

184601, Мурманская область,
г. Североморск, ул. Восточная, д. 11А
тел./факс (881537) 4-80-20

от «03» ноября 2017 г. № 57

на № _____ от « _____ » _____ 201__ г.

**Информация по устранению предписания № 74 от 03.10.2016г.
в ГБОУ МО КК «Североморский кадетский корпус»**

На основании предписания от 03.10.2016г. №74 Территориального отдела Управления Роспотребнадзора в ЗАТО Североморск, ЗАТО Александровск, ЗАТО Островной, ЗАТО Заозёрск администрация ГБОУ МО КК «Североморский кадетский корпус» предоставляет Вам информацию по устранению причин административного правонарушения:

№ п/п	Выявленные нарушения	Сроки исполнения и устранения предписаний
1.	В кабинете № 16 на классной доске отсутствует лоток для задержания меловой пыли, хранения мела и тряпок.	Устранено до 01.10.2016г.
2.	Учебная мебель не промаркирована и не подобрана в соответствии с ростом обучающихся.	Устранено до 01.10.2016г.
3.	В туалетах учебного корпуса отсутствуют педальные ведра.	Устранено до 01.10.2016г. (фото прилагается к информации)
4.	Унитазы в туалетах учебного корпуса не оборудованы сиденьями.	Устранено до 01.10.2016г. (фото прилагается к информации)
5.	На момент проверки столярные и слесарные мастерские не оснащены подставками для ног.	Устранено до 01.10.2016г.
6.	В спортивном зале для контроля температурного режима отсутствует термометр.	Устранено до 01.10.2016г. (фото прилагается к информации)
7.	Мастерские не оборудованы механической вытяжной вентиляцией.	Вытяжная вентиляция имелась. (фото прилагается к информации)
8.	В кабинете робототехники и информатики боковое естественное освещение правостороннее. Рабочие столы в кабинетах информатики размещены, так, что видеодисплейные терминалы ориентированы тыльной стороной к световым проемам, направление основного светового потока спереди от обучающихся.	Устранено до 01.10.2016г.
9.	В кабинете № 16 классная доска не оборудована софитом.	Устранено до 01.10.2016г.

10.	В учебном корпусе для приготовления дезинфицирующих и моющих растворов отсутствуют вымеренные емкости	Были в наличии на момент проверки. (фото прилагается к информации)
11.	Спортивный инвентарь не обрабатывается моющими средствами, отсутствуют ветошь, емкости и мыльно-содовый раствор.	Устранено до 01.10.2016г.
12.	В кабинетах информатики установлены столы одной высоты, подставки под ноги отсутствуют.	Устранено до 01.10.2016г.
13.	Возле установок с дозированным розливом воды отсутствуют промаркированные подносы для чистой и использованной посуды.	Устранено до 01.10.2016г.
14.	Отсутствует возможность установить периодичность замены бутилированной воды, отметки замены емкостей или запись в журнале отсутствуют.	Журнал учёта выдачи воды находится на вахте, бутилированные ёмкости промаркированы.
15.	Не работали - посудомоечная машина, картофелечистка, весы в мясо-рыбном цехе.	Устранено 08.09.2016г.
16.	Столовые ножи на момент обследования хранились в пластмассовой кассете.	Устранено по факту выявления.
17.	На 13.09.2016г. в холодном цехе на столе «ГП» стояло ведро «СО» с сырым картофелем.	Устранено по факту выявления.
18.	В холодном цехе проводится мытье кухонной посуды, что не исключает встречные потоки готовой продукции и использованной посуды.	Устранено по факту выявления.
19.	Моечные ванны не имеют маркировку объемной вместимости, отсутствуют пробки. Для обработки столовой и кухонной посуды отсутствуют мерные емкости для дозирования моющих средств.	Устранено по факту выявления.
20.	На момент обследования 05.09.2016г. и 13.09.2016г. в холодном цехе тарелки «первое блюдо» хранились на подоконнике. На раздаче тарелки и стаканы - непросушенные, мокрые (05.09.2016г.). Непросушенные, мокрые стаканы на раздаче – 13.09.2016г. Отсутствуют условия для просушивания стаканов.	Устранено по факту выявления.
21.	При обследовании 05.09.2016г. подсобная рабочая по кухне Лебедева А.К. грязные стаканы мыла в одной ванне под проточной водой без использования моющих средств.	Устранено по факту выявления.
22.	Столовые ножи на момент обследования 05.09.2016г. хранились в пластмассовой кассете, отсутствует возможность прокалывать кассеты в духовке. При опросе персонала столовой прокалывание столовых приборов не проводится, столовые приборы моются и складываются в кассеты. На момент обследования 13.09.2016г. столовые предметы – мокрые, не просушены.	Устранено по факту выявления.

