



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю**

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056
Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ
E-mail: mail@22.rospotrebnadzor.ru, http://22.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

**Территориальный отдел в г. Новоалтайске, Косихинском, Первомайском,
Тальменском и Троицком районах Алтайского края**

Григорьева ул., д. 9 г. Новоалтайск, 658087
тел./факс (38532) 46-9-11, 47-4-75
E-mail: to-noval@22.rospotrebnadzor.ru

**ПРЕДПИСАНИЕ
ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ № 10/23**

г. Новоалтайск, ул. Григорьева, д.№9
(место выдачи предписания)

«29» марта 2021
(дата выдачи предписания)

Мною, должностным лицом – Кондрахиной Дарьей Владимировной, главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю, уполномоченным на проведение проверки, по результатам проверки деятельности:

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Зудиловская средняя общеобразовательная школа» Первомайского района, расположенного по адресу: 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Зудилово, ул. Школьная, д. 53; 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Ильича, ул. Калинина, д.1

наименование и место нахождения (адрес) проверяемого ЮЛ, либо фамилия, имя, отчество и адрес места жительства
проверяемого ИП, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе,
либо фамилия, имя, отчество и адрес места жительства проверяемого гражданина

выявлены нарушения обязательных требований действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний людей:

1. п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому – *«емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности»;*

2. п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому: *«Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном*

и/или электронном носителех. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену»

3. п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого: *«В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации»*

4. п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого - *«Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.»*

5. п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которого - *«Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. 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»*

6. п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которого: *«Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств»*

7. п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому – *«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»*

8. п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - *«питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню»*

9. п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - *«в производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств»*

10. п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - *«в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителех и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам)».*

11. п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которому –

«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».

12. п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому – *«для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование (маркированный любым способом)»*

13. п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому – *«в целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий».*

14. п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому - *«в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам)».*

15. п. 3.37. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», согласно которому - *«не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского (для всех возрастных групп, в том числе для организованных детских коллективов), диетического (лечебного и профилактического) питания, специализированных пищевых продуктов для питания беременных и кормящих женщин деликатесной продукцией из мяса птицы (пастрома, сыровяленые и сырокопченые изделия)»*

В соответствии ст. 17 Федерального Закона РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 № 294-ФЗ с целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей,

ПРЕДПИСЫВАЮ в срок: 09.08.2021

1. В МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Зудилово, ул. Школьная, д. 53 умывальные раковины при обеденном зале обеспечить горячей водой в соответствии с требованиями п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2. В МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Зудилово, ул. Школьная, д. 53 на пищеблоке в моечной обеспечить на емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

3. В МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Зудилово, ул. Школьная, д. 53 на пищеблоке вести гигиенический журнал в соответствии с формой приложения 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

4. На пищеблоке МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Зудилово, ул. Школьная, д. 53 в помещении столовой на участке порционирования - на раздаче оборудовать бактерицидную лампу.

5. В МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Зудилово, ул. Школьная, д. 53 устранить дефекты внутренней отделки помещений пищеблока, а именно стена в цехах мясорыбном, овощном, имеет нарушения кафеля (частично кафель отсутствует), моечном отделении на стене в районе окна имеется отслоение краски, пол в моечном отделении, обеденном зале, варочном цехе имеет сколы напольной плитки, стена в

коридоре между сырым и горячим цехами, мясорыбном цехе, овощном цехе, варочном цехе отсутствует частично кафельная плитка, потолок в варочном цехе, моечном отделении, мясорыбном цехе, овощном цехе имеет дефекты покрытия в виде отслоения покраски), для проведения качественной ежедневной влажной уборки.

6. В МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Зудилово, ул. Школьная, д. 53 для приготовления блюд (первых, вторых и третьих блюд) обеспечить использование посуды из нержавеющей стали; обеспечить замену столовой посуды с дефектами; обеспечить пищеблок цельнометаллическими столами.

7. В МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Зудилово, ул. Школьная, д. 53 обеденный зал оборудовать столовой мебелью без дефектов для проведения обработки с помощью моющих и дезинфицирующих средств.

8. В МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Зудилово, ул. Школьная, д. 53 в ежедневном меню в обеденном зале указывать калорийность порций.

9. На пищеблоке МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Зудилово, ул. Школьная, д. 53, питание детей осуществлять не в соответствии с утвержденным меню.

