

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека.

Управление Роспотребнадзора по Смоленской области

214018, г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 26, тел: (4812) 38-25-10, факс: (4812) 55-25-49, E-mail: sanepid@sci.smolensk.ru
ОГРН 1056758325238 ; ИНН/КПП 6731049404/673101001

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Шумячском районах, 216500, г. Рославль, ул. Каляева, д.70, тел. (48134) 4-17-38, факс (48134)
6-73-02

СОГБОУ «Екимовичская средняя школа-
интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья»
216533, Смоленская область, Рославльский
район, с. Екимовичи, ул. Школьная, д.1
(место составления акта)

“ 18 ” апреля 20 16 г.
(дата составления акта)

14-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 12 - 506

По адресу/адресам: *216533 Смоленская область, Рославльский район, с. Екимовичи, ул. Школьная, д.1*

На основании: распоряжения *Руководителя Управления Роспотребнадзора по Смоленской области № 12 – 506 от 14 марта 2016 г.*

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

СОГБОУ «Екимовичская средняя школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

07 ” апреля 20 16 г. с 12 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин. Продолжительность 5ч.
13 ” апреля 20 16 г. с 13 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 2ч.
18 ” апреля 20 16 г. с 11 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 3ч.

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 3 дня / 10 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Шумячском районах

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): директор СОГБОУ «Екимовичская средняя школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Андреев Владимир Александрович 07.04.2016 г. 12-00 час.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: *начальник отдела Терехов Владимир Александрович, специалист-эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Рославльском, Ершицком, Шумяцком районах Шлюшеникова Людмила Васильевна*

Данилова Т.А. – помощник врача по общей гигиене Рославльского филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в Смоленской области», аттестат аккредитации № РОСС RU. 001.510109, срок действия 06.02.2013г. по 06.02.2018 г., выдан Федеральной службой по аккредитации

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа

по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовал директор СОГБОУ «Екимовичская средняя школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Андреев Владимир Александрович

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения плановой выездной проверки:

установлено: 07.04.2016г. 12-00 до 17-00 директор и СОГБОУ «Екимовичская средняя школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Андреев Владимир Александрович ознакомлен с распоряжением плановой выездной проверкой. Проведены лабораторно - инструментальные исследования.

СОГБОУ «Екимовичская средняя школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» размещена в 4-х отдельно стоящих корпусах: учебном, жилом, медицинском, здании пищеблока. Стены помещений окрашены краской. Полы в учебных помещениях имеют линолеумное покрытие. Уборочный инвентарь выделен (для санитарных узлов отдельный), промаркирован, хранение упорядочено. Освещение: естественное и искусственное – в учебных помещениях, в коридоре люминесцентные лампы. Холодное водоснабжение, канализованные централизованное. Горячее водоснабжение, отопление от котельной, работающая на газе.

Питьевой режим организован. Территория школы ограждена. Для сбора мусора оборудована контейнерная площадка, где установлено 2 контейнера. Договора на вывоз мусора, на проведение дератизации имеются. На пищеблоке имеющееся холодильное и технологическое оборудование исправно, горячее водоснабжение от газовой котельной. В столовой созданы условия для хранения продуктов, приготовления и реализации пищи. Посудой, разделочным инвентарём, моющими, чистящими средствами пищеблок обеспечен в достаточном количестве. Питание для детей 5 разовое на 195-200 рублей в день. Пищевые продукты поставляют: ООО «Торгсервис» г.Десногорск (рыба, яйцо, мясо птицы, колбасные изделия, бакалейная продукция. Фрукты, овощи-1,2 кв.2016г.), ИП Власов С.Н. г. Смоленск (кисломолочная продукция), ИП Коржакова Е.В. г. Ярцево (молочная продукция 1-2 кв.2016г.), ООО «Континент» г. Смоленск (мясо и мясная продукция 1-2 кв.2016г., бакалейная продукция, сыр 2 кв. 2016г.), АО «Смоленский хлебокомбинат» г. Смоленск – хлебобулочная продукция 1-2 кв.2016г., ООО «Торгсервис» г. Смоленск – крупяная продукция (горох, крупа перловая) 1 кв.2016г., ИП Корсун Р.И. г. Ярцево – кисломолочная продукция, масло сливочное 2 кв.2016г. Примерное меню разработано.

В школе всего 70 сотрудников, медицинские книжки представлены.

Медицинский блок расположен на 1-ом этаже 3-х этажного спального корпуса, общей площадью около 67 кв.м. В состав медицинского блока входит: кабинет приема детей 14 кв.м, процедурный кабинет общей площадью около 9 кв.м., кабинет для хранения лекарств, изолятор 30 кв.м.

