

На основании плана проверок на 2015 год проведена проверка в отношении столовых «Глория» в г.Горно-Алтайске в здании городской поликлиники и здании «Автодор».

Как того требует закон план проверок размещен на официальном сайте Управления, кроме того, предприниматель за 3 суток была предупреждена о проверке.

Несмотря на достаточный запас времени для приведения объектов в соответствие с действующим законодательством, при проведении проверки были выявлены нарушения, требующие не финансовых вложений, а ежедневного контроля деятельности столовых.

Установлено, что в столовых соблюдался режим мытья столовой и кухонной посуды, температура воды оказалась меньше нормируемой на 15° С, отсутствовали инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств, столовые приборы недостаточным образом обрабатывались, тарелки перед раздачей не просушивались и мокрыми подавались на раздачу.

В столовых не проводилась оценка качества приготовленных полуфабрикатов, хранящихся в холодильниках. На полуфабрикатах не указывалось наименование, время приготовления и срок годности, а также время приготовления салатов, которые выставлялись в холодильный прилавок.

За выявленные нарушения на предпринимателя наложен административный штраф и выдано предписание об устранении выявленных нарушений, исполнение которого находится на контроле Роспотребнадзора по Республике Алтай.

Уважаемые предприниматели, помните, что лишь соблюдение требований санитарного законодательства, ежедневный контроль их соблюдения, позволят избежать штрафных санкций, и, что более важно, сохранить здоровье потребителей и положительный имидж ваших предприятий!