

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Смоленской области
214018, г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 26, тел:(4812) 38-25-10, факс: (4812) 55-25-49, E-mail: sanepid@sci.smolensk.ru
ОГРН 1056758325238 ; ИНН/КПП 6731049404/673101001

ПРЕДПИСАНИЯ ОБ УСТРАНЕНИИ НАРУШЕНИЙ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ

по результатам внеплановой выездной проверки
(плановой/внеплановой, документарной/выездной)

юридического лица, индивидуального предпринимателя

(нужное подчеркнуть)

от "06" декабря 2022 г. № 02-298

216772, Смоленская область,
Руднянский район, д. Казимирово,
ул. Центральная, д.16
(место составления акта)

«06» декабря 2022 г.
(дата составления акта)

Должностное лицо Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека по Смоленской области Михайлова Лариса Михайловна главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека по Смоленской области

(фамилия, имя, отчество (при наличии), должность должностного лица Управления, выдавшего предписание)

при проведении плановой (внеплановой) документарной (выездной) проверки в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Казимировская школа имени Героя Советского Союза М.А. Егорова» (сокращенное наименование МБОУ «Казимировская школа»)

(юридического лица, индивидуального предпринимателя)

Юридический адрес: 216772, Смоленская область, Руднянский район, д. Казимирово, ул. Центральная, д.16

Фактический адрес (адрес места осуществления деятельности, филиала, представительства): 216772, Смоленская область, Руднянский район, д. Казимирово, ул. Центральная, д.16

ИНН: 672901161

ОГРН: 1026701461533

КПП: 672901001

Зарегистрирован в: Межрайонной инспекции Федеральной налоговой службы № 5 по Смоленской области

Представитель: директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Казимировская школа имени Героя Советского Союза М.А. Егорова» Антоненкова Светлана Михайловна (выписка из приказа отдела образования, физической культуры и спорта Администрации муниципального образования Руднянский район Смоленской области от 01.10.2005 № 18-а «О приеме на работу директора Антоненковой С.М.»)

В ходе проведения проверки установлены нарушения положений действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающих обязательные требования:

в части ст.ст. 11, 17, 24, 28, 29, 32, 35 Закона РФ от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

п.1.5., п.1.8. раздела I, п.2.4.6.2., п.2.5., п.2.5.1., п.2.5.2., п.2.5.3., п.2.6.1., п.2.6.5., п.2.9.5. раздела II, п.3.4.13. раздела III Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28;

п.2.3. раздела II Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 №16;

п.2.1., п.2.8., п.2.9., п.2.15., п.2.16., п.2.21. раздела II, п.3.2. раздела III, п.5.1, п.5.2. раздела V п.8.1., п.8.1.2., п.8.1.3., п.8.1.4. приложение 8, приложение 13 раздела VIII, Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных Постановлением главного

государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, выразившиеся в нарушение требований:

- п.1.5. раздела I СП 2.4.3648-20, п.2.21. раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - работники образовательной организации не соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации: в предъявленных законным представителем в личных медицинских книжках (Моторико Ю.А. - повар, Мамед-заде Е.Н.- подсобный рабочий) отсутствуют результаты о прохождении профессиональной гигиенической подготовке и аттестации с соответствующей периодичностью для работников комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно, в личных медицинских книжках дата очередной аттестации – 24.05.2022;

- п. 2.1. раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - при организации общественного питания не организовано проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными организацией, кроме того в представленной программе, утвержденной руководителем, в части перечня нормативных документов не предусмотрен контроль в соответствии с действующими государственными санитарно-гигиеническими нормативы и правилами (не внесены действующие не исключены утратившие силу), контроль с лабораторными исследования за текущий период 2022 года не проводился и предусмотренный объем программой не выполнен (не представлен);

- п.2.3. раздела II СанПиН 3.1/2.4.3598-20 - в организации не проводятся в полном объеме противозидемические мероприятия, не обеспечены условия для гигиенической обработки рук детьми и персоналом с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи, в санитарных узлах для сотрудников пищеблока отсутствуют кожные антисептики;

- п.2.4.6.2. раздела II СП 2.4.3648-20, п.2.9. раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на пищеблоке производственные помещения и оборудование, используемые для хранения, их размещение не обеспечивают последовательность (поточность), не исключены встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, так в мясо-рыбном цехе хранение продовольственного (пищевого) сырья (замороженная мясная продукция – фарш, куры) в холодильнике, занос и хранение в бытовом холодильнике готовой к употреблению пищевой продукция (масло сливочное), суточных проб;

- п.2.4.6.2. раздела II СП 2.4.3648-20, п.3.2. раздела III СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на пищеблоке допускается к использованию оборудование деформированное, с дефектами и механическими повреждениями, что не предусматривает возможность его мытья и обеззараживания: в моечном помещении мойки для мытья кухонной посуды (три) и инвентаря (в количестве трех), столовой посуды (в количестве пяти);

