

В ходе проверок выявлены следующие нарушения требований санитарного законодательства:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА № 11 ГОРОДА ТОРЕЗА» (Г.О. ТОРЕЗ, Г. ТОРЕЗ, МКР. 2, Д. 45)

1. Комплекс помещений пищеблока не рассчитан на работу на сырье, фактически пищеблок работает на сырье (используется мясо птицы, печень замороженная), что является нарушением требований п. 2.4.6.1 абз. 1, п. 2.4.6.2 абз. 1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», раздел VI, таблица 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
2. Помещения, в которых осуществляется хранение пищевых продуктов, не оборудованы приборами для измерения температуры и относительной влажности воздуха, в связи с чем не проводится ежедневная регистрация температуры и влажности воздуха в складских помещениях, в морозильных отделах холодильников отсутствуют термометры, что является нарушением п.3.8, п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.4.6.2 абз.6 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. На участке приготовления холодных блюд, обработки овощей и мяса отсутствует бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, что является нарушением п.2.4.6.2 абз. 12 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
4. Не осуществляется производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, не установлен порядок и периодичность проведения производственного контроля, что является нарушением п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
5. Нарушаются требования к ведению документации: журналы бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции ведется не по рекомендуемой форме, что является нарушением п.7.1.3, абз.2, приложение 4, приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
6. Приточно-вытяжной вентиляцией пищеблок не оборудован, что является нарушением п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
7. На крупах, которые хранятся в кладовой, отсутствуют маркировочные ярлыки с указанием необходимой информации, тем самым определить соблюдение условий хранения и сроков годности данных пищевых продуктов не представляется возможным, что является нарушением п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
8. Для работников пищеблока не оборудован отдельный туалет с раковиной для мытья рук, что является нарушением п. 3.7, абз.1 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
9. На линии раздачи готовых блюд отсутствует термометр для контроля температуры выдаваемых блюд, что является нарушением п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
10. Продолжительность перемен для приема пищи составляет 15 минут, что является нарушением раздел VI, таблица 6.6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

11. При порционировании блюд сотрудниками пищеблока не используются одноразовые перчатки, что является нарушением п. 3.4, абз.5 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».