясь ч.2 ст. 50 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ

ПРЕДПИСЫВАЮ:

1. В соответствии требований п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10) вносить сведения о результатах органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов, информация о ежедневном расходе.
2. В соответствии требований п. 13.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 к работе на пищеблоке допускать лиц, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию с обязательной отметкой в личной медицинской книжке.
3. В соответствии требований п. 2.5 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 5.1 СП 2.3.6.1079-01 обеспечить объемно-планировочные и конструкторские решения помещений, предусматривающие последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала: наличие производственных цехов, оборудованных производственными столами. Зона обработки мясного и рыбного сырья оборудована 2 производственными столами с гигиеническим покрытием для обработки как сырого, так и готового мяса и рыбы; установка для влажной обработки мясного и рыбного сырья раковин с подводкой холодной и горячей воды через смесители; упорядочить хранение производственного и разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции; приобрести мясорубку для готовой продукции; в зоне обработки куриного яйца и приготовления мясного и рыбного фарша устранить встречные потоки персонала и посетителей; предусмотреть зону первичной обработки овощей; предусмотреть цех для приготовления теста и мучных полуфабрикатов.
4. В соответствии требований п. 4.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 обеспечить достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
5. В соответствии требований п. 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 обеспечить раздельное хранения сырых и готовых продуктов, для технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда: холодильное оборудование с маркировкой.
6. В соответствии требований п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 оборудовать складские помещения для хранения продуктов приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами; осуществлять контроль и учёт условий хранения посредством ведения журнала.
7. В соответствии требований п. 4.1, приложения 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 производственные, складские и административно-бытовые помещения оснастить оборудованием в соответствии с приложением 1 настоящих санитарных правил: для влажной обработки пищевого сырья предусмотреть отдельную раковину, холодильное оборудование выделить в достаточном количестве: для хранения рыбного сырья, мясной гастрономии, масложировой и молочной продукции, куриного яйца, а также хранения суточных проб.
8. В соответствии требований п. 5.1, 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 5.14 СП 2.3.6.1079-01 для мытья кухонной и столовой посуды, для уборки помещений пищеблока, для подготовки сырых полуфабрикатов выделить отдельный персонал.
9. В соответствии требований п. 5.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости
10. В соответствии требований п. 5.11, 5.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 установить двухсекционную моечную ванну для стаканов и столовых приборов с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой
11. В соответствии требований п. 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08 предусмотреть поточность удаления пищевых отходов.
12. В соответствии требований п. 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, приложения 2 СанПиН 2.4.5.2409-08 обеспечить составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), утвердить и согласовать с ТО Управления Роспотребнадзора по РБ в Баргузинском районе.
13. В соответствии требований п. 6.11, приложения 5 СанПиН 2.4.5.2409-08 технологические карты оформить в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил) со ссылкой на официально изданный сборник рецептур.

