

**Исполнение предписаний**  
по акту проверки Территориального отдела в городе Югорске и  
Советском районе Управления Федеральной службы по надзору в сфере  
защиты прав потребителей и благополучия человека по Ханты-Мансийскому  
автономному округу-Югре № 141/154 от 24 июня 2016 года

№ п/п	Выявленные нарушения санитарно-эпидемиологических требований	Информация по устранению
<b>г. Советский</b>		
1.	п.11.11., 12.3, 13.1 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»; ст.17 ФЗ № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999	С работниками пищеблока (в городе Советский) 24 июня 2016 года проведен внеплановый инструктаж по соблюдению требований к мытью посуды в соответствии санитарно-эпидемиологическими требованиями с записью в «Журнале регистрации инструктажа персонала по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима в Центре»
2.	ст.17 ФЗ № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999; п.9.11.СанПиН 2.4.4.2599-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»; п.9.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»; п.9.16.1 раздела 1, Главы 2 «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому контролю (надзору)», утвержденные решением Комиссии таможенного союза от 18 июня 2010 года № 299.	Со стороны ответственных лиц, назначенных приказами учреждения № 1-прот 11 января 2016 года «О мерах комплексной безопасности в учреждении», № 497- пр от 22 декабря 2015 года «О составе бракеражной комиссии» усилен контроль за соблюдением требований в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, осуществляется ежедневная проверка: - качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции; - контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации; - оценка с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи); - бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале; - контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы; - контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды; - один раз в месяц

		<p>анализируется качество питания и выполнение физиологических норм суточной потребности детей в пищевых веществах с подсчётом количества белков, жиров, углеводов и калорийности рациона;</p> <p>- ежемесячно проводится гигиеническое обучение персонала по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований</p>
<b>филиал в городе Югорске</b>		
1.	<p>Приложение 2 таблица 1 п.1.8 приложение 1 Технического Регламента Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»;</p> <p>ст.17 ФЗ № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999</p>	<p>С работниками пищеблока (в филиале города Югорска) 24 июня 2016 года проведен внеплановый инструктаж по соблюдению требований к мытью посуды в соответствии санитарно-эпидемиологическими требованиями с записью в «Журнале регистрации инструктажа персонала по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима в Центре»</p>