

Проверка кафе, принадлежащего ИП Кергиловой Т.С., расположенного в с.Туэкта на 612 км Чуйского тракта проводилась на основании плана контрольно-надзорной деятельности Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай. О плановой проверке предприниматель была извещена надлежащим образом, однако предприниматель не посчитала нужным к приходу проверяющих навести порядок в точке общественного питания.

Проверкой установлено, что текущая уборка помещений проводится некачественно, без применения дезинфицирующих средств, пол грязный с жировым налетом, в оконных проемах – паутина и пыль. Некачественно проводилась и обработка инвентаря и посуды: плиты, ковш с признаками жирового налета. По результатам лабораторных испытаний в смыве с разделочной доски «хлеб» выделен золотистый стафилококк. В 30 % смывов обнаружена кишечная палочка.

Набор производственных помещений не соответствует мощности организации и ассортименту вырабатываемых блюд. Отсутствуют производственные цеха, при этом в кафе изготавливаются блюда из мяса, овощная нарезка, салаты из различного сырья.

Нарушаются условия хранения продуктов. Допускается хранение картофеля на полу, в мешках, рядом с другими пищевыми продуктами. На продукты не представлены удостоверения, подтверждающие их качество и безопасность.

Продукция готовится впрок, а не партиями по мере ее реализации. На упаковках нет маркировочных ярлыков и информации о дате приготовления данных продуктов. Не обеспечены условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд.

Не организован производственный контроль. Не ведется технологическая документации, оценка качества вырабатываемых блюд.

Правила личной гигиены работниками не соблюдаются, верхняя одежда хранится на кухне. Не проводится осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Допущены к работе два повара, не прошедшие гигиеническое обучение, у одной из поваров нет санитарной книжки. С рук повара выделена кишечная палочка и золотистый стафилококк.

Для приготовления блюд используются продукты с истекшими сроками годности.

Таким образом, предприниматель – владелец кафе нарушают статьи Федеральных законов: "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», "О качестве и безопасности пищевых продуктов", а также 26 пунктов санитарно - эпидемиологических правил "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" и «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Онгудайский районный суд, рассмотрев материалы проверки, признал, что нарушение санитарного законодательства ставит под угрозу жизнь и здоровье потребителей и приостановил деятельность кафе на 30 суток.