- п.2.1. раздела II, п.5.1, п.5.2. раздела V СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - отсутствие должного контроля со стороны лица, ответственного за проведение мероприятий на пищеблоке, направленных на предотвращение вредного воздействия физических факторов при реализации продукции детям, свидетельствуют следующие факты: с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи не используются термометры (не представлены) и отсутствует в технологических документах (законным представителем представлены технологические карты) соответствующая информация о температуре горячих жидких блюд и иных горячих блюд, реализуемых через раздачу;

- п.2.5., п.2.5.1., п.2.5.2., п.2.5.3. раздела II СП 2.4.3648-20, п.2.16. раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - в образовательной организации отделка стен, потолков, полы, имеет дефекты и повреждения, следы протеканий, что не допускает проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, в следующих помещениях: школьной столовой (моечное помещение, мясо-рыбный цех – частично стены, горячий цех – покрытие пола);

- п.2.6.1., п.2.6.5. раздела II, п.3.4.13. раздела III СП 2.4.3648-20, п.2.15. раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - при отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях пищеблока образовательной организации не оборудована автономная система и оборудование для обеспечения горячего водоснабжения, в связи, с чем горячей водой не обеспечены производственные помещения пищеблока (мойка для обработки яиц, мяса и рыбы в мясорыбном цехе, в горячем цехе в мойке для соблюдения личной гигиены персоналом пищеблока), туалет для персонала пищеблока;

- п.1.8. раздела I, п.2.9.5. раздела II СП 2.4.3648-20, п. 2.8. раздела II, п.8.1., п.8.1.2., п.8.1.3., п.8.1.4. приложение 8, приложение 13 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – отсутствие контроля со стороны лица, ответственного за организацией питания обучающихся школы и по результатам оценки документированной информации (основного меню для возрастной группы детей 7-11 лет, утвержденного руководителем, технологических карт, ежедневного меню, ведомость контроля за рациональном питании), установлены следующие нарушения:

- по результатам анализа ведомости контроля за рациональном питании за период с 7.11.2022 по 18.11.2022 установлено, что указанные данные в части процентного отклонения от нормы недостоверные, например пищевая продукция «кондитерские изделия» указан процент отклонения +566, а фактически составляет + 100%; «рыбы» не указан процент отклонения;

- невозможно провести оценку соответствия пищевой ценности горячего питания (обед) для детей 7-11 лет гигиеническим нормам, по причине недостоверной информации, указанной в основном меню и информации заявленной в технологических картах, энергетическая ценность и содержание белков,

жиров, углеводов отдельных блюд не соответствует указанным данным в технологических картах и номеру технологических карт в меню: например на 23.11.2022 первое блюдо «борщ с капустой и картофелем» в меню четвертый день указано содержание калорийности 87 ккал, при этом в технологической карте - пищевая ценность – 107 ккал, в меню номер карты №110, технологическая карта представлена №176; второе блюдо «каша ячневая» в основном меню содержание калорийности на выход блюда 150 гр указано 218 ккал (ссылка на технологическую карту №464), при этом представлена технологическая карта № 20 на 200 гр выхода блюда калорийность 145 ккал; «салат из моркови» в основном меню указана технологическая карта рецептуры №38, представлена №62 и соответственно расчетные данные по энергетической ценности, и содержанию белков, жиров, углеводов не соответствуют в меню технологической карте.

(с указанием характера нарушений и нарушаемых положений (нормативных) правовых актов)

В целях устранения выявленных нарушений обязательных требований законодательства которые могут повлечь за собой непосредственную угрозу жизни и здоровью обучающихся в части ст.ст. 11, 17, 24, 28, 29, 32, 35 Закона РФ от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.1.5., п.1.8. раздела I, п.2.4.6.2., п.2.5., п.2.5.1., п.2.5.2., п.2.5.3., п.2.6.1., п.2.6.5., п.2.9.5. раздела II, п.3.4.13. раздела III Санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28; п.2.3. раздела II Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 №16; п.2.1., п.2.8., п.2.9., п.2.15., п.2.16., п.2.21. раздела II, п.3.2. раздела III, п.5.1, п.5.2. раздела V п.8.1., п.8.1.2., п.8.1.3., п.8.1.4. приложение 8, приложение 13 раздела VIII, Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32, предписываю **Муниципальному бюджетному общеобразовательному учреждению «Казимировская школа имени Героя Советского Союза М.А. Егорова»**, выполнить мероприятия по соблюдению требований:

П.1. п.1.5. раздела I СП 2.4.3648-20, п.2.21. раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - организовать допуск к работе на пищеблок лиц образовательной организации соответствующих требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации: предъявить личные медицинские книжки (Моторико Ю.А. - повар, Мамед-заде Е.Н.- подсобный рабочий) с результатами о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с соответствующей периодичностью (для работников комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи – ежегодно).

