

Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»:

ст. 28, 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

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п. 2.3.3 - помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах

п.2.4.6.1 – в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 2.7 - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность – *на пищеблоке в МБОУ «Заревская ОШ» работа осуществляется на сырье, помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи не предусмотрены следующие помещения: холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей. Кроме того, из-за отсутствия отдельных цехов, производственных помещений по переработке сырья на полуфабрикаты из мяса, рыбы, обработки яиц, вторичной обработки овощей и т.д. при изготовлении блюд и кулинарных изделий не обеспечены требования последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.*

п. 2.1 – предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания – *директором МБОУ «Заревская ОШ» Даниловой Л.И. допущены нарушения требований вышеуказанного санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований. Так, директором МБОУ «Заревская ОШ» Даниловой Л.И. разработана и утверждена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий МБОУ «Заревская ОШ», которая утверждена приказом от 31.08.2020 г. № 46. Вместе с тем, производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), не организован и не проводится.*

п. 2.2 – прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного пита-

ния не принимаются – директором МБОУ «Заревская ОШ» Даниловой Л.И. допущены нарушения требований вышеуказанного санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований, а именно: визуальный контроль сопроводительных документов в отношении поступающих на пищеблок продуктов должным образом не организован. На пищеблок поступают пищевые продукты без маркировки, а также продукты, маркировка на которые не отвечает требованиям, предусмотренным техническим регламентом ТР ТС 022/2011 (ст. 4). Так, при проведении проверки на пищеблоке в наличии имелись хлеб и сыр без маркировки, котлета по-домашнему п/ф, маркировка на которую не содержала дату изготовления. Накладные на поступающие на пищеблок продукты отсутствуют. В представленной товаросопроводительной документации не в полном объеме указываются сведения об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренные техническим регламентом ТР ТС 021/2011 (ст. 5, ст. 6, ст. 21). Так, в приложении (спецификация № 1 от 01 февраля 2021 г.) к представленному договору № 1 от 01 февраля 2021 г. о количестве отпущенного товара не в полном объеме указаны сведения о товаре, его полном наименовании с возможной идентификацией с маркировкой и документом, подтверждающим качество и безопасность, также невозможно установить производителя товара.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п. 2.5.2 – полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию – в МБОУ «Заревская ОШ» на пищеблоке, в обеденном зале, нарушена целостность покрытия пола, а именно: полы деревянные, местами имеются щели, доски неплотно прилегающие, что приводит к скоплению пыли и грязи, препятствует проведению качественной влажной уборки и дезинфекции.

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, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. 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. 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. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами – директором МБОУ «Заревская ОШ» Даниловой Л.И. допущены нарушения требований вышеуказанного санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований, а именно: пищеблок МБОУ «Заревская ОШ» не обеспечен в достаточном количестве выполненной из нержавеющей стали посудой для приготовления блюд (в наличии имеется две кастрюли из нержавеющей стали емкостью 3 л. и 5 л., при этом для приготовления блюд преимущественно используется посуда из пищевого алюминия). Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, не имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. На участке (в зоне) приготовления холодных блюд отсутствует бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

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 – на пищеблоке в МБОУ «Заревская ОШ» столовая мебель в обеденном зале местами имеет нарушения целостности покрытия столов, скамеек, что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

п. 2.6.1 – ... При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения. При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства

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

п. 3.4 – при реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования должны соблюдаться следующие требования

п. 3.4.13 – холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока, столовая, душевые, умывальные, комнаты (кабины) личной гигиены, помещения медицинского назначения, кабинеты технологии, учебные кабинеты для обучающихся 1-4 классов, кабинеты изобразительного искусства, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, а также туалеты – *на пищеблоке в МБОУ «Заревская ОШ» столовая, умывальные перед обеденным залом, горячим водоснабжением, водоотведением не обеспечены.*

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

В целях устранения выявленных нарушений обязательных требований законодательства предписываю:

- *обеспечить условия для безопасного приготовления готовой продукции с соблюдением принципов поточности на пищеблоке, исключаяющими встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, с учетом объемно-планировочных решений, набора помещений и оборудования, с целью осуществления приготовления безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию*
- *организовать проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), обеспечить его проведение посредством лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, гигиенических нормативов и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации продукции (блюد) должным образом*
- *прием поступающих на пищеблок продуктов осуществлять при наличии товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами.*
- *обеспечить наличие целостности покрытия пола на пищеблоке, в обеденном зале, что позволит провести качественную влажную уборку и дезинфекцию*
- *на пищеблоке на участке (в зоне) приготовления холодных блюд обеспечить наличие бактерицидной установки для обеззараживания воздуха.*
- *пищеблок обеспечить в достаточном количестве выполненной из нержавеющей стали посудой для приготовления блюд*
- *пищеблок обеспечить инвентарем, используемым для раздачи и порционирования блюд, имеющим мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах*
- *в обеденном зале обеспечить наличие столовой мебели, имеющей покрытие без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств*
- *на пищеблоке столовую, умывальные перед обеденным залом, обеспечить горячим водоснабжением*

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

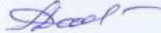
Установить срок для исполнения: 15 октября 2022 года

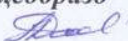
Разъясняется право гражданина, юридического лица, индивидуального предпринимателя, проверка которых проводилась, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения 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*

«Заревская основная школа» Данилова Любовь Ивановна 
(Ф.И.О. должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)

Копию предписания получил(а): *директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Заревская основная школа» Данилова Любовь Ивановна* 

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


“ 16 ” марта 20 21 г.



(подпись)

Должностные лица:

специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах Старостенко Надежда Сергеевна


(подпись)

16.03.2021 г.