



**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 КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

156005, г. Кострома,
бульвар Петровский, д. 5
телефон (факс): (4942) 42-69-49
e-mail: central@44.rospotrebnadzor.ru
ИНН 4401050824, КПП 440101001
ОГРН 1054408611597, ОКПО 50103320

ОГБПОУ «Костромской торгово-
экономический колледж»

г. Кострома, ул. Долматова, д.25а

11.03.2016 № 1609-01

На № _____

Выдано на основании
акта проверки от 11.02.2016 г.

ПРЕДПИСАНИЕ.

Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Костромской области проведена плановая выездная проверка в отношении областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Костромской торгово-экономический колледж», расположенного по адресу: г. Кострома, ул. Долматова, д.25а.

В ходе проверки выявлены нарушения требований:

СанПиН 2.1.2.2844-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 23.03.2011 г. (далее – **СанПиН 2.1.2.2844-01**):

На основании пункта 5.1 СанПиН 2.1.2.2844-01 – все помещения общежития подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в жилых и общественных зданиях. Проверкой установлено, что в помещениях общежития местами имеются на стенах трещины, повреждения штукатурки на стыках плит потолков; с потолков и стен местами отслаивается побелка, краска; имеются повреждения напольных покрытий; в помещениях санитарных узлов местами со стен отпала плитка, что не позволяет проводить качественную влажную уборку помещений.

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее

– СанПиН 2.4.5.2409-08):

В соответствии с пунктом 6.30 СанПиН 2.4.5.2409-08 – в течение двух недель (10 - 14 дней) обучающихся общеобразовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся. Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области» от 12.02.2016 г. №56к – питание учащихся не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. При проведении анализа выполнения норм питания за январь 2016 г. установлено, что выполнение норм по мясу составило 56,33%; по рыбе – 32,16 %; молочные и молочнокислые продукты – 185 %; сметане – 113%; сыр – 200%;, творог – 83,05%; колбасные изделия – 56,2 %; масло сливочное – 121,88 %; масло растительное – 132,6%; овощи – 82,09%; картофель – 48,28 %; макаронные изделия – 208,8%; крупы – 152,62%. Пищевая и энергетическая ценность продуктов в январе 2016 г. при 2-х разовом питании составила: белки – 73,83 г (норма 45 – 56,5 г); жиры – 73,79 г (норма 45 – 57,5 г); углеводы – 295,24 г (норма 180 – 244,5 г); энергетическая ценность – 2286,2 ккал (норма 1300 – 1725 ккал).

На основании пункта 8.28 СанПиН 2.4.5.2409-08 – изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается. Фактически при проверке в холодильном шкафу хранилось 2 наименования заправленных салатов: «Винегрет», «Салат из капусты» (в соответствии с маркировкой на таре изготовлены 09.02.2016 г. в 9-00).

Согласно пункту 14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 – с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Проверкой установлено, что суточные пробы отбираются не в полном объеме (на момент проверки отсутствовали суточные пробы: салат «Мозаика», салат «Бурячок» – обед 08.02.2016 г.).

В соответствии с пунктом 4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 – оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

На основании пункта 10.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и

пищевых продуктов», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 г. № 31 (далее – СП 2.3.6.1079-01) – листы и формы для выпечки мучных изделий периодически подвергают правке (с целью ликвидации заусениц и вмятин) и обжигу для удаления нагара. При проверке установлено, что на листах для выпечки мучных изделий имеется слой нагара.

Согласно пункту 8.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 – в организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания.

В силу пункта 8.1 СП 2.3.6.1079-01 – при приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. При проверке установлено, что при приготовлении кулинарных изделий нарушается поточность технологических процессов (в мучном цехе осуществляется хранение муки в транспортной таре).

С целью предотвращения возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, приведения образовательного учреждения в соответствие требований СанПиН 2.1.2.2844-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию общежитий для работников организаций и обучающихся образовательных учреждений», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» **предписываю** устранить вышеуказанные нарушения в срок до 01.08.2016 г.

1. Устранить вышеуказанные нарушения.
2. Провести косметический ремонт в помещениях общежития.
3. Информацию о выполнении предписания представить в управление Роспотребнадзора по Костромской области в срок до 01.08.2016 г.

Невыполнение в установленный срок предписания по устранению нарушений требований санитарного законодательства предусмотрено административной ответственностью по ст.19.5 ч.1 КоАП РФ.

И.о. руководителя
управления Роспотребнадзора
по Костромской области



А.Л. Тарасов