10. В МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Зудилово, ул. Школьная, д. 53 устранить дефекты покрытия подоконников в обеденном зале, на пищеблоке в варочном цехе, моечном, мясорыбном, овощном цехе, для проведения качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

11. На пищеблоке МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Зудилово, ул. Школьная, д. 53 обеспечить ведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции и влажности в помещении для хранения продуктов.

Филиал МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Ильича, ул. Калинина, д.1

1. В филиале МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Ильича, ул. Калинина, д.1 устранить дефекты пола в моечном отделении, варочном имеет дефекты отслоившейся краски, потолка на пищеблоке имеет дефекты покрытия в виде отслоения покраски для проведения качественной текущей уборки.

2. В филиале МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Ильича, ул. Калинина, д.1 для приготовления блюд (первых, вторых и третьих блюд) обеспечить использование посуды из нержавеющей стали; обеспечить замену кухонной, столовой посуды с дефектами.

3. В филиале МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Ильича, ул. Калинина, д.1 на пищеблоке обеспечить маркировку производственного оборудования, а именно производственных столов.

4. На пищеблоке филиала МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Ильича, ул. Калинина, д.1, питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню.

5. В обеденном зале филиала МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Ильича, ул. Калинина, д.1 в ежедневном меню указывать калорийность порций.

6. На пищеблоке филиала МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Ильича, ул. Калинина, д.1 в помещении столовой на участке порционирования - на раздаче оборудовать бактерицидная лампа.

7. На пищеблоке филиала МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Ильича, ул. Калинина, д.1 гигиенический журнал вести в соответствии с приложением 1 санитарных требований.

8. В филиала МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Ильича, ул. Калинина, д.1 для при приготовлении блюд и кулинарных изделий использовать соль поваренную пищевую йодированную.

9. На пищеблоке филиала МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Ильича, ул. Калинина, д.1 обеспечить ведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции и влажности в помещении для хранения продуктов.

10. На пищеблоке филиала МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Ильича, ул. Калинина, д.1 не допускать в питании детей использование замороженного мяса птицы.

11. На пищеблоке филиала МБОУ «Зудиловская СОШ» 658042, Алтайский край, Первомайский район, с. Ильича, ул. Калинина, д.1 мясной цех пищеблока обеспечить горячей водой.

Срок исполнения мероприятий: 09.08.2021

Срок, в течение которого лицо, которому выдано предписание, должно известить должностное лицо Роспотребнадзора, выдавшее предписание, о выполнении предписания: 10.08.2021

(дата следующего рабочего дня после истечения срока исполнения мероприятий, указанных в предписании)

Способ извещения любым из ниже перечисленных способов: 658087, Алтайский край, г. Новоалтайск, улица Григорьева, дом 9, (38532) 46-9-11, 47-4-75, E-mail: tonoval@22.rospotrebnadzor.ru

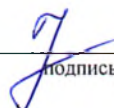
почтой, нарочным, факсом, по эл. почте, с указанием телефона/факса, почтового или электронного адресов Управления (ТО)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается: на юридическое лицо **Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Зудиловская средняя общеобразовательная школа» Первомайского района**

Настоящее предписание может быть оспорено путем подачи заявления в соответствии с гл. 25 Гражданского процессуального кодекса РФ или гл. 24 Арбитражного процессуального кодекса РФ «в течение трех месяцев со дня, когда стало известно о нарушении прав и законных интересов».

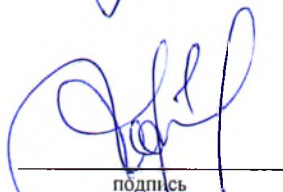
Невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей (ч.1 ст.19.5 Кодекса об административных правонарушениях РФ).

Должностное лицо, выдавшее предписание


подпись

Кондрахина Дарья Владимировна
фамилия, имя, отчество

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Алтайскому краю в г. Новоалтайске,
Косихинском, Первомайском,
Тальменском и Троицком районах


подпись

Исенов Азамат Юрьевич
(фамилия, имя, отчество)

Копию получил (подпись законного
представителя юридического лица
или индивидуального предпринимателя)


подпись

А.В. Жуковский
расшифровка подписи

« 29 » август 2021
Дата

Направлено по почте заказным письмом: « _____ » _____ 2021 квитанции _____