



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 Республике Бурятия

Ключевская ул., д. 45 «б», г. Улан-Удэ, 670013

тел.: 8(301-2) 41-25-74; Факс: 8 (301-2) 41-24-11

E-mail: org@03.rospotrebnadzor.ru, http: //www.03.rospotrebnadzor.ru

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

Предписание

**об устранении выявленных нарушений обязательных требований
в области санитарно-эпидемиологического благополучия**

от 25.11.2021г. № 169

г. Улан-Удэ

(место выдачи предписания)

Мною, главным специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене питания, гигиене детей и подростков (должность лица, составившего предписание) Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия Гармаевой Саяной Викторовной (фамилия и инициалы лица, составившего предписание) при проведении контрольного (надзорного) мероприятия внеплановой выездной проверки в связи с истечением срока исполнения предписания Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия №85 от 28 мая 2021 г., срок исполнения которого истек 01.10.2021 на основании решения о (указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия) проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «09» ноября 2021 г. № 139 в отношении Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Бурятский республиканский индустриальный техникум» ОГРН 1080327001149, ИНН 0326481349 (указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Не выполнено 15 пунктов предписания из 43

1. **Пункт №1 предписания не выполнен.** В техникуме организовано одноразовое горячее питание (общий обед), что является нарушением п.3.9.5 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28 (далее – СП 2.4.3648-20) предписывающего, что в профессиональной образовательной организации должно быть организовано двухразовое горячее питание для обучающихся, а для проживающих в общежитии - пятиразовое горячее питание;

2. **Пункт №4 предписания не выполнен.** Для приготовления пищи используется посуда из алюминия с механическими повреждениями, столовая посуда с механическими повреждениями (сколы на тарелках), что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря.

3. **Пункт №5 предписания не выполнен.**

- в личных медицинских книжках отсутствуют сведения о вакцинации и ревакцинации против кори, АДСМ (дифтерии, столбняка), вирусного гепатита В у 15-ти сотрудников: Капошина О.В., Баторов Д.О., Буга С.К., Цыбенкова Ц-Д. Ц-Д., Доржнова О.О., Дагбаева Л.В., Колпаченков С.О. (отсутствуют данные ВГВ, V2, V3, кори), Федченко Г.А. (нет данных о кори), Фалилеев Д.А., (АДСМ, корь), Иксанова Н.Б. (ВГВ V3,), Золоторева И.В. (АДСМ), Скачкова Р.Б. (АДСМ), Нехуров А.Л. (ВГВ), Ванкеева Ю.С. (ВГВ), Ефимов Л.Н. (АДСМ).

- истек регламентированный срок ревакцинации против АДСМ (дифтерии, столбняка) у 8 сотрудников: Федченко Г.А. последняя дата вакцинации от 14.09.2004г., Ванкеева Ю.С. от 12.04.2001г, Намсараев Б.Г. от 01.03.2011г, Ишигенова Л.Е. от 18.02.2010г, Бурдуковская Л.Л. от 12.11.2010г, Ринчинова О.Б. от 26.06.2011г, Очирова С.Ц. от 19.12.2008г, Аюшеева А.С. от 03.03.2011г,

- истек срок прохождения флюорографии или рентгенографии 22 работников: Барадиев А.М. дата прохождения от 20.08.20г, Пономарь В.В. от 22.01.2020г, Чиркова Л.А. от 01.10.2020г, Буга С.К. от 19.03.2020г, Бадмаева Т.Б. от 24.04.2020г, Нехуров А.Л. от 12.03.2020г, Намсараев Б.Г. от 07.08.2020г, Галиндабаевой Н.С. от 22.10.2020г, Чимитова Д.Д. от 03.11.2020г, Колбина И.Н. от 09.10.2020, Цыбенкова Ц-Д. Ц-Д. от 29.07.2020г., Маланова Д.О. от 24.08.2020г, Раднаева Д.Д. от 22.07.2020г., Доржнова О.О. от 25.06.2002г, Хангалов В.И. от 26.08.2020г, Казаченко Н.Г. от 18.02.2020г, Рындина Н.Д. от 02.10.2020г, Михайлова Т.В. от 07.05.2020г, Очирова С.Ц. от 09.09.2020г, Коробенков В.Л. от 15.01.2020г, Аюшеева А.С., Пасенкова Н.В. от 16.10.2020г.

- истек срок прохождения периодического медицинского осмотра у 4 работников: Галиндабаева Н.С. от 26.10.2020г, Цыбенкова Ц-Д.Ц-Д. от 11.09.2020г, Доржнова О.О. от 12.04.2002г, Варфоломеева Н.И. от 16.02.2020г.

