



**План по устранению выявленных нарушений санитарных правил
по ГАУ «КЦСОН г. Волчанска» ОВПГПВиИ от 07.04.2017г.**

№	Мероприятия по устранению	№ нормативно го документа	пунк т НД	Статья ФЗ № 52	Отметка о выполнении	Ответственн ый
1.	При использовании готовых блюд из организаций общественного питания (услуги кейтеринга) в организации стационарного социального обслуживания не выделено помещение для приема готовой продукции и отбора суточных проб. Суточные пробы отбираются не производителем блюд, а работниками организации не в полном объеме: а именно на момент проверки 26.03.2017 г. 10-00 час. отсутствует пирог с яблоками за ужин 14.03.2017 г., ватрушка со сметаной за ужин 15.03.2017 г., что является нарушением СП 2.1.2.3358-16 п.7.2.1. В случае использования готовых блюд из организаций общественного питания (услуги кейтеринга) в организации стационарного социального обслуживания выделяется помещение для приема готовой продукции и отбора суточных проб. Суточные пробы отбираются производителем блюд стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися	СП 2.1.2.3358-16	7.2.1	Ст.17 п.1		Зав. ОВПГПВиИ Кобер Н.А.

	крышками. Каждая проба блюда помещается в отдельную посуду и сохраняется в течение не менее 48 часов при температуре 2 - 6 °С. Посуда с пробами блюд маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора, печатывается и хранится указанный период в организации социального обслуживания.					
2.	При отсутствии в столовой организации социального обслуживания специально выделенного помещения мытье оборотной тары не проводится поставщиком готовых блюд и кулинарных изделий, а моется в помещении раздаточной посуды совместно со столовой посудой, что является нарушением СП 2.1.2.3358-16 п.7.2.4. Обратная тара после использования очищается, промывается водой с разрешенными моющими средствами, ошпаривается кипятком, высушивается и хранится в выделенных местах. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по их применению. При отсутствии в столовой организации социального обслуживания специально выделенного помещения мытье оборотной тары	СП 2.1.2.3358 -16	7.2.4.	Ст.17п.1	Подана заявка на приобретение МСП СО	Зав. ОВПГПВиИ Кобер Н.А.
3.	Ослаблен контроль за хранением продуктов проживающих, продукты проживающих хранят в холодильнике с нарушением правил товарного соседства и условий хранения, сырье и готовые продукты хранят совместно в холодильной камере в пакетах, а именно	СП 2.3.6.1079 -01	7.11	Ст.17п.1	Протоколы исследования прилагаются № 4693,4694, 4695,4696	Зав. ОВПГПВиИ Кобер Н.А.

<p>в Пакете проживающего Калоша О.В. находятся кура мороженая, мороженое, сливочное масло, маргарин, в пакете проживающего Швецова В.А. находятся кура мороженая, фарш мороженный, йогурт "Сочный молочный" 1,2% .</p> <p>Нарушаются условия хранения йогурта "Сочный молочный" 1,2% при - 18 гр.С., при нормируемой температуре - +2 - +25 гр.С. что является нарушением СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 7.11. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах). При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай,</p>				
---	--	--	--	--

	соль, сахар и др.).					
4.	Ослаблен контроль за хранением пищевых продуктов проживающих, на пищевых продуктах в холодильниках отсутствует маркировочный ярлык с указанием срока годности данного вида продукции, что является нарушением СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 7.29. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.	СП 2.3.6.1079 -01	7.29.	Ст.17п.1		Зав. ОВПГПВиИ Кобер Н.А.
5.	Не проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий в полном объеме, а именно в журнале не указывается время изготовления продукта, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку, что является нарушением СанПиН 2.3.6.1079-01 п. 9.1. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего	СП 2.3.6.1079 -01	9.1.	Ст.17п.1		Зав. ОВПГПВиИ Кобер Н.А.

органолептическую оценку						
--------------------------	--	--	--	--	--	--

Заведующая ОВПГПВ и И

Кобер

Н.А.Кобер