

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
Управление по Пермскому краю
Северный территориальный отдел

ПРЕДПИСАНИЕ № 161
должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный санитарно-эпидемиологический надзор
от «29» августа 2016 года

г.Соликамск

При обследовании объекта

Муниципального автономного образовательного учреждения дополнительного образования
«Детский оздоровительно-образовательный центр «Лесная сказка»

(наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя)

(юридический адрес: 618507, Пермский край, Соликамский р-н, с.Тохтуева; ОГРН 1025901977530)
при осуществлении деятельности в детском загородном оздоровительном лагере
и рассмотрении документов (акт проверки №165 от 29.08.2016г.) выявлены нарушения санитарного
законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекцион-
ных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, а именно:

1. На момент проверки 24.08.2016г. (с 15.45 до 16.45) в помещении с ванной бассейна облицовоч-
ная плитка, используемая для покрытия обходных дорожек, стен и дна ванны, швы между облицо-
вочными плитами имеют участки с видимыми дефектами, что не позволяет проводить качественную
механическую чистку и дезинфекцию, **в нарушение требований п.п.4.17, 4.18 СанПиН 2.4.4.3155-
13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы
стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», п.2.11 СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плава-
тельные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль
качества».**

2. На момент проверки 24.08.2016г. (с 15.45 до 16.45) в жилых корпусах №№7,4,5 часть окон и
фрамуг находились в неисправном состоянии (имеются видимые дефекты оконных рам в виде раз-
рушений деревянных конструкций; часть окон с разбитыми стеклами, стыки которых закреплены де-
ревянными рейками, что не безопасно при эксплуатации), **в нарушение данной части требова-
ний п.6.5 СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содер-
жанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».**

3. На момент проверки 24.08.2016г. (с 15.45 до 16.45) стены спальных, игровых помещений не
гладкие, имеются нарушения целостности отделки, что не позволяет проводить их уборку влажным
способом и дезинфекцию, **в нарушение данной части требований п.4.18 СанПиН 2.4.4.3155-13
«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы ста-
ционарных организаций отдыха и оздоровления детей».**

4. По результатам лабораторного контроля:

- Согласно экспертному заключению №344-сф от 23.08.2016г. и протоколу лабораторных испытани-
й №3122 от 10.08.2016г.: в смывах с объектов внешней среды на наличие жизнеспособных яиц
гельминтов в холле корпуса № 6 МАОУ ДО «ДООЦ «Лесная сказка» по адресу: 618607, Пермский
край, Соликамский район, с. Тохтуева было обнаружено яйцо *Enterobius vermicularis*: проба №
3122/37 (смыв с подоконника в холе), что свидетельствует о несоблюдении санитарно – эпидемиоло-
гического режима при обработке поверхности подоконника, а также не исключается возможность
заражения детей и персонала в учреждении.

В ходе обследований пищеблока 09.08.2016г. (с 09.30 до 11.30), 15.08.2016г. (с 10.50 до 13.00),
17.08.2016г. (с 09.00 до 10.30) выявлены нарушения обязательных требований (в т.ч. повторные):

1. На момент обследования 15.08.2016г. (с 10.50 до 13.00) кухонная посуда и инвентарь исполь-
зовались не по назначению, а именно: фарш из мяса говядины (для котлет на обед) перемешивали в
горячем цехе в тестомесе, мясо сырое говядина хранилось в холодильнике в мясо-рыбном цехе в та-
зу с маркировкой «Обработанное яйцо», мясо говядина дефростировалось в мясо-рыбном цехе в
ванне с маркировкой «Сырая кура»; в мясо-рыбном цехе для разделывания мяса говядины исполь-

зовали доску с маркировкой «МС» с механическими повреждениями (с зарубами), другая доска для мяса отсутствовала, **в нарушение данной части требований п.8.6 СанПиН 2.4.4.3155-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».