Физиопроцедуры проводятся детям в отдельно выделенных помещениях, расположенных в одноэтажном кирпичном здании, общей площадью около 120 кв.м. Занятия ЛФК, массаж, лечение с помощью физиотерапевтической аппаратуры - ультразвук, ЦМТ, ингалятор, УВЧ, «Соллюкс», КУФ проводятся по разработанному графику. Медицинские услуги оказываются двумя медицинскими сестрами, кроме физиопроцедур. Здание канализовано, имеет централизованную подачу холодной воды. Отопление, горячей водой кабинеты обеспечены от газовой котельной. Вентиляция естественная, через оконные проемы и через вентиляционные каналы. Освещение естественное и искусственное, лампы накаливания.

СОГБОУ «Екимовичская средняя школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» обучается 112 учащихся, из них 1-4 классы – 25 школьников

1 класс – 5 учеников

2 класс – 8 учеников

3 класс – 5 учеников

4 класс – 7 учеников

5а класс – 9 учеников

5б класс – 10 учеников

6а класс – 9 учеников

6 – б класс – 7 учеников

7 класс – 9 учеников

8 класс – 10 учеников

9а класс – 11 учеников

9б класс – 8 учеников

10 класс – 3 ученика

11 класс – 6 ученика

Обучение на дому 3 учащихся

Занятия проводятся в одну смену, 1 класс по пятидневной учебной неделе, 2-11 классы по шестидневной учебной неделе. Надомное обучение: 3 учащихся.

Детей-сирот – 21, 33 ребенка из неполных и малообеспеченных семей, 67 детей находятся в трудной жизненной ситуации, находящихся на инвалидности – 17. В интернате постоянно проживает 109 детей.

Распределение детей на группы здоровья:

1 группа – 1

2 группа – 49

3 группа – 51

4 группа – 3

5 группа – 8

Распределение детей по уровням физического развития:

Низкое – 7

Среднее – 75

Ниже среднего – 19

Высокое – 6

Выше среднего – 5

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

В ходе проведения проверки установлены нарушения положений, действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающих обязательные требования № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими дополнениями и изменениями) ст.28, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» п.7.24, п.10.7, п.10.8

п.7.2.4 Из экспертного заключения по результатам гигиенической оценки лабораторных испытаний № ф121Р от 14.04.2016г показатели искусственной освещенности в кабинетах: 8А класс (доска), 5А класс(доска), 7А класс(доска), 3А класс(доска), 1А

класс(доска), не соответствуют действующим государственным санитарным нормам и гигиеническим нормативам: СанПиН 2.2.1./2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»; в медицинском кабинете, процедурном кабинете не соответствуют действующим государственным санитарным нормам и гигиеническим нормативам: СанПиН 2.1.2630 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

п.10.7(приложение 3), п.10.8 – расписание уроков составлено без учета дневной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов, в расписании уроков обучающихся всех ступеней образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык) проводятся на первом уроке, так в 1 классе во вторник - русский (национальный язык), во 2 классе в понедельник – математика, вторник, среда, четверг, пятница-русский (национальный язык), в 3 классе во вторник, среда, четверг, пятница-русский (национальный язык), в 4 классе в понедельник – математика, вторник, среда, пятница-русский (национальный язык), в 5-а классе во вторник, пятница - математика, в 6 классе во вторник, пятница – математика, в 5-б классе в понедельник - русский (национальный язык), четверг - математика, в 6-б классе в понедельник – математика, 8-а классе в понедельник, пятница – математика, в 11 классе во вторник, среда, пятница – математика, (для обучающихся 1 классов наиболее трудные предметы должны проводиться на 2 уроке, 2-4 классов должны проводиться на 2-3уроках, 5-11-х классов на 2-4 уроках).

СанПиН 2.4.3259-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» п.8.3 - в жилых комнатах (спальни) на 2 этаже для мальчиков старшего возраста (7-11класс), на 3 этаже в комнате для девочек младшего возраста (1-4 класс), в комнатах, где дети проживают из 8 класса, старшеклассников (11 класс) нарушена целостность покрытия пола (линолеум местами рваный, края частично не заправлены под плинтуса, швы на стыке полос разошлись);

п.4.14 - в левом крыле для мальчиков на 2 этаже не все умывальные раковины обеспечены мылом, из 3-х раковин 1 находится в не рабочем состоянии.

