

Предписание № 15-09/13 об устранении выявленных нарушений

« 01 » июня 2016г.

с. Кетово, ул. Бульвар Мира, 6

При проведении плановой выездной проверки Государственного бюджетного учреждения «Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» (далее ГБУ ««Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов»») место нахождения юридического лица: 641300, Курганская область, Кетовский район, с.Лесниково, проспект Студенческий 1, территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Курганской области в Кетовском, Белозерском районах были выявлены нарушения законодательства РФ, зафиксированные в акте проверки № 15-09/41 от 01.06.2016г.

Государственным бюджетным учреждением «Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» по адресу: Курганская область, Кетовский район, с.Лесниково, проспект Студенческий 1, в нарушение ст.ст. 11, 18, 19, 29, 39 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п.п. 8.1., 8.4., СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы»; п.п.6.3., 6.5., 6.21., 7.17., 7.29., 8.20 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; п.14.14 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», в соответствии с требованиями которых:

- п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.6.3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: на дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в пекарском цехе для раскатки теста (сырая продукция) для изготовления пирогов и кондитерских изделий (печенье, булочки), а также для их хранения после выпечки (готовая продукция) используются два стола с маркировкой «готовая продукция», что не исключает возможности контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;

- п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.8.20. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: на дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в холодильнике цеха холодных закусок осуществляется хранение нарезанного лука-репки, натертой свежей моркови, предназначенных для приготовления соуса на ужин (раздача в 18-00);

- п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.14.14. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»: на

дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 суточные пробы биточки из говядины и соус белый (приготовлены на обед 16.05.2016г.), шницель из говядины и соус белый (приготовлены на обед 17.05.2016г.) отобраны в одну емкость;

- п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.п.7.17., 7.29. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: на дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 осуществляется хранение пищевых продуктов без маркировочных ярлыков с указанием срока годности продукции: в складе для хранения овощей - свеклы (в коробках), лука-репки (в сетках); в морозильной камере для хранения рыбы (склад №1) - рыбы свежемороженой без тары поставщика;

- п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.п.7.17. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: на дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в морозильной камере для хранения рыбы (склад №1) осуществляется хранение рыбы свежемороженой без тары поставщика;

- п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.6.5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»: на дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в складе №2 для хранения сыпучих продуктов осуществляется совместное хранение разделочных досок для сырой и готовой продукции: доски с маркировкой «овощи сырые», «мясо сырое», «рыба сырая», «сыр»;

- п.8.4. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.6.21. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»: на дату проверки 18.05.2016г. в 11-00 в рабочих инструкциях о правилах мытья посуды в моечной для кухонной посуды не указано используемое моющее средство, его концентрация, в моечной для столовой посуды - используемое моющее средство.

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), руководствуясь ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», ст. 50 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; раздел III п.п. 70, 73 Административного регламента исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по осуществлению в установленном порядке проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и за соблюдением правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг, утвержденный Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 18.11.2011г. № 1372н.

ПРЕДПИСЫВАЮ:

1. Государственному бюджетному учреждению ««Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» (ГБУ «Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов») место нахождения юридического лица: 641300, Курганская область, Кетовский район, с. Лесниково, проспект Студенческий,1 (ОГРН 1024501526015; ИНН 4510000012) **в срок до 01 июля 2016 года** принять меры по устранению нарушений ст.ст. 11, 18, 19, 29, 39 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.п. 8.1.,8.4., СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы»; п.п.6.3., 6.5., 6.21.,7.17., 7.29.,8.20 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; п.14.14 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»:

- при работе технологического оборудования исключать возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, согласно п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.6.3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- строго следить за сроками приготовления холодных закусок, согласно п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.8.20. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»:

- в целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд, согласно п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.14.14. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»:

- маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует хранить до полного использования продукта, согласно п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.п.7.17., 7.29. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

-рыбу мороженную хранить на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика, согласно п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.п.7.17. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

-в целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закреплять за каждым цехом и иметь специальную маркировку, согласно п.8.1. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-

гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.6.5. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- в рабочих инструкциях о правилах мытья посуды в моечной для кухонной посуды указывать используемое моющее средство, его концентрация, в моечной для столовой посуды - используемое моющее средство, согласно п.8.4. СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», п.6.21. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

2. О выполнении настоящего предписания ГБУ «Лесниковский дом-интернат для престарелых и инвалидов» **в срок до 01 июля 2016г.** необходимо представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Курганской области (Курганская область, Кетовский район, с. Кетово, ул. Бульвар Мира, б) **информацию в письменном виде с приложением документов в качестве подтверждения выполнения требований предписания.**

4. Контроль за исполнением настоящего предписания возложить на старшего специалиста 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Курганской области в Кетовском, Белозерском районах Виноградову Ирину Юрьевну (контактный телефон 2-31-31).

Невыполнение в установленный срок настоящего предписания в соответствии с ч. 1 ст. 19.5 КоАП РФ влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

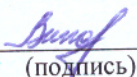
Непредставление в установленный срок информации о выполнении мероприятий настоящего предписания в соответствии с ст. 19.7 КоАП РФ влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от ста до трехсот рублей; на должностных лиц - от трехсот до пятисот рублей; на юридических лиц - от трех тысяч до пяти тысяч рублей.

Настоящее предписание может быть обжаловано в порядке и в сроки, предусмотренные законодательством РФ.

В соответствии с ч. 12 ст. 16 Федерального закона от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, проверка которых проводилась, в случае несогласия с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения вправе представить в соответствующий орган государственного контроля (надзора), орган муниципального контроля 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 орган государственного контроля (надзора), орган муниципального контроля.

Предписание может быть оспорено в арбитражном суде, суде общей юрисдикции в порядке, предусмотренном, соответственно, Арбитражным процессуальным кодексом РФ, Гражданским процессуальным кодексом РФ, в течение трех месяцев со дня, когда гражданину, организации стало известно о нарушении их прав и законных интересов.

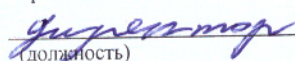
Старший специалист 1 разряда
(должность лица, уполномоченного осуществлять
госсанэпиднадзор)

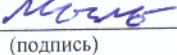

(подпись)

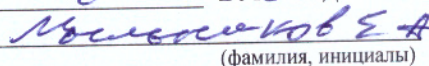
Виноградова И.Ю.
(фамилия, имя, отчество)

РАСПИСКА В ПОЛУЧЕНИИ ПРЕДПИСАНИЯ

Предписание от «01» июня 2016г. №15-09/13 получил « 01 » _____ 2016 года


(должность)


(подпись)


(фамилия, инициалы)