2. На момент обследования 15.08.2016г. (с 10.50 до 13.00) яблоки свежие, помидоры свежие не отсортированные, не очищенные, не вымытые в условиях цеха для первичной обработки овощей, хранились в холодном цехе в ящиках на полу (помидоры согласно меню приготовлены на обед для поджаривания, яблоки для полдника), **в нарушение данной части требований п.п.8.1, 9.20.1 СанПиН 2.4.4.3155-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», **п.8.12 СанПиН 2.4.5.2409-08** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3. На момент обследования 15.08.2016г. (с 10.50 до 13.00) в журнале бракеража готовой продукции за 06.08.16, 07.08.16, 10.08.16, 11.08.16, 14.08.16 (все приемы пищи) отсутствуют данные о времени приготовления блюд;

на момент обследования 17.08.2016г. (с 09.00 до 10.30) согласно журналу бракеража готовой кулинарной продукции 17.08.2016г. блюда завтрака «какао с молоком» и сыр порционный были выданы (находились на столах в обеденном зале) без проведения бракеража и допуска к выдаче бракеражной комиссией, о чем свидетельствует отсутствие подписей представителей комиссии в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, **что не соответствует требованиям п.9.25 СанПиН 2.4.4.3155-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей». **в нарушение данной части требований п.9.25 (прил. № 5) СанПиН 2.4.4.3155-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».

4. На момент обследования 15.08.2016г. (с 10.50 до 13.00) суточные пробы хранились в холодильнике при $T +7^{\circ}\text{C}$ (согласно установленному термометру), при требуемой температуре $2-6^{\circ}\text{C}$, **в нарушение данной части требований п.9.26 СанПиН 2.4.4.3155-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».

5. На момент обследования 15.08.2016г. (с 10.50 до 13.00) в холодильнике в мясо-рыбном цехе хранилось мясо говядина отварное (остаток от ужина 14.08.2016г.; согласно журналу бракеража на ужин 14.08.2016г. было блюдо «мясо говядина тушеное»), **в нарушение данной части требований п.9.27 СанПиН 2.4.4.3155-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».

6. На момент обследования 09.08.2016г. (с 9.30 до 11.30) не предъявлены сопроводительные документы подтверждающие соответствие на пищевую продукцию и пищевое сырье, имеющееся на хранении (согласно информации на транспортной упаковке):

- Масло сливочное крестьянское м.д.ж. 72,5% высший сорт, ГОСТ 32261-2013, в коробке по 5 кг (на остатке 2 коробки по 5кг), дата выработки: 13.07.2016, срок годности – 15 мес. при T минус $16\pm 2^{\circ}\text{C}$. хранящееся в холодильном оборудовании при T минус 18°C , изготовитель ООО «МолИнвест» Россия 446800, Самарская обл., Кошкинский район, с. Кошки, квартал 4, д.12, юр./адрес: Россия, 443010 г. Самара, ул. Красноармейская, дом № 1. Предъявлена транспортная накладная 4596 от 05.08.16 от ИП Пищальниковой Е.С. Соликамский р-н, с.Городище, ул. Заречная, д. 1;

- Сыр «Голландский» м.д.ж – 45%, ГОСТ 32260-2013, дата изготовления – 10.07.16г, срок годности 180 суток при T от 0°C до 6°C , изготовитель ООО «Экопродукт» Р. Татарстан, п.г.т. Балтаси, Юр./адрес: Р. Татарстан, Сабинский район, пгт Богатые Сабы, ул. Заводская, д.2. на остатке 14,05 кг, хранящееся в холодильном оборудовании при $T 4,2^{\circ}\text{C}$. Предъявлена транспортная накладная 4664 от 08.08.2016 от ИП Пищальниковой Е.С. Соликамский р-н, с. Городище, ул. Заречная. 1,

- тушка цыпленка бройлера замороженная 1 сорт, ГОСТ 31962-13, изготовитель ООО «АГРОХОЛДИНГ» «ЮРМА», Россия, Чувашская р-ка, Чебоксарский район, д. Лапсары, ул. Луговая, д. 31, дата изготовления: 12/07/16, срок годности: 12 мес. при T от минус 18°C , в потребительской упаковке по 1,3 кг, на остатке 20 упаковок, хранящееся в холодильном оборудовании при T минус $19,5^{\circ}\text{C}$, (не предъявлено вет/свидетельство),

в нарушение данной части требований п.9.1 СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».

