

влаги и тепла не оборудованы локальными вытяжными системами в зоне максимального загрязнения,

4. умывальная раковина для мытья рук учащихся при обеденном зале не обеспечена горячим водоснабжением, имеется только холодная вода,

5. по результатам лабораторных испытаний, полученных 23.04.2021 из филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РО «в г. Зернограде, (протокол лабораторных испытаний №21-22.04.1-976-Б от 23.04.2021 г, установлено, проба воды питьевой, отобранная на пищеблоке МБОУ Маныч-Балабинской ООШ не соответствует гигиеническим требованиям по микробиологическим показателям, а именно по показателю - общие (обобщенные) колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии,

2) ст. 17, ч. 1 ст. 28, ст. 32 Федерального закона РФ от 30.03.1999 года № 52 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.п.: 3.2, 4.6, 3.1, 3.2, 2.5, 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.п.: 1.5, 2.1, 2.3, 2.4 2.7 СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»

2. не созданы условия для просушивания верхней одежды и обуви детей в дошкольной при расстановке оборудования в горячем цехе не обеспечивается соблюдение требований поточности технологических процессов, исключая встречные потоки сырой (мясо сырое) и готовой продукции,

3. хранение разделочных досок и ножей для сырой и готовой продукции осуществляется совместно,

4. установлены факты использования кухонной посуды (кастрюля для чая), имеющей дефекты эмалевого покрытия,

5. на маркировке ёмкости с рабочим дезинфицирующим раствором отсутствует предельный срок годности,

6. не соблюдаются условия хранения скоропортящейся продукции: в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции не обеспечивается хранение продукции в закрытых контейнерах или термоёмкостях, при этом температура хранения тушки цыпленка фактически +8 град. С при нормативе, установленном изготовителем (производителем) -2 до +2,

7. в представленной программе производственного контроля не указаны в полном объёме официально изданные санитарные правила, методы и методики контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, а также перечень форм учета и отчетности, связанным с осуществлением производственного контроля, не соблюдается объем и кратность проведения лабораторных испытаний, предусмотренных программой производственного контроля.

В соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 17 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля", подпунктом 4 пункта 4 статьи 40 Закона «О защите прав потребителей, частью 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

(нужное подчеркнуть)

Предлагаю:

1. оборудовать место сбора ТБО на территории школы в соответствии с требованиями санитарных правил;

2. внутреннюю отделку стен и пола в овощехранилище пола обеспечить наличием гигиенического покрытия, позволяющего проводить влажную уборку и дезинфекцию,

3. технологическое оборудование (электрические печи) а также моечную зону для мытья кухонной и столовой посуды с моечными ваннами, являющимися источником выделения