- не пройдена профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация 82 работниками: Антипин С.Г., Барадиев А.М., Будаева О.П., Данзанова А.В., Казаев П.Ф., Капошина О.В. Колпаченков С.О., Маленкова Е.А., Очирова А.А., Пономарь В.В., Федченко Г.А, Хохлова Е.А., Цупренко И.Г., Чиркова Л.А., Погорелая С.Ю., Шатаева С.С., Фалилеев Д.А., Иксанова Н.Б., Гатапова Д.О., Шпис В.А., Мордовская Т.М., Поминова Л.И., Мертенс Е.А., Абрамов К.А., Скачкова Р.Б., Сыдеева Ю.Ф., Баторов Д.О., Сибирякова Х.К., Буга С.К., Будаев О.Т., Бянкин М.В., Кутумова С.В., Нехуров А.Л., Ванкеева Ю.С., Конева Е.П., Намсараев Б.Г., Галиндабаевой Н.С., Чимитова Д.Д., Колбина И.Н., Клышина Ю.А., Цыбенкова Ц-Д. Ц-Д. Маланова Д.О., Раднаева Д.Д., Доржнова О.О., Ишигенова Л.Е., Зарубин В.В., Жигжитова О.Б., Бурдуковская Л.Л., Хангалов В.И., Варфоломеева Н.И., Казаченко Н.Г., Амагаев В.Г., Рындина Н.Д., Гонгорова М.Д., Ефимов Л.Н., Хензина И.С., Худайбергенова М.К, Очирова С.Ц., Ретонская М.Н., Коробенков В.Л., Белых Л.М., Ангапова В.И., Кулакова Н.Л., Корбоева С.Б., Дагбаева Л.В., Аюшеева А.С., Ефимова О.В., Доржиев Э.К, Сластин Е.П., Усова И.В., Попов С.В., Бильтрикова М.О., Шихранова Н.П., Цыденова Ю.Ц., Атутова А.Б., Цыденова Г.Г., Палкин М.В., Сабирзянов И.Г., Доржиева Ч.Д., Прохоров Л.Л., Мифтехитдинов И.А., Пасенкова Н.В.,

- представлены не все личные медицинские книжки, что является нарушением п. 1.5. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров <2>, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее

с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

ул. Гагарина, 28 А, пищеблок

4. **Пункт №21 предписания не выполнен. Нарезка хлеба осуществляется на производственном столе линии раздачи с маркировкой «Раздаточная», что является нарушением п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, предусматривающих, что помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.**
5. **Пункт №22 предписания не выполнен. Разделочный инвентарь за цехами не закреплён, так в моечной кухонной и столовой посуды осуществляется совместное хранение разделочных досок с маркировками «Рыба соленая», «Мясо вареное», «Овощи вареные», «Гастрономия», ножей «Вареная рыба», «Мясо вареное», «Овощи вареные», «Сыр», «Холодные закуски», «Масло», что является нарушением п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предусматривающего, что разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;**
6. **Пункт №26 предписания не выполнен. В питании детей используется запрещенный продукт: майонез, что является нарушением приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предусматривающего что при организации питания детей не допускаются острые соусы, кетчупы, майонез.**
7. **Пункт №28 предписания не выполнен. Суточные пробы отбираются не в полном объеме, так не отбираются третьи блюда и блюда на свободную продажу, что является нарушением п. 8.1.10. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.**
8. **Пункт №29 предписания не выполнен. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях не ведется, что является нарушением п.3.8 СП 2.4.3590-20 предписывающих, что в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам);**
ул. Тракторная, 5, пищеблок
9. **Пункт №42 предписания не выполнен. В пищеблоке не обеспечивается последовательность (поточность) сырой и готовой продукции (обработка яиц проводится в мучном цехе), что является нарушением п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, предусматривающего, что помещения и оборудование, используемые для приготовления**

пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

10. **Пункт №50 предписания не выполнен. Суточные пробы отбираются не в полном объеме, так не отбираются блюда на свободную продажу, что является нарушением п. 8.1.10. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 предписывающего, что в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.**
11. **Пункт №52 предписания не выполнен. В питании детей используются запрещенные продукты: грибы – шампиньоны резаные, что является нарушением приложение 6 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, предусматривающего, что при организации питания детей не допускаются грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.**
ул. Воронежская, 5, пищеблок
12. **Пункт №68 предписания не выполнен. Не соблюдаются сроки годности пищевых продуктов, так на момент проверки 16.11.2021 в складском помещении в наличии: повидло «Тульский продукт» персиковый, изготовитель ООО «ПТК «Тульский продукт», Россия, 301116, Тульская область, Ленинский район, д.Ямны, ул. Новая, 1, литер Б (дата изготовления 27.01.2021, срок годности 9 мес. – соответственно до 27.10.2021г.), что является нарушением п. 2.3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, предусматривающего, что при организации питания детей не допускается пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества. Пищевая продукция срок годности которой истек, подлежит утилизации.**
13. **Пункт №69 предписания не выполнен. В питании детей используются запрещенные продукты: майонез, консервированные огурцы с содержанием уксусной кислоты, что является нарушением п. 2.1.9. СанПиН 2.3./2.4.3590-20, предусматривающего, что при организации питания детей не допускаются грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные, майонез, овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;**
Хоринский филиал, с. Хоринск, ул. Хоринская, 68
14. **Пункт №88 предписания не выполнен. Посуда для приготовления блюд выполнена из алюминия, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 предписывающего, что посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.**
15. **Пункт №90 предписания не выполнен. Согласно п. 1. ч. 1 ст. 12 Федерального закона № 15-ФЗ от 23.02.2013 года 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. В соответствии с «Требованиями к знаку о запрете курения и к порядку его размещения», утвержденными приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 12.05.2014 года № 214 н, однако в ходе проведения проверки установлено, что у надворного туалета, гаража нет знаков запрета о курении табака и выявлены окурки и пустые пачки от сигарет, а также внутри гаража на полу, что является нарушением п.1. ч.1 ст. 12 ФЗ №15-ФЗ от 23.02.2013 года «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» и нарушением «Требования к знаку о запрете курения и к порядку его размещения», утвержденные приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 12., прямо предписывающие, что знак о запрете курения размещается у каждого входа на территории, в здания и объекты, где курение табака запрещено, а также в местах общего пользования.**

Частично выполнено 3 пункта из 43
ул. Гагарина, 28 А, пищеблок

1. **Пункт №13 предписания выполнен частично.** Проведен ремонт стен в овощехранилище, санитарное состояние удовлетворительное. **В складе для сыпучих продуктов стены выполненные из кирпичной кладки с щелями закрыты брезентом (защитные тент),** что является нарушением п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, предусматривающего, что внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2. **Пункт №51 предписания выполнен частично.** Разделочный инвентарь (ножи) с маркировкой «Овощи сырые» хранятся в овощном цехе.

В пищеблоке не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов сырой и готовой продукции, тестомес установлен в горячем цехе, что является нарушением п.п. 2.3.3, 3.2. СП 2.4.3648-20, предусматривающих, что помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

3. **Пункт №75 предписания выполнен частично.** По результатам измерений световой среды установлено, что искусственное освещение при общем освещении соответствуют требованиям при нормативе не менее 300лк и составляет в учебном корпусе ул.Тракторная, 5 - аудитория №37 (388±36лк), аудитория №31 (349±32лк), в учебном корпусе ул. Гагарина, 28 А - аудитория №38 (350±32лк), в учебном корпусе ул. Воронежская, 5 - аудитория №24 (527±49лк).

По результатам измерений световой среды установлено, что искусственное освещение при общем освещении не соответствуют требованиям

Учебный корпус ул. Гагарина, 28 А

при нормативе не менее 300лк и составляет:

- аудитория №22 (239±22лк),
- аудитория №36 (148±14лк),
- аудитория №39 (250±23лк),
- аудитория №40 (256±24лк),
- аудитория №42 (252±23лк)
- аудитория №7 (117±11лк)

не менее 200лк,

- спортивный зал (168±16лк)

Учебный корпус ул. Тракторная, 5

при нормативе не менее 300лк и составляет:

- аудитория №26 (97±9лк)
- аудитория №27 (148±14лк),
- аудитория №12 (177±16лк),
- аудитория №21 (205±19лк),
- аудитория №24 (151±14лк)
- аудитория №36 (149±14лк)
- аудитория №34 (141±13лк),
- аудитория №32 (122±11лк)
- аудитория №41 (268±25лк)

не менее 200лк,

- спортивный зал (69±6лк)

Учебный цех ул. Тракторная, 1П

не менее 300 лк

- слесарная мастерская (105±10лк),
- токарная мастерская (139±13лк),

Учебный корпус ул. Воронежская, 5

при нормативе не менее 400лк и составляет:

- лаборатория технического обслуживания (50±5лк),

не менее 300 лк

- аудитория №21 (236±22лк),

- аудитория №34 (159±15лк),

- аудитория №35 (265±24лк)

- аудитория №36 (178±16лк),

- аудитория №37 (239±22лк)

- аудитория №42 (190±18лк),

- аудитория №41 (205±19лк)

- аудитория №14 (196±18лк)

- аудитория №11 (117±11лк)