7. На момент обследования 09.08.2016г. (с 9.30 до 11.30) в журнале бракеража отсутствует запись о поступлении партии тушек цыпленка бройлера замороженных 1 сорта, ГОСТ 31962-13, изготовитель ООО «АГРОХОЛДИНГ» «ЮРМА», Россия, Чувашская р-ка, Чебоксарский район, д. Лапсары, ул. Луговая, д. 31, дата изготовления: 12/07/16, **в нарушение данной части требований п.9.2 СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».**

8. На момент обследования 09.08.2016г. (с 9.30 до 11.30) не соблюдается температурный режим хранения хлопьев овсяных, согласно информации на ярлыке: условия хранения при T не выше +10°C, изготовленных по СТО 00936492-002-2013 ЗАО Табунский элеватор» Россия Алтайский край, с. Табуны, дата изготовления – 16.03.2016, срок годности – 6 мес. в количестве около 20 кг в транспортной упаковке (бумажный мешок), хранились в складском помещении при T +23°C (согласно показаниям термометра), **в нарушение данной части требований п.9.3 СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», гл.3 ст.17 части 7 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».**

9. На момент обследования 15.08.2016г. (с 10.50 до 13.00) в холодильнике для молочной продукции в складе суточного запаса продуктов хранилась сметана м.д.ж. 15%, изготовитель ООО «Маслозавод «Нытвенский», в потребительской упаковке 9 шт. весом по 0,5кг с истекшим сроком годности, дата изготовления 21.07.2016г., срок хранения согласно этикетке изготовителя – 15 суток (до 04.08.2016г.), **в нарушение данной части требований п.9.3 СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», гл.3, ст.17 ч.7 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.3.3.2 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».**

10. На момент обследования 09.08.2016г. (с 9.30 до 11.30) в обед при приготовлении второго блюда из мяса птицы (кура отварная), допущена обработка (разделка порционно) отварного полуфабриката из мяса птицы в «сыром» мясо-рыбном цехе на производственном столе для сырой птицы, **в нарушение данной части требований п.п.8.1, 9.13 СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», п.8.1, 8.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.п.8.4, 8.9 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».**

11. На момент обследования 15.08.2016г. (с 10.50 до 13.00), 17.08.2016г. (с 09.00 до 10.30) в овощном цехе выявлено большое скопление мух, **в нарушение данной части требований п.8.25 СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей».**

12. На момент обследования 15.08.2016г. (с 10.50 до 13.00) кухонная Кичигина О.С. обрабатывала мясо говядину в мясо-рыбном цехе в ювелирных украшениях (кольцо), официант Казымова Г.Е. нарезала хлеб в помещении для нарезки хлеба в ювелирных украшениях (кольцо), **в нарушение данной части требований п.8.1 СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», п.13.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».**

13. На момент обследования 15.08.2016г. (с 10.50 до 13.00) допускаются **нарушения требований п.10.4 СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»:**

- При оценке меню с 09 августа по 14 августа (согласно представленному журналу бракеража готовой продукции) выявлено, что допускается повторение одних и тех же блюд 2 дня подряд: пюре картофельное 09.08.2016г., 10.08.2016г. - на ужин, 11.08.2016г., 12.08.2016г. - на обед, 13.08.2016г. - на ужин, 14.08.2016г. - на обед.

- Фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню, а именно: 09.08.2016 на ужин согласно примерному меню картофель запеченный, фактически согласно журналу бракеража готовой продукции пюре картофельное; 11.08.2016г. на обед вместо каши гречневой - пюре картофельное; 14.08.16 на обед согласно примерному меню каша ячневая, фактически согласно журналу бракеража готовой продукции пюре картофельное.

