



УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ В ГОРОДЕ МИАССЕ,
ГОРОДЕ КАРАБАШЕ, ГОРОДЕ ЧЕБАРКУЛЕ, ЧЕБАРКУЛЬСКОМ И УЙСКОМ РАЙОНАХ
д. 15 а, ул. Романенко, г. Миасс, Челябинская область, Россия, 456300
тел/факс 55-20-83 E-mail: torpl@chei.surnet.ru

05 марта 2021 года № 30-06-07-63

Директору Муниципального казённого
общеобразовательного учреждения
«Общеобразовательная школа-
интернат»
И. В. Климовой

ПРЕДПИСАНИЕ № 30 – 328

Мной, должностным лицом – ведущим специалистом-экспертом Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Челябинской области в городе Миассе, городе Карабаше, городе Чебаркуле, Чебаркульском и Уйском районах Макаревичем Владимиром Петровичем в ходе проведения внепланового мероприятия, по контролю проведенного в соответствии с Распоряжением № 30 – 177 от 26 января 2021 года с 08 февраля 2021 года по 06 марта 2021 года проведенного в отношении Муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Общеобразовательная школа – интернат» г. Карабаша, расположенного по адресу: 456140 Челябинская область г. Карабаш, ул. Кузнецова, д. 6, выявлено следующее:

Раскладка пищевых продуктов для приготовления пищи не соответствует Технологическим картам, для приготовления готового блюда: Суп с бобовыми (Технологическая карта № 45), Капусты тушёная (Технологическая карта № 235), Птица отварная (Технологическая карта № 212), Бульон (Технологическая карта № 38) не использовались корень петрушки, и петрушка. Данные действия являются нарушением пунктов 2.8. и 8.1.4. СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Ответственность за данные правонарушения предусмотрена статьями 6.3. часть 1. КоАП РФ.

Руководствуясь статьёй 29.13. КоАП РФ, **ПРЕДПИСЫВАЮ:**

С 05 марта 2021 года в соответствии с пунктами 2.8. и 8.1.4. СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» приготовление блюд осуществлять, руководствуясь с Технологическими картами и Сборниками рецептур.

В соответствии со статьёй 11 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» настоящее Предписание подлежит обязательному рассмотрению и выполнению.

Невыполнение настоящего Предписания влечет административную ответственность в порядке и размерах, установленных ч. 1 ст. 19.5, ст. 19.6 КоАП РФ.

Ведущий специалист – эксперт

В. П. Макаревич