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п.4.10, п.4.12, п.5.3, п.5.14, п.5.21, п. 6.29, п.8.14, п.8.19, п.14.5. п.14.6

п.5.21 - не выделен уборочный инвентарь для каждой группы помещений на пищеблоке (уборочный инвентарь для моечной столовой посуды, овощной цех);

п.8.14 - Обработку яйца проводят в специально отведенном месте овощного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению – нарушаются требования по обработке яйца, для обработки яйца используется Ди-Хлор, на который отсутствует инструкция по обработке яиц с учетом применяемого дезинфицирующего средства;

п.5.14 - нарушается режим мытья кухонной посуды. Моется без учёта концентрации моющих средств жидкого мыла «Прогресс», инструкция на данное моющее средство отсутствует;

п.4.10 - для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные 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. – *в овощном цеху использовалась разделочная доска без маркировки, на производственном столе с маркировкой чистая посуда размещена коробка с кондитерскими изделиями*
- п. 4.12 – используется столовая посуда с отбитыми краями, с повреждённой эмалью (кастрюля с маркировкой «сметана»);*
- п.5.3 - нарушаются требования по уборке обеденных столов. Моят с дезинфицирующим средством вместо горячей воды с добавлением моющих средств;*
- п.8.19 - сырые овощи, предназначенные для приготовления холодных закусок, без последующей термической обработки, не выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием под проточной водой;*
- п.6.29 - овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки – из журнала «бракеража готовой кулинарной продукции» 06.04.2016г. в обед выдавался салат из свежей капусты с морковью – урожаем 2015года;*
- п. 14.6 - 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 - в журнале бракеража готовой кулинарной продукции нарушаются условия отбора суточных проб – за ужин 05.04.2016г. сочник со сгущенным молоком отобраны в одну емкость, 07.04.2016г. порционная проба сыра отобрана не в объеме порции, не проведён бракераж салата из помидор;*
- п.14.5. - 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) - в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья не указывается час поступления продуктов, наименование производителя, в графе вместо документов, подтверждающих безопасность принятого пищевого продукта (сертификат соответствия, декларация о соответствии и др.) вписываются сертификаты испытательного лабораторного центра по которым исследовался данный продукт, дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевой продукции по дням (14.03.2016г. – творог 9%твесовой ООО «Айсберг» плюс Московская область, Дмитровский район, с. Орудьево; 30.03.2016г. - масло сливочное традиционное 82,5% м.д.ж., не указан производитель; 18.03.2016г. яйцо – 560 шт. списано 23.04.2016г всего 75шт., т.е. не проводится фактическое списание продукта, 18.03.2016г. – Минтай б/г с. Елизарово, Камчатский край, ООО Камчатская рыба – отсутствуют подтверждающие документы на качество и безопасность. Не все пищевые продукты записываются в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья так по журналу бракеража готовой кулинарной продукции 31.03.2016г. и 02.04.2016г. – проходило яйцо отварное, тогда*

как в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья запись об этом продукте отсутствует.

Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011)

ст.4 - на пищеблоке для приготовления пищи находилась продукция без маркировки потребительской упаковки или маркировки транспортной упаковки, т.е отсутствовали сведения наименование пищевой продукции, количество пищевой продукции, дата изготовления пищевой продукции, срок годности пищевой продукции, условия хранения пищевой продукции, сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии), наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции и т.д. - в обороте находилось без маркировки яйцо – 30шт., свекла – 4кг, капуста – 5кг.

За выявленное нарушение несёт ответственность - юридическое лицо СОГБОУ «Екимовичская средняя школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», кладовщик СОГБОУ «Екимовичская средняя школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Шакурова Н.Н.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено согласно результатов экспертного заключения и протоколов лабораторных испытаний № ф122Р от 14.04.2016г., № ф611 Р от 11.04.2016г., № пр612Р от 11.04.2016г., №пр612 Р от 11.04.2016г., №пр.613Р от 11.04.2016г., № пр 614 Р от 08.04.2016 г, № 615 Р от 11.04.2016г., № 616Р от 08.04.2016 г., №617Р от 11.04.2016г., №618Р от 11.04.2016г., №619Р от 11.04.2016г., №241Р от 08.04.2016г., №242Р от 12.04.2016г., № 250Р от 11.04.2016 г, №251Р от 11.04.2016г., №252Р от 11.04.2016г.

результаты паразитологических исследований от 07.04.2016г. обследовано 10 учащихся – энтеробиоз не обнаружен

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

Терехов В.А.
Шлюшеникова Л.В.

(подпись проверяющего)

Андреев В.А.