14. На момент обследования 17.08.2016г. (с 09.00 до 10.30) не в полном объеме оставлена суточная проба обеда от 15.08.2016г. (помидор свежий, порционный, оставлен в объеме 20,0г, при требовании в объеме порции – не менее 50,0г), **в нарушение данной части требований п.9.26 СанПиН 2.4.4.3155-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»; **п.14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

15. По результатам лабораторного контроля:

- Согласно экспертному заключению №346-сф от 23.08.2016г. и протоколам лабораторных испытаний (№№ 6936, 6937, 6939,6944, 6946 от 10.08.2016г.): Энергетическая ценность блюд обеда за 09.08.2016г. составила 843,4 ккал, что составляет 33,1% от суточного рациона при рекомендуемом распределении калорийности между приемами пищи в течение дня - 35-40% (п.10.5 табл.2 СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»).

- Согласно экспертному заключению №344-сф от 23.08.2016г. и протоколу лабораторных испытаний №3120 от 11.08.2016г.: в смывах с объектов внешней среды на наличие бактерий группы кишечных палочек на пищеблоке МАОУ ДО «ДООЦ «Лесная сказка» по адресу: 618607, Пермский край, Соликамский район, с. Тохтуева были обнаружены бактерии группы кишечных палочек: проба № 3120/5 (смыв со стола «ГП» - горячий цех), № 3120/6 (смыв с чаши весов «ГП» - горячий цех), что свидетельствует о несоблюдении санитарно-эпидемиологического режима при обработке стола «ГП», чаши весов «ГП» в горячем цехе пищеблока.

16. На момент обследования 15.08.2016г. (с 10.50 до 13.00) согласно приказу директора МАОУ ДО «ДООЦ «Лесная сказка» № 211 ЛС от 15.08.2016г. на работу в столовую принята в должности официанта Казымова Г.Е.; медицинский осмотр сотрудником при поступлении на работу пройден не в полном объеме, а именно: отсутствуют данные об обследовании на стафилококк, **в нарушение данной части требований п.п.1.8, 13.1 СанПиН 2.4.4.3155-13** «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»; **гл.3, ст.11. ч.6., ст.17 ч.10 ТР ТС 021/2011** «О безопасности пищевой продукции»; **п.7.1 СП 3.1/3.2.3146-13** «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», **приказа Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011г.** «Об утверждении перечней вредных профессий и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда», **п.5.5 Постановления главного государственного санитарного врача по Пермскому краю №3 от 06.04.2016г.** «Об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения Пермского края в период оздоровительной кампании 2016 года».

17. На момент проверки 24.08.2016г. (с 15.45 до 16.45) согласно записям в журнале осмотра на педикулез, не все дети осматриваются на педикулез, а именно:

*отряд № 4 (06.08.2016г. – 27 детей, 12.08.2016г. – 37 детей, 20.08.2016г. – 24 детей);

*отряд № 7 (06.08.2016г. – 27 детей, 12.08.2016г. – 29 детей, 20.08.2016г. – 23 детей);

*отряд № 3 (06.08.2016г. – 29 детей, 12.08.2016г. – 29 детей, 20.08.2016г. – 24 детей);

*отряд № 2 (06.08.2016г. – 27 детей, 12.08.2016г. – 27 детей, 20.08.2016г. – 20 детей);

*отряд № 1 (06.08.2016г. – 27 детей, 12.08.2016г. – 27 детей, 20.08.2016г. – 16 детей);

*отряд № 5 (06.08.2016г. – 27 детей, 12.08.2016г. – 27 детей, 20.08.2016г. – 21 детей);

*отряд № 6 (06.08.2016г. – 25 детей, 12.08.2016г. – 29 детей, 20.08.2016г. – 8 детей),

в нарушение требований п.3.4.3 Приказа МЗ РФ № 342 от 26.11.1998г. «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом».