14. В соответствии требований п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 в примерном меню и фактически не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня
15. В соответствии требований п. 6.14, 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 приготовление кулинарной продукции осуществлять с учётом пищевой и энергетической ценности, сбалансированности и содержания основных пищевых элементов. Меню-требования с указанием расчётов потребности в сырьё и количестве порций иметь в наличии.
16. В соответствии требований п. 6.16 СанПиН 2.4.5.2409-08 исключить в питании приготовление жареных колбасных изделий, жареного картофеля.
17. В соответствии требований п. 6.25, приложения 7 СанПиН 2.4.5.2409-08 не допускать использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия на основе растительных жиров, предоставить акт снятия с реализации:
 - продукт молочносодержащий с заменителем молочного жира, произведённый по технологии молока цельного сгущённого с сахаром «Сгущёнка Славянка», изготовитель ОАО «Белморпродукт» ОП «Волоконовский консервный комбинат», Россия, Белгородская область, Волоконовский район, п. Пятницкое, ул. Первомайская, д. 1. Дата изготовления: 30.09.2019 г., срок годности 10 месяцев с даты изготовления в ПЭТ-бутылке в количестве 2 шт. по 1 кг. каждая.
 - Белково-жировой продукт с заменителем молочного жира, произведённый по технологии полутвёрдого сыра «Столица молока» с м.д.ж. 50 % в количестве 1,820 кг. без информации о дате изготовления и сроке годности.
 - Спред растительно-сливочный с м.д.ж 72,5% изготовитель ИП Кунгуров в количестве 6,499 кг.
18. В соответствии требований п. 6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08 прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений осуществлять при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации, товарно-сопроводительная документация на продовольственное сырьё и пищевые продукты должна быть в наличии.
19. В соответствии требований п. 8.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 приобрести для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку разное механическое оборудование (мясорубки, протирочные машины и т.п.)
20. В соответствии требований п. 8.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 установить для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, исключить их мытье в раковине для мытья рук и раковине для мытья мяса при приготовлении фарша в месте размещения электрической мясорубки.
21. В соответствии требований п. 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 обеспечить обработку яиц в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха с применением пищевой соды и раствора дезинфицирующего средства «Хлорамин».
22. В соответствии требований п. 10.2, 10.3, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 организовать питьевой режим в образовательном учреждении только с использованием воды, расфасованной в емкости. Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Исключить использование воды для питьевых целей с системы отопления.
23. В соответствии требований п. 12.2 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 4.2.1 СП 2.1.2.2844-11 привести параметры микроклимата производственных помещений в соответствии гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений в точках: столовая (обеденный зал), (учебный класс), общежитие (туалетная).
24. В соответствии требований п. 14.5, приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 усилить контроль за качеством поступающей продукции и проведением бракеража: делать запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил), сохранять до конца реализации товарно-сопроводительную документацию на продовольственное сырьё и пищевые продукты.
25. В соответствии требований п. 14.6, 14.11, приложения 10, 11 СанПиН 2.4.5.2409-08 обеспечить контроль за выдачей готовой пищи только после снятия пробы бракеражной комиссией в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям с регистрацией в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд работником пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.
26. В соответствии требований п. 14.9, приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08 усилить контроль за ведением документации: "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил).
27. В соответствии требований п. 14.12, приложения 12 СанПиН 2.4.5.2409-08 обеспечить безопасность

- приготавливаемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения проведением их лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 настоящих санитарных правил).
28. В соответствии требований п. 3.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 для искусственного освещения применять светильники во влагопылезащитном исполнении.
 29. В соответствии требований п. 5.6 СП 2.3.6.1079-01 стены и потолки помещения склада обеспечить внутренней отделкой. Стены на высоту не менее 1,7 м окрасить влагостойкими красками для внутренней отделки
 30. В соответствии требований п. 5.5 СП 2.3.6.1079-01 произвести отделку потолка производственных помещений пищеблока и обеденного зала материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами.
 31. В соответствии требований пп. 1, 5, 6 ч. 1 ст. 12 Федерального закона «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» № 15 от 23.02.2013 г. запретить курение табака, для обозначения территорий, зданий и объектов, где курение табака запрещено, соответственно размещается знак о запрете курения, требования к которому и к порядку размещения которого устанавливаются уполномоченным Правительством Российской Федерации федеральным органом исполнительной власти, п. 5 Приказа Министерства здравоохранения РФ «Требования к знаку о запрете курения и к порядку его размещения», предусматривающего, что знак о запрете курения размещается у каждого входа на территории, в здания и объекты, где курение табака запрещено (у транспортных средств - на двери с внешней стороны), а также в местах общего пользования, в том числе туалетах.
 32. В соответствии требований п. 3.2. СП 2.1.5.1059-01 обеспечить герметизацию выгребных ям на территории общежития и столовой 3-х надворных туалетов. Акты проверки герметичности выгребных ям предоставить в ТО.
 33. В соответствии требований п. 3.1 СП 2.1.2.2844-11 общежитие оборудовать помещениями постирочной, комнатами гигиены девочек, помещение для сушки белья, помещения для обработки и хранения уборочного инвентаря, оборудованные помещения изолятора и процедурной, комната воспитателя на 2 этаже.
 34. В соответствии требований п. 4.1.2 СП 2.1.2.2844-11 оборудовать общежитие разводящей сетью холодного водоснабжения, горячим водоснабжением; обеспечить водой, отвечающей требованиям безопасности к питьевой воде, запретить использование воды для хозяйственно- бытовых и питьевых целей из системы отопления.
 35. В соответствии требований п. 4.4.7 СП 2.1.2.2844-11 обеспечить общежитие необходимым набором уборочного инвентаря, промаркированного в соответствии с его назначением, оборудовать места хранения уборочного инвентаря.
 36. В соответствии требований п. 4.4.3 СП 2.1.2.2844-11 оборудовать кухню мойкой.
 37. В соответствии требований п. 5.1 СП 2.1.2.2844-11 усилить контроль в общежитии за проведением ежедневной влажной уборки с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке к применению в жилых и общественных зданиях. Ежедневной уборке с использованием дезинфицирующих средств подлежат туалеты, душевые, прачечные, помещения медицинского назначения. Хранить дезинфицирующие, моющие и чистящие средства в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в недоступных местах для проживающих.
 38. В соответствии требований п. 5.12 СП 2.1.2.2844-11 обеспечить прохождение персоналом общежития профессиональное гигиеническое обучение и аттестации с занесением результатов в личные медицинские книжки.
 39. В соответствии требований п. 5.10 СП 2.1.2.2844-11 в общежитии организовать смену постельного белья не реже 1 раза в 7 дней.
 40. В соответствии требований п. 5.9 СП 2.1.2.2844-11 обеспечить проведение ежегодно камерной дезинфекции мягкого инвентаря (матрасы, подушки, одеяла), а также после каждого выселения проживающих по договору со специализированными организациями и учреждениями с регистрацией в специальном журнале.
 41. В соответствии требований п. 5.2 СП 2.1.2.2844-11 обеспечить своевременную замену разбитых оконных стекол в комнатах № 4 и 15 стекла, очистку и мытье (оконные стекла должны очищаться и тщательно мыться по мере загрязнения).
 42. В соответствии требований п. 5.2 СП 2.1.2.2844-11 для обеспечения проведения качественной ежедневной влажной уборки с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке к применению в жилых и общественных зданиях, внутреннюю отделку стен и пола помещения санитарного узла и входящих в его состав помещений душевой, туалетных привести в соответствие требований санитарных правил.
 43. В соответствии требований п. 5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 в помещении пищеблока организовать и повести качественную генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В рамках производственного контроля отобрать смывы на бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в

