

Министерство образования и науки  
Амурской области  
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ АМУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АМУРСКИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ  
ЦЕНТР ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ  
КВАЛИФИКАЦИЙ»**  
(ГПОАУ АМФЦПК)  
676863, ул. Кирова 267,  
г.Белогорск Амурской области,  
тел. (4162)2-35-08, [pksl28@mail.ru](mailto:pksl28@mail.ru)  
ОГРН 1022800710613 ИНН 2804003051  
14.08.2019 № 200  
На № 7-36-2019 от 21.02.2019

И.о. прокурора г. Белогорск

И.С. Волошиной

Об устранении нарушений  
законодательства в сфере  
организации питания  
обучающихся в учреждениях  
начального и среднего  
профессионального образования

Уважаемая Ирина Сергеевна!

На Ваше представление государственное профессиональное образовательное автономное учреждение Амурской области «Амурский многофункциональный центр профессиональных квалификаций» сообщает следующее:

Согласно п. 4.12. Санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45) не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями. В соответствии с данной нормой в столовой и на кухне ГПОАУ АМФЦПК была осуществлена замена посуды с отбитыми краями, сколами, с поврежденной эмалью на новую посуду без повреждений, а также разделочные доски с трещинами и механическими повреждениями были заменены на новые, без повреждений.

Пунктом 4.14. Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных

г. Белогорск  
В/д № 15-03-2019

учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45) определено что, складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается. Во исполнение данного требования в складском помещении для хранения продуктов ГПОАУ АМФЦПК были установлены приборы для измерения относительной влажности, а также холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами.

Пунктом 5.4. Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45) установлено, что мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. В соответствии с данным пунктом в моечных помещениях ГПОАУ АМФЦПК, размещены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств.

Пунктом 5.16. Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45) определено, что щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Во исполнении данного требования весь губчатый материал для мытья посуды заменен на щетки для мытья посуды.

Пунктом 6.24. Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45) установлено, что ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. В соответствии с данной нормой ежедневно в обеденном

зале ГПОАУ АМФЦПК вывешивается меню утвержденное директором ГПОАУ АМФЦПК.

В соответствии с п. 14.7 Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45) ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой. Во исполнении данного требования в ГПОАУ АМФЦПК ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра вносятся ежедневно в «Журнал здоровья».

Сотрудники, допустившие указанные нарушения, привлечены к дисциплинарной ответственности.

Приложение: 1. Копия приказа ГПОАУ АМФЦПК от 11.03.2019 г «О наложении дисциплинарного взыскания»: на 1л. в 1экз.

Директор

И.О. Кулыгина