23.	При обследовании 05.09.2016г. уборочный инвентарь (швабра, ведро, совок) хранился в овощном цехе.	Устранено по факту выявления.
24.	При обследовании 05.09.2016г. были открыты окна в овощном и горячем цехах, окна не засечены, в горячем цехе на подоконниках находились мухи.	Устранено по факту выявления.
25.	Технологический процесс приготовления рыбного шницеля не соответствует технологическому процессу, указанному в технологической карте. В графе «наименование сырья» предусмотрено яйцо, фактически рыбный шницель изготавливался без яйца. В момент обследования на пищеблоке яйцо отсутствовало. Весы в мясо-рыбном цехе 05.09.2016г. не работали, рыбный шницель повар Литвиненко С.С. не взвешивала.	Технология приготовления была нарушена, в связи с отсутствием завоза яиц. Технологическая карта была изменена с перерасчётом отсутствующего продукта. Весы установлены 05.09.2016г.
26.	Фактический рацион питания не соответствует примерному меню. Например, 04.09.2016г. фактически в меню на завтрак – каша пшеничная, чай, батон с маслом; на первый полдник – яблоки; на обед - салат летний, борщ, кура с овощами, рис отварной с маслом, компот из яблок; на полдник – сок, вафли; на ужин – салат овощной, рыба жареная, картофельное пюре, чай; на второй ужин – йогурт. В примерном меню – на завтрак – салат морковный, каша ячневая, кофе, батон с маслом; на первый полдник – сок, булка здоровье, с отрубями; на обед - салат овощной, суп крестьянский, рыбный шницель, картофельное пюре, компот из сухофруктов; на полдник – компот ананасовый; на ужин – винегрет, сосиска, макароны отварные, чай, батон с маслом, чай; на второй ужин – коктейль молочный.	Устранено, копии меню предоставлены.
27.	Первичная и вторичная обработка фруктов проводится в овощном цехе, отсутствуют условия вторичной обработки фруктов.	Устранено по факту выявления.
28.	При обследовании 05.09.2016г. в 11.30 часов в овощном цехе стояла очищенная морковь без воды, со слов подсобной рабочей по кухне Лебедевой А.К. - морковь чистила в 6 часов утра.	С подсобной рабочей проведена беседа по правильной обработке и чистке овощей.
29.	При обследовании 13.09.2016г. зелень (укроп, петрушка, лук) не обрабатывалась в растворе уксуса или поваренной соли. Отсутствуют емкости для замачивания зелени, инструкция по обработке сырых овощей и зелени, персонал не знает правила обработки сырых овощей и зелени.	Устранено по факту выявления.
30.	При обследовании 05.09.2016г. повар Низовец О.Д. пробовала суп с фрикадельками из половника, которым после приготовления проводится порционирование первого блюда.	С поваром проведена беседа по правильному снятию пробы готовой продукции.
31.	На пищеблоке и в спальнях установлены микроволновые печи для подогрева готовых горячих блюд.	Устранено по факту выявления.
32.	На момент обследования не представлен прибор для измерения температуры горячих блюд, вторых блюд, гарниров напитков при раздаче.	Прибор закуплен, температура готовой продукции снимается.

33.	Для обработки яиц отсутствует мерная емкость для разведения моющего и дезинфицирующего растворов.	Устранено по факту выявления.
34.	При обследовании 05.09.2016г. в 11.02 часов повар Литвиненко С.С. руки мыла в производственной ванне «РС».	Проведена беседа с поваром о правильности мытья рук.
35.	На момент обследования 05.09.2016г. подсобная рабочая по кухне Лебедева А.К. работала без головного убора.	Проведена беседа о правильном ношении специальной одежды работникам столовой.
36.	В «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» отсутствует запись конечного срока реализации яйца, дата поступления яйца фактически 06.09.16г. в журнале запись, что яйцо поступило 02.09.2016г. – поставлена дата из накладной. В журнале не ставится час поступления продуктов, отсутствует № документа, подтверждающий безопасность принятого пищевого продукта, в журнале пишут номер накладной.	Устранено по факту выявления. Копия журнала прилагается.
37.	На момент обследования 05.09.2016г. персоналом пищеблока порционирование второго завтрака проводилось без использования одноразовых перчаток.	Устранено по факту выявления.
38.	Кадетский корпус не имеет программу производственного контроля.	Программа предоставлена с информацией по акту санитарно-эпидемиологического обследования
39.	При обследовании не обеспечен доступ в помещение для уборочного инвентаря в душевой.	Ввиду отсутствия основного работника (фото прилагается к информации)

Директор



Д.Ю.Касагов