



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 Красноярскому краю

ПРЕДПИСАНИЕ

должностного лица, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и надзор в области защиты прав потребителей, об устранении выявленных нарушений

26 ноября 2020 г.

№ 43429

п. Балахта

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в Балахтинском районе Чанчикова Ольга Александровна при проведении внеплановой выездной проверки в отношении муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Тюльковская средняя общеобразовательная школа (МБОУ Тюльковская СОШ), ОГРН 1022400525311, ИНН 2403005333, зарегистрировано Администрацией Балахтинского района Красноярского края 06.03.1996г. № 07, дата внесения записи в единый государственный реестр юридических лиц 09 октября 2012г. в межрайонной инспекции Федеральной налоговой службы № 12 по Красноярскому краю, адрес регистрации/юридический адрес: Красноярский край, Балахтинский район, с. Тюльково, ул. Ленина, 116 А, на основании распоряжения от 28 октября 2020 года № 2052 (учетный номер проверки 242005208489) в МБОУ Тюльковская СОШ по адресу: Красноярский край, Балахтинский район, с. Тюльково, ул. Ленина, 116 А, Угольной НОШ филиале МБОУ Тюльковской СОШ по адресу: Красноярский край, Балахтинский район, п. Угольный, ул. Школьная, 14-1 выявлены нарушения обязательных требований действующего законодательства Российской Федерации (акт проверки от 26.11.2020 № 43419).

Руководствуясь п. 1 ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», абз. 2 п. 2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», с целью устранения выявленных нарушений обязательных требований в сфере защиты прав потребителей и санитарно-эпидемиологического благополучия человека, а также предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей и защиты прав потребителей предписываю МБОУ Тюльковская СОШ:

Устранить нарушения:

1. п. 2.8, п. 7.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08), п. 5.19.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» с изменениями и дополнениями (далее СанПиН 2.4.2.2821-10) выразившиеся в несоответствии продолжительности перемен (менее 20 минут) на завтрак после первого и третьего урока и одной перемены на обед, выделенные для организации питания согласно представленного регламента работы школы и графика питания учащихся МБОУ Тюльковская СОШ.

Подтверждением устранения выявленных нарушений является доведение продолжительности перемен для приема пищи учащихся на завтрак и обед продолжительностью не менее 20 минут. Документами, подтверждающими выполнение данного пункта предписания, является представление утвержденного регламента работы школы и графика питания с продолжительностью перемен для питания детей не менее 20 минут.

2. п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 выразившиеся в несоответствии фактического рациона питания утвержденному примерному меню.

Подтверждением устранения данного нарушения является соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню. Документами, подтверждающими устранение выявленных нарушений, является представление примерного цикличного меню для организации питания детей в МБОУ Тюльковская СОШ, меню-требований.

3. п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08 выразившиеся в несоответствии в наборе блюд представленного 10-дневного цикличного меню на завтрак: в наборе блюд на завтрак в цикличном меню дни № 3, №4, № 6, № 8 не включена закуска. Подтверждением устранения данного нарушения является включение в ежедневном меню на завтраки закусок. Документами, подтверждающими устранение выявленных нарушений, является представление примерного цикличного меню для организации питания детей в МБОУ Тюльковская СОШ, меню-требований.

4. п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08, п.п. 5.19.3., 5.19.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 выразившиеся в несоответствии объёмно-планировочных и конструктивных решений помещений пищеблока не предусматривающих последовательности (поточности) технологических процессов, не позволяющие исключить встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции; первичная обработка овощей осуществляется в приспособленном месте – проходном коридоре, в горячем цехе осуществляют обработку сырых и готовых к употреблению пищевых продуктов (вторичную обработку сырых овощей, приготовление салатов и закусок из сырых овощей и фруктов осуществляют в зоне для вторичной обработки овощей в условиях горячего цеха; первичную обработку фруктов

осуществляют в условиях горячего цеха в зоне для проведения вторичной обработки овощей; в мясо-рыбном цехе не выделено специальное место для обработки яйца сырого, яйца обрабатываются в перфорированных емкостях, с последующим ополаскиванием путем выкладывания обработанного яйца непосредственно в моечную раковину для обработки мяса сырого); моечная кухонной и столовой посуды расположена в одном помещении с мясо-рыбным цехом, условно разделенных стеллажами для хранения чистой кухонной и столовой посуды - на момент проверки осуществляется хранение чистой столовой посуды (стаканов) на стеллаже без задней стенки вплотную к которому установлен производственный стол мясо-рыбного цеха с маркировкой «МС». Подтверждением устранения выявленных нарушений является соблюдение объёмно-планировочных и конструктивных решений помещений пищеблока в соответствии с ассортиментом приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

5. п. п. 5.19.3., 5.19.4. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 2.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 выразившиеся в несоответствии набора и площади помещений мощности организации и несоблюдение санитарных правил и норм для осуществления приготовления безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции: отсутствует отдельная моечная столовой и кухонной посуды – фактически моечная столовой и кухонной посуды расположена в одном помещении с мясо-рыбным цехом, условно разделенные стеллажами для хранения чистой кухонной и столовой посуды; отсутствует цех первичной обработки овощей и фруктов - первичная обработка овощей осуществляется в приспособленном месте – проходном коридоре, в котором осуществляется хранение спецодежды, загрузка через коридор пищевых продуктов и продовольственного сырья, первичная обработка фруктов осуществляется в условиях горячего цеха в зоне для проведения вторичной обработки овощей; отсутствует цех вторичной обработки овощей и фруктов - вторичную обработку сырых овощей, приготовление салатов и закусок из сырых овощей и фруктов осуществляют в зоне для вторичной обработки овощей в условиях горячего цеха; отсутствует доготовочный и холодный цех; не выделено отдельное помещение или специально отведенное место в мясо-рыбном цехе для обработки яйца сырого, яйца обрабатываются в перфорированных емкостях, с последующим ополаскиванием путем выкладывания обработанного яйца непосредственно в моечную раковину для обработки мяса сырого). Подтверждением устранения выявленных нарушений является соответствие набора и площади помещений мощности организации и соблюдение санитарных правил и норм для осуществления приготовления безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции.

6. п.п. 4.1, 4.10, 5.8., 13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 выразившиеся в оборудовании пищеблока школы недостаточным количеством технологического, холодильного, моечного оборудования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд, а именно: в зоне первичной обработки овощей

отсутствуют производственные столы в количестве не менее двух (фактически не установлено ни одного стола); в горячем цехе в зоне для вторичной обработки овощей отсутствуют производственные столы в количестве не менее двух (фактически установлен один стол), отсутствуют производственные столы с маркировками «ВО», «ВМ», отсутствуют моечные раковины в количестве не менее 2-х (фактически установлена одна моечная раковина для вторичной обработки овощей); мясо-рыбный цех оборудован недостаточным количеством производственных столов в количестве не менее 3-х (фактически установлено 2 производственных стола «МС», «РС», отсутствует производственный стол для птицы); отсутствуют раковины для мытья рук в горячем цехе, мясо-рыбном цехе, зоне первичной обработки овощей; для раздельного хранения сырых и готовых продуктов выделено недостаточное количество холодильного оборудования – фактически выделено 3 холодильные камеры с морозильными отделениями для хранения колбасных изделий, свежей рыбы, молочной продукции, отсутствуют холодильные камеры для хранения овощей и фруктов, яйца, мясо, птица и т.п.; в моечной столовой и кухонной посуды установлены 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды объемом по 10л, при наличии кухонной посуды (кастрюль, баков) на пищеблоке объёмом до 30 литров, на момент проверки выявлено, что при мытье кухонной посуды кастрюли в моечные раковины не вмещаются, посуда качественное мытье и обработка кухонной посуды невозможна.

Подтверждением устранения выявленных нарушений является оборудование пищеблока школы достаточным количеством технологического, холодильного, моечного оборудования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд, а именно: в зоне первичной обработки овощей установке производственных столов в количестве не менее двух (фактически не установлено ни одного стола); в горячем цехе в зоне для вторичной обработки овощей установке производственных столов в количестве не менее двух (фактически установлен один стол), установке производственных столов с маркировками «ВО», «ВМ», наличии и установке моечных раковин в количестве не менее 2-х (фактически установлена одна моечная раковина для вторичной обработки овощей); в мясо-рыбный цехе установить достаточное количество производственных столов в количестве не менее 3-х (фактически установлено 2 производственных стола «МС», «РС», отсутствует производственный стол для птицы); установке раковин для мытья рук в горячем цехе, мясо-рыбном цехе, зоне первичной обработки овощей; для раздельного хранения сырых и готовых продуктов выделить достаточное количество холодильного оборудования – фактически выделено 3 холодильные камеры с морозильными отделениями для хранения колбасных изделий, свежей рыбы, молочной продукции, отсутствуют холодильные камеры для хранения овощей и фруктов, яйца, мясо, птица и т.п.; в моечной столовой и кухонной посуды установить 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды достаточного

объем для проведения качественного мытья кухонной (баков, кастрюль) посуды большого объёма.

7. п. 8.14 СанПиН 2.4.5.2409–08 выразившиеся в несоблюдении первого этапа обработки яиц – не осуществляется обработка яиц в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды.

Подтверждением устранения выявленного нарушения является осуществление режима обработки яиц в соответствии с требованиями п. 8.14 СанПиН 2.4.5.2409–08.

8. п. 8.13 СанПиН 2.4.5.2409–08 выразившиеся в несоблюдении обработки фруктов, включая цитрусовые, а именно: фактически персоналом пищеблока осуществляется обработка всех фруктов в зоне для вторичной обработки овощей в горячем цехе, в моечной раковине для вторичной обработки овощей. Подтверждением устранения данного пункта нарушения является соблюдение режима обработки фруктов в соответствии с требованиями п. п. 8.13 СанПиН 2.4.5.2409–08.

9. п. 1. ст. 28 Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 14.11 приложения 11 СанПиН 2.4.5.2409 – 08 выразившиеся в несоблюдении на пищеблоке правильности отбора суточных проб - в одну стеклянную ёмкость отобрана проба гарнира и порционного блюда (макарон отварных и запеченной курицы), при нормативе порционные блюда отбираются отдельно в полном объёме, гарниры отбираются отдельно не менее 100, 0 гр. Подтверждением устранения выявленного нарушения является соблюдение правильности отбора суточных проб – отбор проб каждого готового блюда осуществлять в отдельные емкости.

10. ст. 34. Федерального Закона «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ, п. 2 ст. 17 Федерального закона «Об иммунопрофилактике населения» № 157-ФЗ от 17.09.1998 г., п.п. 4.1, 4.13 СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулёза», п. 11.8. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 13.9. СанПиН 2.4.5.2409 – 08 выразившиеся в отсутствии в личной медицинской книжке работника пищеблока школы Черноусовой К.А. 1993 г.р. отметки о пройденном обследовании на туберкулёз, дата последнего прохождения 01.07.2019г.

Подтверждением устранения выявленного нарушения является предоставление личной медицинской книжки работника Черноусовой К.А. 1993 г.р. с внесенной отметкой о прохождении обследования на туберкулёз.

11. ст. 35. Федерального Закона «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ, п. 2 ст. 17 Федерального закона «Об иммунопрофилактике населения» № 157-ФЗ от 17.09.1998 г., п. 11.8. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 18.8. СП 3.1/3.2. 3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п. 12.1. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», п. 13.9. СанПиН 2.4.5.2409 выразившиеся в отсутствии в личных медицинских книжках работников пищеблока школы Черноусовой И.И. 1974 г.р., Черноусовой К.А. 1993 г.р. отметки о пройденной вакцинации против гепатита В работника (не представлена иная меди-

цинская документация, содержащая сведения о прививках против гепатита В, случаях отказа от профилактических прививок, не представлены сертификаты о прививках). Подтверждением устранения выявленного нарушения является предоставление личных медицинских книжек работников Черноусовой И.И. 1974 г.р., Черноусовой К.А. 1993 г.р. с внесением отметки о пройденной вакцинации против гепатита В работника (представление иной медицинской документации, содержащей сведения о прививках против гепатита В, случаях отказа от профилактических прививок, сертификатов о прививках).

12. п. п. 8.2, 6.14., 6.11 СанПиН 2.4.5.2409–08 выразившиеся в несоблюдении при приготовлении продукции общественного питания технологии приготовления, несоблюдении закладки продуктов в соответствии с меню-раскладками, допущении реализации готовых кулинарных изделий, процент выполнения калорийности которых, не соответствует гигиеническим требованиям.

13. п. 4.28, 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» с изменениями и дополнениями (далее СанПиН 2.4.2.2821-10), п.п. 5.1., 5.2, 5.18 СанПиН 2.4.5.2409–08, что является нарушением требований п. п. 3.8. СП 3.5.3.3233-14 ««Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»», п.п. 4.2, 4.3. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» выразившиеся в наличии нарушения целостности покрытия поверхностей стен и потолков во всех помещениях пищеблока МБОУ Тюльковская СОШ, наличие перекрытий стен, ограждений в местах прохождения санитарно-технических коммуникаций (трещины, щели неровные покрытия); во всех помещениях пищеблока имеются нарушения целостности поверхности полов в виде щелей, трещин в полу, щелей вдоль плинтусов, что не позволяет содержать помещения в порядке и чистоте и проводить качественную влажную уборку. Подтверждением устранения выявленных нарушений является устранение нарушения целостности отделки стен, потолков и полов.

В Угльной НОШ филиале МБОУ Тюльковская СОШ:

14. п. 4.28, 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10, п. п. 5.1., 5.2, 5.18 СанПиН 2.4.5.2409–08, что является нарушением требований п. п. 3.8. СП 3.5.3.3233-14 ««Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»», п. п. 4.2, 4.3. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» выразившиеся в наличии нарушений целостности покрытия стен и потолка в помещении буфета-раздаточной школы, в местах прохождения санитарно-технических коммуникаций (трещины, щели, неровные покрытия, трещины перекрытия по-

толка); имеются нарушения целостности поверхности полов в виде щелей, трещин в полу, щелей вдоль плинтусов, края линолеумного покрытия не плотно прилегают к стенам и плинтусам, что не позволяет содержать помещения в порядке и чистоте и проводить качественную влажную уборку.

Подтверждением устранения выявленных нарушений является устранение нарушения целостности отделки стен, потолков и полов.

15. п.п. 6.8., 6.18, 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 5.19.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 выразившиеся в отсутствии организации горячего питания для детей в Угольной НОШ филиале МБОУ Тюльковская СОШ.

Подтверждением устранения данного пункта нарушения является организация горячего питания с включением горячих завтраков и при необходимости горячих обедов для учащихся Угольной НОШ филиала МБОУ Тюльковская СОШ в соответствии с требованиями п.п. 6.8., 6.18, 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 5.19.4 СанПиН 2.4.2.2821-10.

16. п. 7.5., п. 13.9. СанПиН 2.4.5.2409 – 08, ст. 34. Федерального Закона «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ, п.п. 11.8., 11.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 выразившиеся в осуществлении приёма и раздаче пищевых продуктов и кулинарных изделий допущен персонал - учитель начальных классов, в должностные обязанности которого не входит указанный вид деятельности, а также не прошедший соответствующую профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Подтверждением устранения данного пункта нарушения является недопущение к осуществлению приёма и раздаче пищевых продуктов и кулинарных изделий персонала, в должностные обязанности которого не входит указанный вид деятельности, а также не прошедший соответствующую профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, предварительный при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Срок исполнения настоящего предписания: 26 ноября 2021г.

Ответственность за выполнение мероприятий настоящего предписания возлагается на МБОУ Тюльковская СОШ, руководителя МБОУ Тюльковская СОШ.

Невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства Российской Федерации влечет за собой административную ответственность, предусмотренную ч. 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

О проведенных мероприятиях по исполнению настоящего предписания проинформировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по

К предписанию МБОУ Тюльковская СОШ

Красноярскому краю в Балахтинском районе, путем предоставления письменной информации в срок до **26 ноября 2021 г.** по адресу: Красноярский край, Балахтинский район, п. Балахта, ул. Советская 113 а.

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в Балахтинском районе оставляет за собой контроль за выполнением настоящего предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в установленном законом порядке.

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Красноярскому краю в Балахтинском
районе


(подпись)

О.А. Чанчикова

Настоящее предписание от 26.11.2021 г № 43429 вручено лично:

Агаева Ирина Александровна
(ФИО индивидуального предпринимателя (его уполномоченного представителя), руководителя или иного уполномоченного представителя юридического лица)

Подпись:

(подпись)

Агаева И.А. директор школы
(ФИО, должность)