

МИНСОЦПОЛИТИКИ УР

**Филиал казенного учреждения
социального обслуживания
Удмуртской Республики
«Республиканский социально-
реабилитационный центр для
несовершеннолетних» «Социально-
реабилитационный центр
для совершеннолетних города
Глазова»**

**(Филиал Республиканского СРЦН
«СРЦН г. Глазова»)**

427621, Удмуртская Республика, г. Глазов, ул. Энгельса, д.
31, тел. 8(341-41) 5-65-60, 8(341-41) 3-39-59,
e-mail: detdom-glazov@yandex.ru
dd-glazov@mosp-org.udmr.ru
ОКПО 43668798 ОГРН 1021801513843
ИНН/КПП 1831051750 /183201001



УЭ МЕРПОЛИТИКМИН

**«Быдэ вуымтэосты мерлыко
йӧназанья
Глазкарысь центр»
«Быдэ вуымтэосты мерлыко
йӧназанья
элькун центр»**

**Удмурт Элькунысь мерлыко юрттос
сётонья казна ужьюртлэн филиалэз**

(«Глазкарысь БВМЙЦ»

Элькун БВМЙЦ филиалэз)

427621, Удмуртская Республика, г. Глазов, ул. Энгельса,
д. 31, тел. 8(341-41) 5-65-60, 8(341-41) 3-39-59,
e-mail: detdom-glazov@yandex.ru
dd-glazov@mosp-org.udmr.ru
ОКПО 43668798 ОГРН 1021801513843
ИНН/КПП 1831051750 /183201001

Исх. № 02-08/96 от 27.01.2022г.

Вх. № _____ от _____

Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по Удмуртской
Республике в г.Глазове

В ответ на предписание № 13995 о проведении мероприятий по предотвращению причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям от 13.12.2021г администрация филиала Республиканского СРЦН «СРЦН г.Глазова» сообщает следующее:

1. В филиале Республиканского СРЦН «СРЦН г.Глазова» по адресу г.Глазов ул.Энгельса д.31 организован административный контроль проведения влажной уборки помещений пищеблока и обработки кухонного инвентаря с использованием дезинфицирующих средств. Влажная уборка проводится качественно в соответствии с санитарными требованиями и нормами СанПиН. В помещении пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Так же, ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств дверные ручки, поручни, выключатели.

Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (весь промаркирован).

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах пищеблока (в разных зонах). Мытьё столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды, в отдельном установленном помещении.

Все работники пищеблока соблюдают личную гигиену. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники оставляют в индивидуальных шкафах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи, а так же хранят отдельно от рабочей одежды и обуви. Работники пищеблока снимают в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении, тщательно моют руки с мылом для рук после посещения туалета.

Используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов. Вовремя меняют перчатки на новые, особенно при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2. Организован административный контроль приготовления салатов. Требования СанПиН и требования по безопасности пищевой продукции при приготовлении салатов соблюдаются.

17.12.2021 года сдана проба салата из свежей капусты с морковью заправленным растительным маслом для лабораторного исследования (заявка № 1959).

Получен протокол лабораторных исследований № 16 от 27.12.2021 года, который подтверждает что, результаты исследования пробы салата из свежей капусты с морковью, заправленным растительным маслом, соответствует нормативным значениям по микробиологическим показателям.

3. Булдаковой Гузалии Габдульхаевне, повару, объявлено письменное замечание (приказ № 01-05/401 от 20.12.2021г.) за несоблюдение должностных обязанностей (п. 3.3, 3.6, 3.12 должностной инструкции повара), а именно: допустившей нарушение требований п.1 ст.7, п 2 ст.7 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590.