П.2. п. 2.1. раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - при организации общественного питания проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными организацией, кроме того в представленной программе, утвержденной руководителем, в части перечня нормативных документов предусмотреть контроль в соответствии с действующими государственными санитарно-гигиеническими нормативы и правилами (внести действующие и исключить утратившие силу), организовать контроль с лабораторными исследования реализовав предусмотренный объем программой не выполнен (не представлен).

П.3. п.2.3. раздела II СанПиН 3.1/2.4.3598-20 - в организации проводить в полном объеме противоэпидемические мероприятия, обеспечить условия для гигиенической обработки рук детьми и персоналом с применением кожных антисептиков при входе в помещения для приема пищи.

П.4. п.2.4.6.2. раздела II СП 2.4.3648-20, п.2.9. раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - обеспечить на пищеблоке использование производственных помещений и оборудования для хранения, исключив встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, так в мясо-рыбном цехе запретить занос и хранение в бытовом холодильнике готовой к употреблению пищевой продукция (масло сливочное), суточных проб;

П.5. п.2.4.6.2. раздела II СП 2.4.3648-20, п.3.2. раздела III СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - на пищеблоке не допускать к использованию оборудование деформированное, с дефектами и механическими повреждениями, заменить и обеспечить его мытья и обеззараживания: в моечном помещении мойки для мытья кухонной посуды (три) и инвентаря (в количестве трех), столовой посуды (в количестве пяти).

П.6. п.2.1. раздела II, п.5.1, п.5.2. раздела V СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - осуществлять контроль со стороны лица, ответственного за проведение мероприятий на пищеблоке, направленных на предотвращение вредного воздействия физических факторов при реализации продукции детям, свидетельствуют следующие факты: с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи использовать термометры (приобрести) и в технологических документах (технологических картах) указать соответствующую информацию о температуре горячих жидких блюд и иных горячих блюд, реализуемых через раздачу.

П.7. п.2.5., п.2.5.1., п.2.5.2., п.2.5.3. раздела II СП 2.4.3648-20, п.2.16. раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – в образовательной организации выполнить отделку стен, потолков, пола без дефектов и повреждений, следов протекания, обеспечить проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств, в следующих помещениях: школьной столовой (моечное помещение, мясо-рыбный цех – стены, горячий цех- покрытие пола).

П.8. п.2.6.1., п.2.6.5. раздела II, п.3.4.13. раздела III СП 2.4.3648-20, п.2.15. раздела II СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - при отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях пищеблока образовательной организации оборудовать автономную систему (установить оборудование) для обеспечения горячего водоснабжения, в связи, чем обеспечить подачу горячей водой в производственные помещения пищеблока (мойка для обработки яиц, мяса и рыбы в мясорыбном цехе, в горячем цехе в мойке для соблюдения личной гигиены персоналом пищеблока), туалет для персонала пищеблока.

П.9. п.1.8. раздела I, п.2.9.5. раздела II СП 2.4.3648-20, п. 2.8. раздела II, п.8.1., п.8.1.2., п.8.1.3., п.8.1.4. приложение 8, приложение 13 раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить контроль со стороны лица, ответственного за организацию питания обучающихся школы, в части:

- ведения ведомости контроля за рационном питания с указанием достоверных данных в части процентного отклонения от нормы;

- обеспечения соответствия пищевой ценности горячего питания (обед) для детей 7-11 лет гигиеническим нормам, в части внесения достоверной информации в основное меню по содержанию энергетической ценности белков, жиров, углеводов в соответствии технологическими картами, отразить в меню соответствующий номер рецептуры по технологическим картам

(указать конкретные действия необходимые к выполнению для исполнению требований законодательства)

Установить срок для исполнения: 10 августа 2023 года (указывается единый срок)


Разъясняется право гражданина, юридического лица, индивидуального предпринимателя, проверка которых проводилась, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки вправе представить в Управление Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений.

К возражениям могут быть приложены документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии, а так же направлены дополнительно.

В соответствии со ст. 19.5 КоАП РФ невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.


С предоставленными правами ознакомлен, об обязанности выполнения предписания предупрежден: директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Казимировская школа имени Героя Советского Союза М.А. Егорова» Антоненкова Светлана Михайловна

(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой).

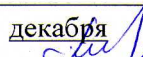
“ 06 ” декабря 20 22 г.

(подпись)

Предписание от 06.12.2022 № 02-298 получил(а): директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Казимировская школа имени Героя Советского Союза М.А. Егорова» Антоненкова Светлана Михайловна

(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)

“ 06 ” декабря 20 22 г.

(подпись)

Должностное лицо: заместитель начальника отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека по Смоленской области Михайлова Лариса Михайловна (в соответствии с приказом от 01.12.2022 №125-к с 01.12.2022 назначена на должность заместителя начальника отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Смоленской области).

“ 06 ” декабря 20 22 г.

(подпись)