



6.10. Примерно утверждается меню на завтрак – информация о пищевой ценности блюд, включая содержание витаминов и минеральных веществ, в каждом блюде. В меню не приводятся данные по рецептурам используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.

6.18. В физическом разделе питания с 18.11.2013г. по 30.11.2013г. ежедневно в завтрак по порциям – каша, горячий напиток: каша поварится через день, горячий напиток 1 раз в неделю заменены на суп.

6.22. Приложение 6. Физический раздел питания с 18.11.2013г. по 30.11.2013г. по количеству утвержденного примерного меню завтра, продуктов, блюд и кулинарных изделий не подтверждено необходимыми расчетами по соответствию пищевой ценности, по осуществлению по таблице – меню горячих продуктов.

1.4.8. Проверку качества готовых блюд на органолептическом (показатели) через каждую неделю проводит один из членов бригадной комиссии, а не назначен в личном составе из 3-х человек.

11.02.13г. в 16 час.30 мин при рассмотрении в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Республике Коми в г. Петрозаводск по адресу: Республика Коми, г. Петрозаводск, пр. Перевозной проезд, д.18 санитарно-эпидемиологической оценки соответствия результатов проведенной проверки качества блюд данного пункта (далее – требования государственной санитарно-эпидемиологической охране и нормативам, утвержденным 26.11.2013г. при проведении плановых проверок санитарно-лабораторных/санитарно-

гигиенических исследований филиала ФБУ «Центр гигиены и эпидемиологии по Республике Коми в городе Петрозаводск» № 100 от 29.01.2013г., завершено заключением филиала № 536 от 08.12.2013г.3. выданы нарушения ст.11, 17 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в ред. с изменениями и дополнениями, в том числе:

Фактическая кислотность блюда не соответствует установленной лабораторному испытанию, не соответствует теоретическому (расчетному) нормативному значению и составляет: 80,0% (-70,0%).

Показатели пищевой ценности, полученные расчетным методом (теоретическая), не соответствуют показателям пищевой ценности, определенным лабораторными исследованиями, и составляют: по белкам + углеводам – 34,0% (-24,0%), жирам – 187,0 (+ 7,0%), энергии – 81,0% (-19,0%).

Отмечается наличие содержания по второму блюду – салат + укропная эссенция, в третьем блюде явно выражено содержание уксуса, что подтверждается результатами лабораторных исследований.

Во втором блюде явно выражено содержание белков + углеводам на 24%, жировые кислоты явно выражены на 19%, в третьем блюде явно выражено содержание углеводов на 7,0%, что не соответствует СанПиН 2.4.5.2494-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям обучения, воспитания и образования взрослых, учреждениям начального и среднего профессионального образования» утв. Главным государственным санитарным врачом РФ, Первым заместителем Министра здравоохранения РФ Е.Г. Омельченко 23.07.2008г. (п.п.6.9, 6.14), СанПиН 2.1.2.1074-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (п. 2.9, п. 3.11).

«26-ноября 2013г. в 11 час. 00 мин. в МКУ «Октябрьская общинная потребительская кооперативная организация» по адресу: Республика Коми, г. Петрозаводск, ул. Центральная, д. 17а выданы нарушения санитарно-эпидемиологическим требованиям и условиям воспитания и обучения, ст.28, п. 1, Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.2.1821-04 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от «29» декабря 2010г. № 189 по результатам.

4.28. 17.в. Стены помещений класса начальной школы в компьютерного класса не дезинфицируются ни уборки классных помещений с применением дезинфицирующего средства при проведении комплексной генеральной уборки – паркета (линолеума) твердости 4г/ка старости при использовании.

5.9. Не все рабочие столы компьютерного класса размещены таким образом, чтобы функциональные элементы были ориентированы боковой стороной в сторону прохода, чтобы