Прилагается:

1. Протокол лабораторных исследований № 16 от 27.12.2021 года Копия 1 экземпляр на 1 листе

Заведующий филиалом



Е.В.Богданова

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике"
Филиал федерального бюджетного учреждения здравоохранения
Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике в городе Глазове
(филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике" в городе Глазове)
ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ
(уникальный номер записи в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.511010
дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 18.05.2015)

Юридический адрес: Удмуртская Республика
г. Ижевск, ул. Кирова, д. 46
Фактический адрес: Удмуртская Республика
г. Глазов, ул. Кирова, д. 27-а
Телефон, факс: 8(34141)2-84-37, 5-58-25
fguzglazov@yandex.ru
ОГРН 1051800458962. ИНН 1831102821

УТВЕРЖДАЮ
Врио Руководителя испытательной лаборатории

А.А. Аюпов
"17" декабря 2021г.



ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ
№ 16 от 27.12.2021

Наименование пробы (образца):

Салат из свежей капусты заправленный растительным маслом (код пробы Б.211611)

Пробы (образцы) направлены:

Филиал Республиканского СРЦН "СРЦН г.Глазова", УР, г.Глазов, ул.Энгельса, д.31

Дата и время отбора пробы (образца): 21.12.2021 08 ч. 30 мин.

Дата и время доставки пробы (образца): 21.12.2021 08 ч. 00 мин.

Сотрудник, отобравший пробы: Технолог по питанию Яковлева Е.И.

Цель отбора: Производственный контроль

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель или физическое лицо, у которого отбирались пробы (образцы):

Республиканский СРЦН, УР, г.Ижевск, ул.Телегина, д.42а

Объект, где производился отбор пробы (образца):

Филиал Республиканского СРЦН "СРЦН г.Глазова", УР, г.Глазов, ул.Энгельса, д.31

Код пробы (образца): Б.221611

Изготовитель:

Филиал Республиканского СРЦН "СРЦН г.Глазова". УР, г.Глазов, ул.Энгельса, д.31

Дата изготовления: 21.12.2021

Количество (объем) для испытаний: 100 гр.

Тара, упаковка: стерильная стеклянная емкость

НД на методику отбора: ГОСТ 31904-2012.

НД на объем лабораторных исследований и их оценку:

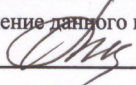
ТР ТС - 021 - 2011 "Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

Условия транспортировки: Автотранспорт. Изотермическая сумка

Условия хранения: T= 4+/-2 град.С

Основание для проведения работ: заявка от 17.12.2021 № 1959

Лицо ответственное за составление данного протокола:

 Помощник врача по общей гигиене Якимовцев А.М.

1. Результаты исследований распространяются на представленную (заказчиком) пробу (образец)
2. При отборе проб (образцов) заказчиком ответственность за правильность отбора несет заказчик
3. Информация в протокол вносится на основании данных заявителя, указанных в акте отбора проб (образцов)
4. Настоящий документ не должен воспроизводиться не в полном объеме

Протокол составлен в 3 экземплярах

общее количество страниц 2 : страница 1

Код образца (пробы): **Б.221611**

Микробиологическая лаборатория

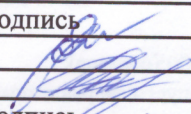
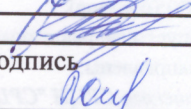
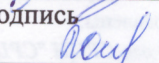
Дата поступления пробы: 21.12.2021 08 ч. 50 мин.

Дата начала исследования: 21.12.2021 09 ч. 00 мин.

Дата окончания исследования: 27.12.2021

№ п/п	Определяемые показатели	Результат исследований	Нормативные значения	Единицы измерения	НД на методы исследований
1	2	3	4	5	6
1	Плесени	Менее 5	не более 50	КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013
2	Дрожжи	Менее 5	не более 500	КОЕ/г	ГОСТ 10444.12-2013

Исследования проводили:

Должность, Ф.И.О.	Подпись
Фельдшер-лаборант Ложкина О.Л.	
Врач-бактериолог Дзюина М.А.	
врио Ф.И.О. заведующего лабораторией Полякова М.С.	

Дата формирования: 27.12.2021