

МИНИСТЕРСТВО СОЦИАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ  
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СОЦИАЛЬНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ  
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

КОМПЛЕКСНЫЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ И РЕАБИЛИТАЦИИ  
«СЕРПУХОВСКИЙ»

142207, г.о. Серпухов, ул. Лермонтова, 54 «А»  
тел.: 75-09-54; тел./факс (84967) 37-50-48  
электронный адрес: kcoir.meridian@mosreg.ru  
30.10.2023 г. № 02-420-исх

ВРИО главного государственного  
санитарного врача по г.Протвино,  
г.п. Оболенск Московской области  
и организациям, обслуживаемым ФМБА  
России на территории Серпуховского  
и Чеховского районов Московской области  
Мынкиной Н.В.

Уважаемая Наталья Владимировна!

Предоставляем Вам информацию о ходе выполнения Представления об устранении причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения от «05» июня 2023 Федерального медико-биологического агентства (ФМБА России) Межрегионального управления № 174 (ФМБА России):

№	Содержание предписания	Информация по факту исполнения	Примечание
1.	В спальне группы «2 часть ограждающих устройств отопительных приборов выполнены из древесно-стружечных плит, что является нарушением п.2.7.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - (ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей. Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются).	Устранено	Фото № 22, 23, 24, 25, 26 прилагается
2.	На момент проверки помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции: - сырой картофель и сырые продукты моются в двух моечных ваннах без перегородки в мясном цехе; В горячем цехе между двумя моечными ваннами нет перегородки, где моют кухонную посуду и промывают гарниры; - разделочные доски для сырого мяса, овощей варёных хранятся одна на другой в нише стола в складском помещении, на этом же столе находится молоко питьевое в пакетах; - нет совпадений в технологических картах: «колбаса вареная», «омлет натуральный» с бракеражным журналом и меню, где указано: «колбаса отварная», «омлет»), что не соответствует нормативным требованиям п.2.3.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические	Исполнение предписания по данному пункту запланировано на 1 квартал 2024 года при проведении текущего ремонта пищеблока. В случае исполнения данного пункта раньше намеченного срока будет предоставлен отчет.  Устранено  Устранено	Фото №1  Фото № 2, 3, 4, 5  <i>№ 246/1</i> <i>30.10.2023</i>

	<p>требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - «2.3.3. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов».</p>		
3.	<p>Не выделены зоны (участки) для обработки продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе, что является нарушением п.3.3. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения отдельным оборудованием и инвентарем.</p>	<p>В соответствии с п.3.3. СанПин 2.3/2.4.3590-20 выделены зоны для обработки продовольственного сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе, выделены зоны для первичной обработки овощей, в зоне салата имеется переносная бактерицидная лампа. Каждая зона оборудована промаркированным инвентарем.</p>	
4.	<p>Не ведутся журнал температурного режима холодильного оборудования (в морозильнике, где хранится куриное мясо и низкотемпературном ларе, где хранится рыба нет термометров), журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (гигрометр не работает правильно, так как не заполнен водой), что является нарушением п.п. 3.8., 3.13. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - «3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к настоящим Правилам); 3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами».</p>	<p>Журнал температурного режима холодильного оборудования ведется.</p> <p>В морозильнике, где хранится куриное мясо термометр приобретен (фото прилагается).</p> <p>В низкотемпературном ларе, где хранится рыба термометр приобретен (фото прилагается).</p> <p>Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ведется (фото прилагается).</p> <p>Гигрометр работает правильно, водой заполнен (фото прилагается).</p>	<p>Фото № 6.7</p> <p>Фото № 8, 9, 10</p> <p>Фото № 11</p> <p>Фото № 12, 13, 14</p> <p>Фото № 15, 16 прилагается</p>

5.	Площадь огороженной контейнерной площадки с твердым покрытием основания недостаточна для свободного доступа, что является нарушением требований п.2.10. СП 2.1.3678-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» - «2.10. Контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов... Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны».	Устранено	Фото № 17 прилагается
6.	Результаты лабораторных испытаний воды питьевой кипяченой (из графина, группа № 1) не соответствуют нормативным требованиям по бактериологическим показателям «ОМЧ, ОКБ, энтерококки», что является нарушением таблицы 3.5. СанПин 3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», (протокол от 26.06.2023 г. № 1956)	Устранено. Проведена профилактическая беседа с ответственными сотрудниками, в группе заменены графины, вода в графинах меняется каждые три часа с указанием даты и время замены воды в соответствии с п. 8.4.5. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».	Фото № 18, 19 прилагается
7.	Результаты лабораторных испытаний воды питьевой кипяченой (из графина, группа № 3) не соответствуют нормативным требованиям по бактериологическим показателям «ОКБ», что является нарушением таблицы 3.5. СанПин 3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», (протокол от 26.06.2023 г. № 1957)	Устранено. Проведена профилактическая беседа с ответственными сотрудниками, в группе заменены графины, вода в графинах меняется каждые три часа с указанием даты и время замены воды в соответствии с п. 8.4.5. «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».	Фото № 20, 21 прилагается

Директор



Е.В. Федорова