

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области

214018, г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 25, тел: (4812) 38-25-10, факс: (4812) 55-25-49,

ОГРН 1056758325238; ИНН/КПП 6731049404/673101001

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах

216500, Смоленская область, г. Рославль, ул. Каляева д. 70, тел. (48134) 4-17-38, факс. (48134) 6-73-02

ПРЕДПИСАНИЕ ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ

по результатам внеплановой выездной проверки

(плановой/внеплановой, документарной/выездной)

юридического лица, индивидуального предпринимателя

(нужное подчеркнуть)

от « 09 » марта 2021 г. № 12-41

Смоленская область,

Хиславичский район,

д. Братковая

(место составления акта)

« 09 » марта 2021 г.

(дата составления акта)

Должностные лица территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах **специалист-эксперт Шлющенкова Людмила Васильевна**

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

При проведении внеплановой выездной проверки в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Растегаевская основная школа»

(сведения о лице, в отношении которого возбуждено дело об административном правонарушении)

Юридический адрес:

216630, Смоленская область, Хиславичский район, д. Братковая

Фактический адрес:

216630, Смоленская область, Хиславичский район, д. Братковая

ОГРН 1026700840121 ИНН6718004059 КПП 671801001

Законный представитель: директор МБОУ «Растегаевская основная школа» Осипенкова Лилия Анатольевна

В ходе проведения проверки установлены нарушения положений, действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающих обязательные требования Ф3 № 52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.28 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения

п.1. В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства, а также СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного населения питания»

п.2.1. - Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)3, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания – **не проводится производственный контроль, осно-**

важный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)3, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания;

п.2.16 - отделка производственных помещений общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений - отделка помещений на пищеблоке не соответствует требованиям санитарного законодательства. Стены помещений моющих и дезинфицирующих средств.

п.3.13 - складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами – для хранения продукции выделено отдельное помещение, которое оснащено холодильным оборудованием (2), стеллажами для продуктов, но контроль за условиями хранения продуктов не ведется. Психрометр для оценки относительной влажности и температуры воздуха находится в не рабочем состоянии, салфетка для влажного термометра сухая, что не позволяет оценить условия хранения продуктов, заявленных от производителей.

п.3.10 - ...мытьё посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии инструкции по их применению – столовые приборы и посуда после приема пищи не подвергается дезинфекции;

п.4.6. - емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля – емкость для приготовления дезинфицирующих растворов не промаркирована, этикеткой не обеспечена, контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля не ведется;

п.5.1, п.5.2. - с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам – термометры для определения температуры блюд на раздаче не контролируются.

Производственные цеха отсутствуют. На кухне выделена зона для раздачи готовой пищи, для приготовления блюд из продуктов, не требующих термической обработки (салаты), и зона для работы с сырой продукцией. Однако условия, предназначенные для работы с пищевыми продуктами, не обеспечены. Производственные столы не соответствуют требованиям для предприятий общественного питания, установлены бытовые. Покрытие столешниц не позволяет обеспечить качественное проведение уборок с применением моющих и дезинфицирующих средств. В зонах для приготовления холодных блюд, переработки сырья из мяса и рыбы, овощей бактерицидная установка для обеззараживания воздуха не установлена. Для порционирования блюд отсутствует инвентарь с мерной меткой объема, что является нарушением СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" -

п.2.4.6.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режимов обработки, условий хранения пищевой продукции...

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную

метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

*п.2.4.6.3 - Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств - **обеденный зал оборудован партами, а не столовой мебелью, покрытие которых имеют дефекты, что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств***

*п.2.6.5. Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов – **на пищеблоке для мытья рук установлена раковина, которая не оснащена горячей воды;***

п.8.1.7. - организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

*ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции – **меню размещено в доступном месте для родителей и детей, но не имеет полной информации (массы порции, калорийности порции);***

*п.2.8. - изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах - **приготовление блюд осуществляется без технологических карт (суп гороховый), или используют сборник не для школьного питания, а для общественного питания. Например, бутерброд с сыром - технологическая карта №3, которая утверждена директором школы 11.01.2021. Источник (сборник): Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания***

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

В целях устранения выявленных нарушений обязательных требований законодательства предписано:

1. Организовать производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)3, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.
2. Заменить отделку производственных помещений общественного питания на материалы, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.
3. Приобрести производственные столы цельнометаллические, выполненные из материалов, для контакта с пищевыми продуктами, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств.
4. Обеденный зал оборудовать столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), без дефектов, позволяющая проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
5. Решить вопрос по обеспечению раковины для мытья рук проточной горячей водой.
6. Установить на кухне прибор для обеззараживания воздуха с учетом кубатуры помещения.
7. Для порционирования блюд приобрести инвентарь с мерной меткой объема, а также термометры для определения температуры блюд на раздаче и на столе.
8. Оборудовать помещение прибором учета температуры воздуха и относительной влажности для контроля условий хранения продуктов (круп, кондитерских изделий и др.) заявленных от производителей.

9. Обеспечить приготовление блюд согласно технологических карт, разработанных для организации питания учащихся школ с учетом возраста ребенка.
10. Обеспечить режим дезинфекции столовые приборы и посуда после приема пищи. Емкость для приготовления дезинфицирующих растворов промаркировать, оснастить этикеткой (указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности)
11. В меню размещенного в доступном месте для родителей и детей регулярно вносить информацию о массе и калорийности порции блюд.

Установить срок для исполнения: 18.08.2023 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 также 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 МБОУ «Растегаевская ОШ» Осипенкова Лилия Анатольевна

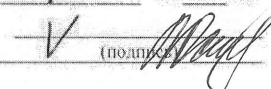
(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)



Копию предписания получил(а): **директор МБОУ «Растегаевская ОШ» Осипенкова Лилия Анатольевна**

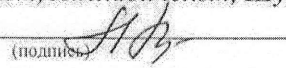
(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)

“ 09 ” марта 20 21 г.


(подпись)

Должностные лица:

Специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах Шлюшеникова Людмила Васильевна


(подпись)

09.03.2021г.