18. Информация о случае травмы у Степанова Ивана (23.08.2016г. в 20.00, диагноз перелом фаланги пятого пальца левой кисти установлен только 25.08.2016г. в травмпункте) представлена в Управ-

ление Роспотребнадзора по Пермскому краю 26.08.2016г. (факсом в 17.59). На момент проверки 24.08.2016г. (с 15.45 до 16.45) факт обращения и осмотра ребенка Степанова И. в журнале обращений за медицинской помощью не зафиксирован, **в нарушение требований ст.11 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. №52-ФЗ; п.1.12 СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», п.5.9 Постановления главного государственного санитарного врача по Пермскому краю №3 от 06.04.2016г. «Об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения Пермского края в период оздоровительной кампании 2016 года».**

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, **предлагаю:**

1. Выполнить покрытие обходных дорожек, стен и дна ванн, швов между облицовочными плитами, в соответствии требованиям п.п.4.17, 4.18 СанПиН 2.4.4.3155-13, п.2.11 СанПиН 2.1.2.1188-03.

2. Привести в жилых корпусах №№7,4,5 окна и фрамуги в исправное состояние, устранить дефекты, обеспечить безопасные условия их эксплуатации, согласно п.6.5 СанПиН 2.4.4.3155-13.

3. Устранить дефекты отделки стен спальных, игровых помещений. Выполнить отделку материалами, допускающими проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств, согласно п.4.18 СанПиН 2.4.4.3155-13.

4. Использовать кухонную посуду, оборудование, инвентарь по назначению, в соответствии с маркировкой, согласно требованиям п.п.8.1, 8.6, 9.13 СанПиН 2.4.4.3155-13, п.п.8.1, 8.9 СанПиН 2.4.5.2409-08, п.п.8.4, 8.9 СП 2.3.6.1079-01.

5. Соблюдать правила обработки овощей и фруктов; не допускать хранение и использование не отсортированных овощей и фруктов, в соответствии с требованиями п.п. 8.1, 9.20.1 СанПиН 2.4.4.3155-13, п.8.12 СанПиН 2.4.5. 2409-08.

6. Разрешать выдачу готовой пищи только после проведения контроля всей бракеражной комиссией (в составе не менее 3-х человек), в журнале бракеража готовой продукции вносить данные о времени приготовления блюд, согласно требованиям п.9.25 СанПиН 2.4.4.3155-13.

7. Обеспечить отбор и хранение суточных проб в полном объеме, согласно требованиям п.9.26 СанПиН 2.4.4.3155-13, п.14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08

8. Не допускать хранение остатков пищи от предыдущего приема для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), согласно требованиям п.9.27 СанПиН 2.4.4.3155-13.

9. Не допускать прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность; без полной информации на маркировочных ярлыках (в частности, при отсутствии наименования изготовителя, данных о месте нахождения изготовителя, о сроке годности и условиях хранения, количестве пищевой продукции), согласно п.п.9.1 СанПиН 2.4.4.3155-13, ст.4, п.4.2 ТР ТС 022/2011.

10. Проводить в полном объеме входной контроль пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, вести «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую» в соответствии с требованиями п.9.2 СанПиН 2.4.4.3155-13.

11. Обеспечить хранение пищевых продуктов в складских помещениях в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем, в соответствии с нормативно-технической документацией, согласно требованиям п.9.3 СанПиН 2.4.4.3155-13, гл.3, ст.17 ч.7 ТР ТС 021/2011, п.3.3.2 СанПиН 2.3.2.1324-03.

12. Не допускать в помещениях столовой насекомых (мух), при их обнаружении проводить мероприятия по дезинсекции, в соответствии с требованиями п.8.25 СанПиН 2.4.4.3155-13.

13. Не допускать работу персонала столовой в ювелирных украшениях (кольцо), в соответствии с требованиями п.8.1 СанПиН 2.4.4.3155-13, п.13.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

14. Не допускать повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня; обеспечить соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню, в соответствии с требованиями п.10.4 СанПиН 2.4.4.3155-13.