не менее 200лк,

- спортивный зал (146±13лк), что подтверждается протоколом инструментальных измерений №П.52853 от 18.11.2021 ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ», что является нарушением п. 2.8.1. СП 2.4.3648-20 Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам, п. 151. санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 (далее - СанПиН 1.2.3685-21) предписывающих, что осветительные установки, независимо от используемых источников света и световых приборов, должны обеспечивать нормативные требования к общему искусственному освещению, согласно таблицы 5.52

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",

**с целью устранения выявленных нарушений
предписываю:**

Государственному бюджетному профессиональному образовательному учреждению «Бурятский республиканский индустриальный техникум» ОГРН 1080327001149, ИНН 0326481349, по адресам: 670034, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, улица Гагарина, 28 А, 670045, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, улица Тракторная, 5, 670045, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, улица Тракторная, 1 П, 670004, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, улица Воронежская, 5, 671410, Республика Бурятия, Хоринский район, с. Хоринск, улица Хоринская, 68

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения, адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

провести следующие мероприятия:

1. Устранить нарушение п.3.9.5 СП 2.4.3648-20 предусмотреть организацию двухразового горячего питания для обучающихся, а для проживающих в общежитии - пятиразовое горячее питание;

2. Устранить нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 предусмотрев на пищеблоке посуду из нержавеющей стали. Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря.
3. Устранить нарушение п. 1.5. СП 2.4.3648-20 представить личные медицинские книжки всех сотрудников техникума, допускать к работе персонал прошедший медицинский осмотр, вакцинацию и гигиеническое обучение в полном объеме.

ул. Гагарина, 28 А, пищеблок

4. Устранить нарушение п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотрев ремонт стен в складе для сыпучих продуктов. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.
5. Устранить нарушение п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20 обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Устранить нарушение п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 хранить разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции отдельно в производственных цехах (зонах, участках).
7. Устранить нарушение прилож. 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предусмотрев не допускать при организации питания детей запрещенные продукты согласно приложению 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. Устранить нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
9. Устранить нарушение п. 3.8 СП 2.4.3590-20 вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима и влажности хранения пищевой продукции в журнале;

ул. Тракторная, 5, пищеблок

10. Устранить нарушение п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20 обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
11. Устранить нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.
12. Устранить нарушение п.п. 2.3.3., 3.2 СП 2.4.3648-20 обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
13. Устранить нарушение приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не допускать в питании детей запрещенные продукты, в том числе грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные, уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный), острые соусы, кетчупы, майонез, овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус, жареные во фритюре пищевая продукция;

ул. Воронежская, 5, пищеблок

14. Устранить нарушение п. 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не допускать в питании детей пищевую продукцию срок годности которой истек.
15. Устранить нарушение приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не допускать в питании детей запрещенную пищевую продукцию, в т.ч. грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные, уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный), острые соусы, кетчупы, майонез, овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус, жареные во фритюре пищевая продукция, пищевую продукцию с признаками недоброкачества

Протоколы лабораторных испытаний:

16. Устранить нарушение п. 2.8.1. СП 2.4.3648-20, п. 151. СанПиН 1.2.3685-21 заменить световые установки в учебных корпусах по адресам: ул. Гагарина, 28А, ул. Тракторная, 5, ул. Тракторная, 1П, ул. Воронежская, 5. Световые установки должны обеспечивать нормируемое значение искусственного освещения согласно таблицы 5.52 СанПиН 1.2.3685-21

Хоринский филиал, с. Хоринск, ул. Хоринская, 68

17. Устранить нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 предусмотрев на пищеблоке посуду из нержавеющей стали. Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря.
18. Устранить нарушение п. 1. ч. 1 ст. 12 Федерального закона № 15-ФЗ от 23.02.2013 года установить знаки о запрете курения у каждого входа на территории, в здания и объекты, где курение табака запрещено, а также в местах общего пользования.

Срок выполнения предписания и представления информации о принятых мерах в письменном виде с приложением документов, подтверждающих его надлежащее исполнение в Управление Роспотребнадзора по Республике Бурятия: **до 16 мая 2022 года включительно.**

(указать перечень мероприятий по обеспечению предотвращения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям, вреда жизни, здоровью и имуществу потребителей, окружающей среде, срок их исполнения)

Ответственность за невыполнение предписания возлагается на **юридическое лицо - Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Бурятский республиканский индустриальный техникум» ОГРН 1080327001149, ИНН 0326481349**

должность, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролирующими юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.
(порядок и сроки обжалования предписания)

Главный специалист-эксперт
отдела надзора по гигиене
питания, по гигиене детей и
подростков
Управления
Роспотребнадзора по РБ

(должность лица, составившего предписание)



(подпись)

Гармаева С.В.

инициалы и фамилия

С предписанием ознакомлен(а) « 25 » 11 2021г.



(подпись)

Балданова С.Д.
(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:
