



КНМ 05240041000109116914 от 09.01.2024

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, QR-код <*>



**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 Республике Дагестан**

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан в г. Кизляре**

368830, РД, г. Кизляр, ул. Махачкалинская, 10
тел:(87239) 2-31-09, факс: 2-31-09, e-mail:to-kizlyar@yandex.ru

**Предписание
об устранении выявленных нарушений обязательных требований**

от 30 января 2024г. № 11-24-в

ТО Управления Роспотребнадзора по РД в г. Кизляре

(место выдачи предписания)

Мною, заместителем начальника ТО Управления Роспотребнадзора по РД в г. Кизляре

(должность лица, составившего предписание)

Степаненко Ю.В.

(фамилия и инициалы лица, составившего предписание)

при проведении контрольного (надзорного) мероприятия внеплановой выездной проверки

(указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия)

на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «09» января 2024г.

№ 11-24-в

в отношении

МКОУ «Вышеталовская СОШ». ОГРН 1040501099187, ИНН 0547006119

(указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения

1) планировка производственного помещения пищеблока не обеспечивает возможности осуществления поточности технологических операций, исключаяющей встречные или перекрестные потоки продовольственного сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, использованной и чистой посуды, то есть создаются условия для дополнительного микробного загрязнения пищевой продукции и чистого инвентаря, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.5, п.3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п/п 1 п.1 статьи 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

2) бытовая двухконфорочная плита и моечные ванны не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции, следовательно, создаются условия для скопления и размножения микроорганизмов, в том числе патогенных, загрязнения пищевой продукции и чистого инвентаря, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.13, п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.7.4 СП 2.4.3648-20, п/п 1 п.2 статьи 14 ТР ТС 021/2011;

3) в производственном цехе пищеблока отсутствует бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха, следовательно, создаются условия для скопления и размножения микроорганизмов, в том числе патогенных, загрязнения пищевой продукции и угроза распространения инфекционных заболеваний, что является нарушением п.2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20;

4) на пищеблоке не обеспечены безопасные условия для хранения готовых холодных и горячих блюд с момента приготовления до раздачи: отсутствуют мармиты для горячих блюд, холодильный прилавок, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.18 главы VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

5) производственные столы используются не в соответствии с маркировкой, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20;

6) на пищеблоке установлены 3 моечные ванны, используемые для мытья кухонной, столовой, чайной посуды и инвентаря, для обработки продовольственного сырья и пищевой продукции, для мытья рук персонала пищеблока, то есть не созданы условия для качественного мытья посуды, обработки пищевой продукции и соблюдения правил личной гигиены персонала пищеблока для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.18 главы VI СанПиН 1.2.3685-21, п/п 4 п.2 статьи 14 ТР ТС 021/2011;

7) не проводится ежедневная дезинфекция столовой и чайной посуды, столовых приборов в конце рабочего дня путем погружения в дезинфицирующий раствор, то есть создаются условия для размножения микроорганизмов, в том числе патогенных, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

8) при раздаче и порционировании блюд не используется инвентарь, имеющий мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах, следовательно, не созданы условия для порционирования блюд в соответствии с физиологическими нормами, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20;

9) проводимая на пищеблоке обработка яиц, сырых овощей, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, не обеспечивает биологическую безопасность организации питания, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

10) работники пищеблока не используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок и салатов, следовательно, не исключаются риски микробиологического и паразитарного загрязнения готовой пищевой продукции, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

11) на объекте отсутствует инструкция по приготовлению рабочих дезинфицирующих растворов, следовательно, не созданы условия для обеспечения санитарно-эпидемиологического режима и исключения риска токсического воздействия на здоровье людей при организации питания, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.11.6 СП 2.4.3648-20, п.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

12) в производственном цехе пищеблока допускается хранение предметов, не используемых при изготовлении пищевой продукции, в том числе предметов уборки, то есть создаются условия для загрязнения готовой пищевой продукции и чистого инвентаря, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.4 статьи 14 ТР ТС 021/2011;

13) не организовано горячее питание учащихся 5-11 классов, следовательно, не созданы условия для обеспечения рационального питания и полноценного развития детского организма, что несет угрозу причинения вреда здоровью и является нарушением п.3.4.3 СП 2.4.3648-20, п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

14) не организован питьевой режим обучающихся: дети приносят воду с собой, что является угрозой причинения вреда здоровью и нарушением п.2.6.6 СП 2.4.3648-20, п.8.4.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

15) длительность перемены для приема пищи – 15 мин., что является нарушением таблицы 6.6 главы VI СанПиН 1.2.3685-21;

16) примерное двухнедельное меню не утверждено директором МКОУ «Вышеталовская СОШ», что является нарушением п.8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

17) при анализе примерного двухнедельного меню установлено: содержание основных питательных веществ и энергии на прием пищи не соответствует требованиям таблицы 1 Приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: содержание белков завышено во все дни по меню; содержание жиров завышено в рационе 1-го, 3-го, 6-го, 7-го, 8-го и 11-го дней, занижено в рационах 4-го и 5-го дней; содержание углеводов завышено во все дни по меню, кроме 5-го и 8-го дней; энергетическая ценность завышена во все дни по меню, кроме 4-го, 5-го и 12-го дней; в двухнедельном рационе отсутствуют сыр, творог; кисломолочная продукция включена 1 раз в рацион 2-й недели, рыба включена только в рацион 1-й недели, блюдо из яиц - в рацион 2-й недели; отмечается повторение блюд (яйцо отварное в рационах 7-го, 8-го и 10-го дней, каша гречневая в рационах 9-го и 10-го дней, макароны отварные в рационах 2-го и 4-го дней, салат их капусты с горошком в рационах 8-го и 9-го дней); не указан номер рецептуры для компота из сухофруктов в рационах 6-го и 11-го дней, какао в рационе 8-го дня, следовательно, не созданы условия для обеспечения рационального питания и полноценного развития детского организма, что несет угрозу причинения вреда здоровью и является нарушением п.2.8, п.8.1.2, таблицы 2 Приложения 7, таблицы 1 Приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

18) при проведении анализа фактического питания за период с 09.01.2024г. по 17.01.2024г. по представленным меню-требованиям установлено, что отмечается повторение блюд два дня подряд (салат их капусты с горошком в рационах за 09.01.2024г. и 10.01.2024г.; каша гречневая в рационах за 10.01.2024г. и 11.01.2024г.) и в течение 2-х последующих дней (яйцо отварное в рационах за 09.01.2024г. и 11.01.2024г.); в анализируемых рационах отсутствуют сыр, творог, кисломолочная продукция, рыба выдавалась только в рационе за 17.01.2024г., яйцо отварное - в рационах за 09.01.2024г. и 11.01.2024г., то есть в рационах 1-й недели; во всех анализируемых рационах превышено содержание соли на прием пищи; не представилось возможным провести количественный анализ фактических рационов за все анализируемые дни, кроме 17.01.2024г., так как в меню-требованиях не указывается масса порции блюда, а «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» ведется некорректно (не указываются результаты взвешивания порционных блюд), следовательно, не созданы условия для обеспечения рационального питания и полноценного развития детского организма, что несет угрозу причинения вреда здоровью и является нарушением таблицы 2 Приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

19) в ежедневном меню, вывешиваемом в обеденном зале, не указывается калорийность порций, что является нарушением п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

20) не соблюдаются требования к отбору суточных проб: масса отбираемых блюд менее 100гр., что является нарушением п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

21) документация по контролю за качеством и безопасностью организации питания на пищеблоке МКОУ «Вышеталовская СОШ» ведется с замечаниями: в «Журналах бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» не указываются фасовка, дата выработки, изготовитель, единицы измерения поступивших продуктов, номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта, результаты органолептической оценки, условия хранения и конечный срок реализации поступивших продовольственного сырья и пищевых продуктов, отсутствует подпись ответственного лица; в «Журналах бракеража»

приготовления блюда, результаты взвешивания порционных блюд; не представлены «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складском помещении», «Гигиенический журнал (сотрудники)» с подписями сотрудников (работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем) об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов его семьи, заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, «Ведомость контроля за рационом питания», следовательно, не созданы условия для обеспечения контроля за качеством и безопасностью поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, приготовленной пищевой продукции на пищеблоке, за состоянием здоровья работников пищеблока, допущенных для приготовления пищи и контактирующих с пищевой продукцией, что несет угрозу причинения вреда здоровью детей и является нарушением п.2.22, п.3.8, п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п/п 6 п.3 статьи 10 ТР ТС 021/2011;

22) номенклатура лабораторно-инструментальных исследований, проводимых в порядке производственного лабораторного контроля, не соответствует перечню факторов, представляющих потенциальную опасность для людей в процессе производства пищевой продукции, определенному руководителем организации в программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, то есть не в полном объеме организованы мероприятия для контроля обеспечения безопасности в процессе изготовления пищевой продукции на пищеблоке, что несет угрозу причинения вреда здоровью детей и является нарушением п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п/п 1 п.3 статьи 11 ТР ТС 021/2011;

23) в пробе готового блюда (юре картофельное), отобранной в ходе внеплановой выездной проверки 17.01.2024г. на микробиологические исследования (протокол лабораторных исследований №56 от 20.01.2024г.) отмечается рост бактерий группы кишечной палочки (БГКП), что свидетельствует о несоблюдении технологических процессов приготовления блюд и нарушении санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке в процессе производства пищевой продукции, следовательно, создается угроза распространения инфекционных заболеваний и причинения вреда здоровью детей, что является нарушением п.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п/п 1 п.3 статьи 10 ТР ТС 021/2011.

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", подпунктом 4 пункта 4 статьи 40 Закона РФ от 07.02.1992г. N 2300-1 "О защите прав потребителей",

с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

МКОУ «Вышеталовская СОШ», 368805, РД, Кизлярский район, с. Выше-Таловка, ул. Интернациональная, 64А; директору МКОУ «Вышеталовская СОШ» Газимагомедовой Ашуре Ахмедовне, 368830, РД, г. Кизляр, ул. Мичурина, 7, кв. 42

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения, адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

1. В производственном цехе пищеблока выделить зоны для работы с сырой и готовой к употреблению продукцией, для возможности осуществления точности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, использованной и чистой посуды.

Срок до 01.09.2024г.

2. Все технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками выделения газов, тепла, влаги, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции. Срок до 01.09.2024г.

3. В производственном цехе пищеблока в зоне приготовления холодных блюд установить прибор для обеззараживания воздуха. Срок до 01.09.2024г.

4. В целях создания условий для безопасного хранения готовых блюд с момента приготовления до раздачи детям приобрести мармиты для горячих блюд, холодильный прилавок. Срок до 01.09.2024г.

5. Производственные столы использовать строго в соответствии с маркировкой; не допускать обработки на одном производственном столе сырой и готовой к употреблению пищевой продукции. Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

6. На пищеблоке оборудовать моечную ванну для обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, раковину для мытья рук персонала. Срок до 01.09.2024г.

7. Ежедневно в конце рабочего дня проводить дезинфекцию столовой и чайной посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор, далее мытье кухонной, столовой и чайной посуды и инвентаря осуществлять строго в соответствии с инструкцией по режиму мытья посуды. Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

8. При раздаче и порционировании блюд использовать инвентарь, имеющий мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

9. Обработку сырых яиц перед началом технологического процесса проводить в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45⁰С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор), II – замачивание в 0,5% растворе хлорамина (или других дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению) с температурой 40-45⁰С; III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45⁰С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную емкость; сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

10. Работникам пищеблока при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок и салатов для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции использовать одноразовые перчатки. Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

11. В месте приготовления дез. растворов вывесить инструкцию по их приготовлению. Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

12. Не допускать хранения в производственном цехе пищеблока предметов, не используемых при изготовлении пищевой продукции, в том числе предметов уборки. Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

13. Предусмотреть возможность организации горячего питания для обучающихся 5-11 классов. Срок до 01.09.2024г.

14. Организовать питьевой режим обучающихся посредством выдачи питьевой воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды (кулеры), при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия или с использованием кипяченой питьевой воды; обеспечить наличие посуды из расчета списочного состава обучающихся, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения. Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

15. Обеспечить длительность перемены для приема пищи не менее 20 мин. Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

16. Рацион примерного двухнедельного меню разработать с учетом необходимого количества основных пищевых веществ, требуемой калорийности рациона, среднесуточного набора продуктов согласно таблицы 2 Приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20; не допускать повторного включения в меню одних и тех же блюд в течение

одного дня и двух последующих дней; для всех приготавливаемых блюд указывать номер рецептуры по технологической карте, в соответствии с которой планируется приготовление данного блюда. Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

17. Примерное двухнедельное меню утвердить директором МКОУ «Вышеталовская СОШ». Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

18. Фактический рацион питания осуществлять на основании утвержденного примерного двухнедельного меню; при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

19. В ежедневном меню, вывешиваемом в обеденном зале, указывать калорийность порций. Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

20. Суточные пробы отбирать строго в соответствии с п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – не менее 100 гр., порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды – поштучно, целиком (в объеме одной порции); каждое блюдо и (или) кулинарное изделие в отдельную емкость; хранить в холодильнике при температуре +2 - +6⁰С не менее 48 часов. Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

21. Регулярно вести «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал учета температуры и влажности в складском помещении», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» с внесением в них всех необходимых для осуществления эффективного контроля сведений. Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

22. Организовать проведение производственного лабораторного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с программой производственного контроля. Срок до 01.09.2024г. и постоянно.

23. Обеспечить соблюдение технологических процессов приготовления блюд в соответствии с технологическими картами готовых блюд и кулинарных изделий и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке в процессе производства пищевой продукции. Срок с 30.01.2024г. и постоянно.

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения допущенного нарушения обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МКОУ «Вышеталовская СОШ», директора МКОУ «Вышеталовская СОШ» Газимагомедову Аишүрү Ахмедовну (должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в ТО Управления Роспотребнадзора по РД в г. Кизляре по адресу: РД, г. Кизляр, ул. Махачкалинская, 10, тел./факс: (87239) 2-31-09 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «02» сентября 2024 г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролируемые юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан либо в

Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

(порядок и сроки обжалования предписания)

Заместитель начальника ТО
Управления Роспотребнадзора по
РД в г. Кизляре



Степаненко Ю.В.

(должность лица, составившего предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) « 3. » 01. 2024 г.



(подпись)

Газимагомедова А.А.
(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 359040073915316482112313993369613528402878580871

Владелец Газимагомедова Ашура Ахмедовна

Действителен с 28.02.2024 по 27.02.2025