



**Министерство социальной политики
Нижегородской области**

Государственное бюджетное учреждение
«Решетихинский психоневрологический
интернат»

ул. Савельева, д. 35, р.п. Решетиha,
Володарский район, Нижегородская обл., 606093
тел./факс (83136) 4-72-92

e-mail: dipi@soc.vld.nnov.ru

22.11.2021 № 9/11

на № _____ от _____

Начальнику территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Нижегородской области в городском округе
город Дзержинск, Володарском районе
Главному государственному санитарному
Врачу по городскому округу город Дзержинск
и Володарскому району
Е.В. Артюковой

О результатах принятых мер по
устранению нарушений согласно
Представления от 04.08.2021 г. № 270-ТО

ГБУ «Решетихинский психоневрологический интернат» сообщает, что нами устранены нарушения обязательных требований санитарного законодательства РФ:

- В нарушении п.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, реализуемых через раздачу, с помощью термометра не контролируется (отсутствует термометр).

Нарушение устранено. В августе 2021 года был приобретен термометр для измерения температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд.

- В пищеблоке не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными ГБУ «Решетихинский ПНИ», что является нарушением п. 2.1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, общественного питания населения».

В данный момент собирается информация, проводятся консультации по разработке производственного контроля, основанного на принципах ХАССП. Выявленное нарушение будет устранено до 30.12.2021 года.

- Отделка пола в моечной кухонной посуды имеет повреждения, что является нарушением п. 2.16. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения».

Нарушение устранено. В июле 2021 года произведен косметический ремонт поврежденного напольного плиточного покрытия в моечной комнате кухонной посуды.

- В мясо-рыбном цехе находился, предназначенный для разделке сырья, не маркированный нож, что является нарушением абз.2 п.3.2 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, общественного питания населения».

Нарушение устранено. В апреле 2021 года маркировка на ноже предназначенного для разделки сырья восстановлена.

- В нарушение СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, общественного питания населения» калорийность блюд и химический состав готовых блюд (куры отварные и компот из сухофруктов) по содержанию белков и углеводов ниже предела допустимых отклонений и свидетельствует о недовложении их в процессе приготовления блюд.

Нарушение устранено. Ведется строгий контроль за соблюдением калорийности блюд и химическим составом готовых блюд.

Настоящее представление рассмотрено, приняты меры по устранению допущенных нарушений. Проведена беседа, усилен контроль за соблюдением сотрудниками своих должностных обязанностей.

Директор



О.В.Гладков