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы:

предписание № 12 – 262 от 2016г.;

согласно результатов экспертного заключения и протоколов лабораторных испытаний №ф121Р от 14.04.2016г., № ф122Р от 14.04.2016г., № ф611 Р от 11.04.2016г., № пр612Р от 11.04.2016г., №пр612 Р от 11.04.2016г., №пр.613Р от 11.04.2016г., № пр 614 Р от 08.04.2016 г., № 615 Р от 11.04.2016г., № 616Р от 08.04.2016 г., №617Р от 11.04.2016г., №618Р от 11.04.2016г., №619Р от 11.04.2016г., №241Р от 08.04.2016г., №242Р от 12.04.2016г., № 250Р от 11.04.2016 г., №251Р от 11.04.2016г., №252Р от 11.04.2016г.

результаты паразитологических исследований от 07.04.2016г. обследовано 10 учащихся – энтеробиоз не обнаружен

Подписи лиц, проводивших проверку:

Терехов Владимир Александрович

Шлюшенкова Людмила Васильевна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): директор СОГБОУ «Екимовичская средняя школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Андреев Владимир Александрович

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 18 ” апреля 2016 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

- 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. – *в овощном цеху использовалась разделочная доска без маркировки, на производственном столе с маркировкой чистая посуда размещена коробка с кондитерскими изделиями*

п. 4.12 – используется столовая посуда с отбитыми краями, с повреждённой эмалью (кастрюля с маркировкой «сметана»);

п.5.3 - нарушаются требования по уборке обеденных столов. Моют с дезинфицирующим средством вместо горячей воды с добавлением моющих средств;

п.8.19 - сырые овощи, предназначенные для приготовления холодных закусок, без последующей термической обработки, не выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием под проточной водой;

п.6.29 - овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки – из журнала «бракеража готовой кулинарной продукции» 06.04.2016г. в обед выдавался салат из свежей капусты с морковью – урожай 2015года;

п. 14.6 - 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 - в журнале бракеража готовой кулинарной продукции нарушаются условия отбора суточных проб – за ужин 05.04.2016г. сочник со сгущенным молоком отобраны в одну емкость, 07.04.2016г. порционная проба сыра отобрана не в объеме порции, не проведён бракераж салата из помидор;

п.14.5. - 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) - в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья не указывается час поступления продуктов, наименование производителя, в графе вместо документов, подтверждающих безопасность принятого пищевого продукта (сертификат соответствия, декларация о соответствии и др.) вписываются сертификаты испытательного лабораторного центра по которым исследовался данный продукт, дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевой продукции по дням (14.03.2016г. – творог 9%твесовой ООО «Айсберг» плюс Московская область, Дмитровский район, с. Орудьево; 30.03.2016г. - масло сливочное традиционное 82,5% м.д.ж., не указан производитель; 18.03.2016г. яйцо – 560 шт. списано 23.04.2016г всего 75шт., т.е. не проводится фактическое списание продукта, 18.03.2016г. – Минтай б/з с. Елизарово, Камчатский край, ООО Камчатская рыба – отсутствуют подтверждающие документы на качество и безопасность. Не все пищевые продукты записываются в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья так по журналу бракеража готовой кулинарной продукции

Российской Федерации. В журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья указывать дату и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевой продукции по дням, указывать срок годности пищевых продуктов.

(указать конкретные действия необходимые к выполнению для исполнению требований законодательства)

Установить срок для исполнения: до **30.11.2016 г.**


(указывается единый срок)

Разъясняется право гражданина, юридического лица, индивидуального предпринимателя, проверка которых проводилась, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки вправе представить в Управление Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений.

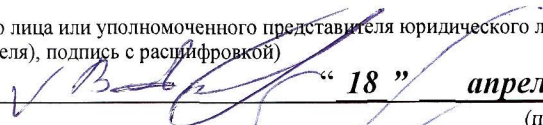
К возражениям могут быть приложены документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии, а также направлены дополнительно.

В соответствии со **ст. 19.5 ч.1 КоАП РФ** невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

С предоставленными правами ознакомлена об обязанности выполнения предписания предупрежден: **директор СОГБОУ «Екимовичская средняя школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Андреев Владимир Александрович**

(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой) 

Копию предписания получил(а) - **директор СОГБОУ «Екимовичская средняя школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Андреев Владимир Александрович**

(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой) 

“ 18 ” апреля 2016 г.

(подпись)

Должностные лица:

Начальник отдела – Терехов Владимир Александрович _____

Специалист- эксперт – Шлюшеникова Людмила Васильевна 

(подпись)

18.04.2016г.