15. Обеспечить внутренний производственный контроль организации питания и работы столовой:

соблюдать технологию приготовления блюд согласно технологическим картам и используемого сборника технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий (п.10.5 табл.2 СанПиН 2.4.4.3155-13); обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в столовой.

16. Обеспечить необходимые условия для соблюдения санитарных правил в оздоровительном учреждении (в частности, на пищеблоке):

- не допускать до работы в детский оздоровительный лагерь персонал без прохождения в полном объеме медицинского осмотра, согласно требованиям п.п.1.8, 13.1 СанПиН 2.4.4.3155-13, гл.3, ст.11. ч.6., ст.17 ч.10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; п.7.1 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», приказа Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011г.;

- принять эффективные меры по подбору и подготовке квалифицированных кадров, обратив особое внимание на комплектование штатного расписания персоналом пищеблока, в соответствии с требованиями п.п.1.8, 13.1 СанПиН 2.4.4.3155-13.

17. Медицинскому персоналу в полном объеме проводить осмотр детей на педикулез с отметками в журнале осмотра на педикулез, согласно требованиям п.3.4.3 Приказа МЗ РФ № 342 от 26.11.1998г. «Об усилении мероприятий по профилактике эпидемического сыпного тифа и борьбе с педикулезом».

18. Представлять немедленно информацию о каждом случае травмы в Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю, во исполнение требований ст.11 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. №52-ФЗ; п.1.12 СанПиН 2.4.4.3155-13, п.5.9 Постановления главного государственного санитарного врача по Пермскому краю №3 от 06.04.2016г. «Об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения Пермского края в период оздоровительной кампании 2016 года».

Срок: 01.06.2017г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на **юридическое лицо** –

Муниципальное автономное образовательное учреждение дополнительного образования «Детский оздоровительно-образовательный центр «Лесная сказка» в лице директора МАОУ ДО «ДООЦ «Лесная сказка и должностных лиц Центра.

(должность, фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается ответственность)

Информацию о выполнении **пунктов 1-18** настоящего предписания вместе с документами, подтверждающими их выполнение, представить в Северный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю по адресу:

618548, г.Соликамск, ул.Кирова, д.1, факс (8-34-253) 4-25-29 Ермаковой Татьяне Ивановне
(адрес, ф.и.о. должностного лица)

в течение 5 рабочих дней после истечения срока, отведенного для исполнения каждого пункта предписания - **до 01.06.2017г.**

Не предоставление информации об исполнении настоящего предписания влечет административную ответственность, предусмотренную законодательством РФ.

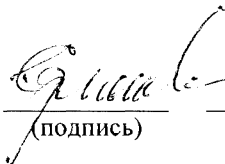
Не исполнение настоящего предписания в установленные сроки, влечет административную ответственность, предусмотренную частью 1 и /или частью 15 (по соблюдению требований технических регламентов) статьи 19.5 КоАП Российской Федерации.

В досудебном порядке, в соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26.12.2008г. №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, в случае несогласия с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений, в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки, вправе представить в Северный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю или в Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю, в письменной форме возражения в отношении выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений. При этом юридическое лицо, индивидуальный предприниматель вправе приложить к таким возражениям документы, подтверждающие обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в указанный орган государственного надзора.

В судебном порядке, данное предписание может быть обжаловано юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями в Арбитражный суд Пермского края в порядке, предусмотренном нормами главы 24 АПК РФ, должностными лицами в суд общей юрисдикции в порядке, предусмотренном нормами главы 25 ГПК РФ, в срок, не превышающий 3 месяцев с момента получения настоящего предписания. Приостановление действия предписания возможно только в порядке, установленном законом.

Главный специалист-эксперт
Северного территориального отдела


(должность лица, уполномоченного осуществлять
госсанэпиднадзор)



(подпись) Ермакова Татьяна Ивановна

(фамилия, имя, отчество)

Получил:
Директор МАОУ ДО «ДООЦ «Лесная сказка»
29.082016г.



(Е.В. Штаер)