

исх. № 32 от «28» 03 2023 год.

Заместителю прокурора
Ленинского района г. Челябинска
Советнику юстиции
А.С. Краснопееву

**Ответ на представление
об устранении нарушений санитарно - эпидемиологического
законодательства при организации питания.**

Администрацией МБОУ «СОШ № 32 г. Челябинска» рассмотрено Представление № 85 - 2023 от 21.02.2023 года об устранении нарушений санитарно - эпидемиологического законодательства при организации питания с участием заместителя прокурора Ленинского района г. Челябинска советника юстиции А.С. Краснопеева. В ходе проведенной прокуратурой Ленинского района г. Челябинска проверкой было установлено:

- продукция поступает в пищеблок через отдельный вход/загрузочное помещение, в тоже время в данном помещении хранятся пищевые отходы (пп. 2 п. 3 ст.10 ТР ТС 021/2011). Пищевые отходы складировются и вывозятся со стороны улицы.
- В мясо-рыбном цехе хранится яйцо, оценить условия хранения которого не представляется возможным, поскольку устройство для контроля температуры и влажности в помещении отсутствует (п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011). Хранения яйца перенесено в гарманже, где на стене расположен гигрометр психрометрический для контроля температуры и влажности в помещении.
- Ванна для обработки мясной и рыбной продукции в мясо-рыбном цехе не имеет маркировки; технологический инвентарь — разделочные доски промаркированы не в полном объеме (пп. 2 п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011; п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Проведена ревизия технологического инвентаря, весь инвентарь промаркирован в полном объеме.
- Емкость для панировочных сухарей, холодильное оборудование в мясорыбном цехе имеют дефекты покрытия в виде сколов (п. 2.7, 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Проведена ревизия технологического оборудования. Устранены дефекты в виде сколов, произведена замена пластиковых емкостей.
- В муке, находящейся на доске мясо-рыбного цеха имеются посторонние частицы (пп. 4 п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011). Произведена замена муки в емкости.

ВЕРНО - 28. 03 2023
ст. специалист 1 разряда
прокуратуры
Александр Соколов

- В помещении мясо-рыбного цеха хранится технологический инвентарь иного производственного помещения — доска с маркировкой «ОВ» (овощи вареные) (пп. 8 п. 3. ст. 10 ТР ТС 021/2011; п. 2.7, 3.2. СанПиН 2.3/2.4.359020). Проведена ревизия технологического инвентаря, инвентарь разложен согласно маркировки.

- Технологический инвентарь — поднос для рыбы сырой, холодильное оборудование имеет следы загрязнения; на полке для хранения яйца имеются следы пищевой продукции; в помещении (на полу, на подоконнике) имеется грязь, насекомые (тараканы) без признаков жизнедеятельности (п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Проведена генеральная уборка пищеблока. Усилен постоянный контроль за чистотой пищеблока.

- В мясо-рыбном цехе имеется неиспользуемый инвентарь, не поддающийся мойке и обработке дезинфицирующими средствами — стулья с дефектами в виде отслаивающейся и откалывающейся краски (п. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011). Проведена ревизия инвентаря. Весь инвентарь, не поддающийся мойке и обработке дезинфицирующими средствами, был утилизирован.

- В овощном цехе в емкости с пульверизатором имеется разведенное дезинфицирующее средство, однако наименование средства, дата приготовления, предельный срок годности на маркировке емкости отсутствует (п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Установлена емкость с пульверизатором, названием, датой изготовления и предельным сроком годности («Юни – септик», срок годности 5 лет).

- В овощном цехе имеется неиспользуемый инвентарь, не поддающийся мойке и обработке дезинфицирующими средствами — стул с дефектами покрытия (трещины, сколы) (п. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011). Проведена ревизия инвентаря. Весь инвентарь, не поддающийся мойке и обработке дезинфицирующими средствами, был утилизирован.

- Условия хранения пищевой продукции «Смесь сушеных плодов» согласно маркировке изготовителя, составляет до +15 °С, однако согласно показаниям гигрометра психрометрического, температура воздуха в складском помещении составляет + 19,6 °С (п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011). Усилен контроль за условиями хранения пищевой продукции «Смесь сушеных плодов», данные продукты перемещены в холодильное оборудование с соблюдением температурного режима.

- Морозильное оборудование в административном помещении, используемое для хранения полуфабрикатов, не оборудовано контрольными термометрами (п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В морозильное оборудование, в административном помещении используемое для хранения полуфабрикатов, установлен термометр, для соблюдения температурного режима.

- Нарушено требование к отбору и сроку хранения суточных проб. На момент осмотра 22.02.2023г пробы за 20.02.2023г. утилизированы, за 21.02.2023г отобраны не в полном объеме — продукция - хлеб, каша манная, икра морковная, гуляш из птицы не отбиралась. Пробы не промаркированы в полном объеме — наименование продукта отсутствует (п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Усилен контроль за обеспечением отбора суточных проб в

полном объеме, хранение которого не менее 48 часов.

- В горячем цехе на производственном столе для приготовления кондитерских изделий имеются личные вещи сотрудников пищеблока – кружка (п. 2.23 СанПиН 2.3П.4.3590-20). Все личные вещи, находящиеся в горячем цехе, убраны.

- В горячем цехе нож, предназначенный (согласно маркировке) для использования при приготовлении кондитерских изделий располагается на технологическом оборудовании для приготовления пищевой продукции совместно с готовым омлетом (пп. 2, 8 п. 3. ст. 10 ТР ТС 021/2011; п. 2.7, 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Проведена ревизия технологического инвентаря, инвентарь разложен согласно маркировки.

- В горячем цехе технологический инвентарь лопатка для порционирования омлета имеет неустановленную маркировку, в связи с чем оценить предназначение данного инвентаря не представляется возможным (п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Проведена ревизия технологического инвентаря, весь инвентарь промаркирован в полном объеме.

- В горячем цехе имеется неиспользуемый и не поддающийся мойке и обработке дезинфицирующими средствами инвентарь деревянный стул с дефектами покрытия в виде сколов, на котором располагается доска для нарезки фруктов (пп. 2, 8 п. 3. ст. 10 ТР ТС 021/2011, п. 4 ст. 14 ТР ТС 021/2011). Проведена ревизия. Весь инвентарь, не поддающийся мойке и обработке дезинфицирующими средствами, был утилизирован.

- Емкость для сбора отходов в горячем цехе не имеет крышки (п. 3 ст. 16 ТР ТС 021/2011). Проведена ревизия. В горячем цехе установлена емкость с крышкой для сбора отходов.

Казанцевой Т.М. ответственному по питанию от МБОУ «СОШ № 32 г. Челябинска» объявлено о дисциплинарном взыскании.

Директор МБОУ «СОШ № 32 г. Челябинска»  Н.А. Петряева

