



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 Архангельской области
Вельский территориальный отдел
ул. Октябрьская, д. 5а, строение №1, г. Вельск, 165150
тел.: (81836) 62667; факс: (81836) 62667, <http://29.porsrolevnadzor.ru>; e-mail: velsk@29.porsrolevnadzor.ru
ОКПО 75036145; ОГРН 1052901021689; ИНН 2901133673; КПП 290101001

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований**

№ 128/2023 г. Вельск « 21 » апреля 2023 г.
(место выдачи предписания)

Много, Сивковой Натальей Валентиновной, ведущим специалистом-экспертом Вельского территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Архангельской области

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении выездной выездной проверки в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Наволоковская основная школа» ОГРН 1022901596508, ИНН 2924003261 по адресу (ам): 165163, Архангельская область, Шенкурский район, д. Никифоровская, ул. Лесная, д.2, Архангельская область, Шенкурский район, д. Никифоровская, ул. Молодежная, д.1а (указывается наименование контролируемого лица, адрес места нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

Буфетная по адресу: д. Никифоровская, ул. Лесная, д.2

1. Моющие ванны для столовой посуды не оборудованы докельными выгребными системами, в нарушение п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32).
2. Для контроля температуры блюд на линии раздачи не используются термометры, в нарушение п.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд не имеет мерной метки объема в литрах и (или) миллилитрах (черпак для 1 и 2 блюд), в нарушение п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).
4. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном помещении, оборудованное поддоном, без подкладки горячей и холодной воды, в нарушение п.2.4.12 СП 2.4.3648-20.

Пишблок по адресу: д. Никифоровская, ул. Молодежная, д.1а

1. На объекте не осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, в нарушение п.1.8 СП 2.4.3648-20.

2. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд не имеет мерной метки объема в литрах и (или) миллилитрах (черпак для 2 блюд), производственный стол с марировкой СМ не цельнометаллический (деревянный со сплошной столешницей), в нарушение п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

3. Уборочный инвентарь (ведра, швабра, тряпка) для уборки производственных помещений хранится при входе в складское помещение, в нарушение п.2.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

4. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств не выделено помещение либо место, оборудованное поддоном с холодной и горячей водой, подложкой через смеситель, а также системой водоотведения (уборочный инвентарь хранится при входе в складское помещение, дезинфекционные средства под раковинами для кухонной посуды), в нарушение п.2.4.12 СП 2.4.3648-20.

5. На основании экспертного заключения органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО» от 04.04.2023 № ФЗ-12865 документация по примерному меню не соответствует требованиям п.8.1.2, п.8.1.2.3 приложения №9 таблицы №1 и №3, приложения №10 таблицы №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- в нарушение п.8.1.2. приложения №9 таблицы №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» масса порций блюд обоев (закуска, второе блюдо), полднику (яичное блюдо) в примерном меню для обучающихся возрастной группы от 7 до 11 лет менее гигиенического норматива. Так в 1, 5, 7 дни примерного меню на обед предполагается выдана закуска «Свежий помидор» 50г (при гигиеническом нормативе для закуски — 60-100г); в 1, 9 день примерного меню на обед предполагается выдана второе блюда «Пшеница тушеная» 80г (при гигиеническом нормативе для второго блюда — 90-120г), во 2 день примерного меню на обед предполагается выдана второе блюда «Суфле рыбное запеченое» 80г (при гигиеническом нормативе для вторых блюд – 90-120г); в 3, 7 дни примерного меню на обед предполагается выдана второе блюда «Котлета мясная» 80г (при гигиеническом нормативе для вторых блюд – 90-120г), на полдник предполагается выдана яичного блюда «Омлет натуральный» 100г (при гигиеническом нормативе для яичных блюд – 150-200г); в 4 день примерного меню на обед предполагается выдана закуска «Икра кабачку ва» 50г (при гигиеническом нормативе для закуски – 60-100г), на обед предполагается выдана второе блюда «Печень по-строгановская» 80г (при гигиеническом нормативе для вторых блюд – 90-120г); в 5 день примерное меню на обед предполагается выдана второе блюда «Тфтели мясо-крупажные» 80г (при гигиеническом нормативе для вторых блюд – 90-120г); в 6 день примерного меню на обед предполагается выдана второе блюда «Суфле из отварной кури» 80г (при гигиеническом нормативе для вторых блюд – 90-120г); в 8 день примерного меню на обед предполагается выдана второе блюда «Тфтели рыбные» 80г (при гигиеническом нормативе для вторых блюд – 90-120г); в 10 день примерного меню на обед предполагается выдана второе блюда «Суфле из отварного мяса» 80г (при гигиеническом нормативе для вторых блюд – 90-120г).