- количестве не менее 5 штук. Протокол лабораторных испытаний предоставить в ТО.
44. В соответствии требований п. 5.15 СП 2.3.6.1079-01 обеспечить контроль за приготовлением, применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя. В рамках производственного контроля отобрать пробы дезинфицирующих средств на показатель содержания активного хлора. Протокол лабораторных испытаний предоставить в ТО.
45. В соответствии требований п. 3.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 обеспечить качество холодной и горячей воды, используемой в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, требованиям, предъявляемым к питьевой воде. В рамках производственного контроля исследовать пробы питьевой воды по показателю «цветность». Протокол лабораторных испытаний предоставить в ТО

(указать перечень обязательных для исполнения мероприятий, предписанных действий, со ссылкой на положения санитарно-эпидемиологических требований, нарушения которых были выявлены)

Ответственность за выполнение вышеуказанных мероприятий по предписанию возлагается на юридическое лицо Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Байкальский колледж туризма и сервиса»

полное наименование юридического лица, должность, фамилия, имя, отчество должностного лица, ФИО индивидуального предпринимателя либо гражданина

Срок выполнения предписания и представления информации о принятых мерах в письменном виде с приложением документов, подтверждающих его надлежащее исполнение в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия в Баргузинском районе - «01» августа 2021 г.

(перечень документированной информации, подлежащей представлению в качестве подтверждения выполнения предписания)

Невыполнение в установленный срок настоящего предписания влечет административную ответственность в соответствии с частью 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Предписание может быть обжаловано в суд общей юрисдикции, Арбитражный суд, в вышестоящий орган государственного контроля (надзора), вышестоящему должностному лицу в установленном законодательством порядке.

Главный государственный санитарный врач по Республике Бурятия
по Баргузинскому, Курумканскому и Прибайкальскому районам
(должность)



(подпись)

Б. Ч. Галсанов
(фамилия, инициалы)

Копию настоящего предписания получил (а) «28» января 2020 г.

Представитель юридического лица по доверенности
Руководитель Могойтинского филиала ГБПОУ «Байкальский
колледж туризма и сервиса»
(должность)



(подпись)

С. Д. Очирова
(фамилия, инициалы)