

**краевое государственное бюджетное учреждение
социального обслуживания
«Железногорский дом-интернат для граждан
пожилого возраста и инвалидов»**

ул. Парковая, д. 20, Красноярский край, г. Железногорск, 662971
телефон (8-3919) 75-16-49, E – mail: KGBU-dom-internat@mail.ru
ОГРН 1022401405784 ИНН/КПП 2452011072/245201001

№ 334 от 17.09.2021 г.
на вх. № 80 от 27.08.2021

Заместителю прокурора города
советнику юстиции
В.В.Быкасовой

**«О результатах рассмотрения
представления об устранении нарушений законодательства
о санитарно-эпидемиологическом благополучии
№ 7-03-2021 от 13.08.2021 г.»**

КГБУ СО «Железногорский дом-интернат» с участием старшего помощника прокурора ЗАТО г. Железногорск Вертелецкой А.Е., директора КГБУ СО «Железногорский дом-интернат» Приступ Е.Н., заместителя директора Денисова М.А., юрисконсульта Булановой Н.А., шеф-повара Ничиковой А.А., повара Загуменновой Н.Н. рассмотрело Представление об устранении нарушений законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии № 7-03-2021 от 13.08.2021 г. и приняло незамедлительные меры по устранению нарушений законов, причин и условий, им способствовавших:

1. Приказом от 27.08.2021 г № 145 назначены ответственные лица за отбор и хранение суточных проб в соответствии с п. 7.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Приведена в соответствие технологическая карта по приготовлению продукции «Биточки из говядины без кости», приготовление блюд производится строго по технологическим картам.
3. Инструкция по применению моющего средства «Актив хими Е-50» размещена в помещении для мойки кухонной посуды пищеблока.
4. Шеф-повару Ничиковой А.А. было указано на недопустимость нарушения законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии при организации питания получателей социальных услуг, п.п. 2.14, 2.15 должностной инструкции шеф-повара.
5. На шеф-повара Ничикову А.А. было наложено дисциплинарное взыскание – замечание (приказ № 70к от 30.08.2021 г.)
6. Повару Загуменновой Н.Н. было указано на недопустимость нарушения законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии при организации питания получателей социальных услуг, п.п. 1.6, 2.11, 4.2, 4.5 должностной инструкции повара.
7. На повара Загуменнову Н.Н. было наложено дисциплинарное взыскание – замечание (приказ № 69к от 30.08.2021 г.)

Приложение:

1. Копия приказа № 69к от 30.08.2021 г. на 1 л.
2. Копия приказа № 70к от 30.08.2021 г. на 1 л.
3. Акт о проведении служебного расследования на 1 л.
4. Копия технологической карты «Биточки из говядины без кости» на 1 л.
5. Инструкция по применению моющего средства «Актив хими Е-50» на 1 л.
6. Копия приказа от 27.08.2021 №145 на 1 л.

Директор



Е.Н.Приступ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Код по ОКУД

Наименование блюда
Источник рецептуры

Биточки из говядины без кости

Сб.2011г. стр.590-591 Сб2016 стр270-271

№ рецептуры

795.02

№ п/п	Наименование продуктов	Вес брутто	Вес нетто	Технология приготовления и оформления блюда
1	Мясо говядина б-к	0.101	0.086	Нарезанное на куски котлетное мясо измельчают на мясорубке, соединяют с черствым пшеничным хлебом первого или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или в воде, добавляют соль, перец и перемешивают. После повторного пропускания через мясорубку котлетную массу ещё раз перемешивают. Готовую котлетную массу разделяют на изделия биточки-кругло-приплюснутой формы. Толщиной 2,0-2,5 см. и панируют в сухарях. Подготовленные изделия кладут на противень смазанный маслом. и запекают при температуре 180-200градусов до готовности, (12-15 минут). При отпуске изделия поливают жиром или соусом. Подают по 1 шт. на порцию. Требования к качеству.Внешний вид- биточки - кругло-приплюснутой формы, запанированы тонким слоем в пшеничных сухарях, с обеих сторон покрыты румяной корочкой, без трещин, разрывов, изломов. Изделие положено на тарелку, полито жиром или соусом, рядом аккуратно выложен гарнир.Вкус и запах - жареного мяса; вкус в меру солёный; аромат соуса; без привкуса
2	Лук репчатый	0.012	0.010	
3	Масло подсолнечное	0.006	0.006	
4	Хлеб пшеничный	0.018	0.018	
5	Сухари панировочные	0.010	0.010	
6	Перец черный молотый	0.00005	0.00005	
7	Соль	0.004	0.004	
Вес готового блюда		0.004	0.004	
		100		

Калькулятор

Зав. производством

Утверждаю: Руководитель

Администратор

А.А. Ничикова

Е.Н. Приступ

Универсальное моющее средство (концентрат) *актив хими E-50*

Назначение:

Универсальное пенное гелеобразное моющее средство, для ежедневного ухода любыми моющимися поверхностями. Применяется для мытья посуды, сантехоборудования, электро и газовых плит, микроволновых печей, облицовочной плитки, полов, стен, потолков и т. п. Не требует смывания, не оставляет разводов, не разрушает защитный слой поверхности. Не раздражает кожу рук.

Использование:

Для постоянной уборки концентрат разводят в пропорции 1:50-1:150 или 5-20 мл/л. Для большого количества загрязнений концентрат разбавляется 1:15-1:35 или 30-60 мл/л. Концентрация зависит от характера загрязнения. Для мытья посуды использовать средство в готовом виде или рабочий раствор от 1 до 50%

Для постоянной уборки		Для мытья посуды
10 л. воды – 100 мл. средства	10 л. воды – 250 мл. средства (для сильно загрязненных поверхностей)	использовать средство в готовом виде

Хранение:

При температуре выше +5*С до 30*С. Срок годности 2 года со дня изготовления

Дата изготовления: 22.05.2020 г.

**краевое государственное бюджетное учреждение
социального обслуживания
«Железногорский дом-интернат для граждан
пожилого возраста и инвалидов»**

ул. Парковая, д. 20, Красноярский край, г. Железногорск, 662971
телефон (8-39197) 5-16-49, E – mail: KGBU-dom-internat@mail.ru
ОГРН 1022401405784 ИНН/КПП 2452011072/245201001

№ 145 от «27» августа 2021 г.

ПРИКАЗ

«О назначении ответственных лиц за отбор суточных проб готовой продукции».

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", программой ХАССП, в целях обеспечения безопасности пищевой продукции,-

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными лицами за отбор суточных проб готовой продукции – поваров рабочей смены.

3. Ответственным лицам за отбор суточных проб:

3.1. Производить отбор суточных проб строго в соответствии с п. 7.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.2. Хранить суточные пробы в специально выделенных обеззараженных и промаркированных плотно закрывающихся емкостях.

3.3. Хранение суточных проб не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

3.4. Утилизация суточных проб ранее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд строго запрещена.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на шеф-повара Ничикову А.А.

Директор

Е.Н. Приступ

Разнести: зам. дир. – 1, врач-терапевт – 1, шеф-повар – 1