- В нарушении п.8.1.2. приложения №9 таблицы №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» суммарный и средний суммарный объем блюд полднику в примерном меню для детей 7-11 лет менее гигиенического норматива, а именно: суммарный объем блюд на полдник 1, 4, 7 дней примерного меню составил 230г, суммарный объем блюд на полдник 2, 5 дней примерного меню составил 220г, суммарный объем блюд на полдник 8 дня примерного меню составил 260г (при нормативе суммарного объема блюд на полдник – не менее 300г);

Вх № 22 от 26.04.2023

использование для обработки сырья целлюлозные производственные столы.

3. Обеспечить хранение уборочного инвентаря (ведра, швабра, тряпки) для уборки производственных помещений в специально отведенных местах.
 4. Для предотвращения дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств выделить помещение либо место, оборудованное поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.
 5. Обеспечить массу порций блюд обедов в среднем меню для обучающихся возрастной группы от 7 до 11 лет в соответствии гигиенических нормативов. Обеспечить суммарный и средний суммарный объем блюд подлинно в среднем меню для детей 7-11 лет в соответствии гигиенического норматива. Обеспечить средний % пищевой ценности для обучающихся возрастной группы от 7 до 11 лет обеду в по содержанию жиров, подлинно в по содержанию жира в среднем меню в соответствии гигиенического норматива.
- Пройти ревакцинацию против дифтерии, столбняка следующим работникам: Захарьиной Наталье Константиновне (подсобный рабочий); привиться против гриппа следующим сотрудникам: Третьякову Александру Викторовичу (завхоз).

в срок до «18» сентября 2023 года:

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Наволоковская о средняя школа» ОГРН 1022901596508, ИНН 2924003261 юридический адрес: 165163, Архангельская область, Шенкурский район, д. Никифоровская, ул. Лесная, д.2.

наименование и адрес места нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Вельский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Архангельской области по адресу: 165150, Архангельская область, Вельский район, г. Вельск, ул. Октябрьская, д.5А, строгие Ител/факс 8(81836)61740,88(81836)62667 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «19» сентября 2023 г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в судебном 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 государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры судебного обжалования.

Ведущий специалист-эксперт Вельского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Архангельской области



Н.В.Сивцова

(должность-лицо, составившего предписание) _____ (подпись) _____ (инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлена(а) « » апреля 2023 г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено заказным почтовым отправлением с уведомлением по адресу: 165163 Архангельская область, Шенкурский район, д. Никифоровская, ул. Лесная, д.2

средний суммарный объем блюда подлинно в среднем меню составил 282г (при нормативе среднего суммарного объема блюда подлинно – не менее 300г).

- В нарушении п.8.1.2., п.8.1.2.3. приложения №10 таблицы №3 СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» средний % пищевой ценности для обучающихся возрастной группы от 7 до 11 лет обеду в по содержанию жиров (1 неделя) подлинно в по содержанию жиров (1 и 2 недели), примерного меню не соответствует норматива.

6. На основании экспертного заключения органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО» от 04.04.2023 № ФЗ-127/65 организации прохождения медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, иммунопрофилактики работников пищеблока не соответствует требованиям п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.21. СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.5.8, п. 64 раздела II, п.л.2686, 2698-2699 раздела XXXIV, п.2965 раздела XXXVIII СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»:

- работники МБОУ «Наволоковская ОП» не соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими вакцинации: не пройдена ревакцинация против дифтерии, столбняка (документы, подтверждающие ее проведение не представлены; о метка о проведении вакцинации в ЛМК отсутствует) у следующих работников: Захарьина Наталья Константиновна (подсобный рабочий); не пройдена вакцинация против гриппа в предэпидемический период 2022-2023г.г. (документы, подтверждающие ее проведение не представлены, отметка о проведении вакцинации в ЛМК отсутствует) у следующих сотрудников: Третьяков Александр Викторович (завхоз).

(указать нарушения, а также структурно единичу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании вложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

Муниципальному бюджетному общеобразовательному учреждению «Наволоковская о средняя школа» ОГРН 1022901596508, ИНН 2924003261 по адресу (ам): 165163, Архангельская область, Шенкурский район, д. Никифоровская, ул. Лесная, д.2, Архангельская область, Шенкурский район, д. Никифоровская, ул. Молодежная, д.1а

прекратить выявленные нарушения путем выполнения следующих требований:

Буфетная по адресу: д. Никифоровская, ул. Лесная, д.2

1. Мыльные ванны для столовой посуды оборудовать дозаторами мыльной пеной.
2. Обеспечить на линии раздачи для контроля температуры блюд использование термометров.
3. Обеспечить нанесение мерой метки объема в литрах и (или) миллилитрах на инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд.
4. Обеспечить хранение уборочного инвентаря в специально отведенном помещении, оборудованном поддоном, с подводящей горячей и холодной воды.

Пищеблок по адресу: д. Никифоровская, ул. Молодежная, д.1а

1. Обеспечить проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.
2. Обеспечить нанесение мерой метки объема в литрах и (или) миллилитрах на инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, обеспечить