

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 Карелия
(Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия)

Территориальный отдел в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах

Ленина ул., д. 48 «а», г. Пудож, 186150
тел (81452) 5-13-53; факс (81452) 5-13-53 E-mail: pudrpn@yandex.ru

Предписание № 5
должностного лица, уполномоченного осуществлять
федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

«16» марта 2021г.

г. Пудож

Должностное лицо: Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность должностного лица Управления Роспотребнадзора, выдавшего предписание)

в ходе проведения внеплановой выездной проверки и на основании Акта внеплановой проверки от 16.03.2021г. № 83 в отношении **Муниципального казенного общеобразовательного учреждения основная общеобразовательная школа д. Каршево Пудожского муниципального района Республики Карелия**

Юридический адрес:

186162, Республика Карелия, Пудожский район, д. Каршево, ул. Школьная, д. 47

адрес фактического осуществления деятельности:

186162, Республика Карелия, Пудожский район, д. Каршево, ул. Школьная, д. 47

ИНН 1015004289, ОГРН 1021001047650, дата присвоения ОГРН 02.10.2002 Инспекцией Федерального налоговой службы по г. Петрозаводску

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, а именно:

- ▲ Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»
- ▲ СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28
- ▲ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32

(перечислить положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные требования, нарушение которых было выявлено)

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, в соответствии со ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999г. №52- ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Предписываю:

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения основная общеобразовательная школа д. Каршево Пудожского муниципального района Республики Карелия

Юридический адрес:

186162, Республика Карелия, Пудожский район, д. Каршево, ул. Школьная, д. 47

адрес фактического осуществления деятельности:

186162, Республика Карелия, Пудожский район, д. Каршево, ул. Школьная, д. 47

ИНН 1015004289, ОГРН 1021001047650, дата присвоения ОГРН 02.10.2002 Инспекцией
Федеральной налоговой службы по г. Петрозаводску

Директору МКОУ ООШ д. Каршево Соляную Светлану Евгеньевну

(сведения о лице, которому выдается предписание, в том числе наименование и местонахождение (адрес) проверяемого юридического лица, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого гражданина)

N п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований	Срок исполнения
1.	В соответствии с требованиями п. 1.8 СП 2.4.3648-20 п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.	До 01.10.2021г.
2.	В связи с отсутствием цехового деления пищеблока решить вопрос об оборудовании дополнительных помещений для оборудования цехов пищеблока, работающего на сырье или организации питания на полуфабрикатах при условии выделения на пищеблоке отдельных зон (участков), обеспеченных отдельным оборудованием и инвентарем или работать в режиме буфета-раздаточной готовой продукции в соответствии с требованиями п. 2.5, п. 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, п.2.4.6.1 СП 2.4.3648-20.	До 01.10.2021г.
3.	В соответствии с требованиями п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в пищеблок учреждения только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами	До 01.10.2021г.
4.	В соответствии с требованиями п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.	До 01.10.2021г.
5.	В соответствии с требованиями п. 4 ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, обеспечить все умывальники для мытья рук в пищеблоке средствами для сушки рук (приобрести 2 электрополотенца).	До 01.10.2021г.
6.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, обеспечить наличие необходимого количества производственного инвентаря, технологического оборудования, моечного оборудования в производственном цехе для обеспечения поточности технологического процесса (необходимы моечные ванны столовой посуды, для мытья	До 01.10.2021г.

	фруктов-овощей, мяса, рыбы, птицы, сливания гарниров, 6 цельнометаллических производственных стола, предназначенные для обработки пищевых продуктов, электромясорубку, электропривод, электронные весы, электроводонагреватель, 2 холодильника, стеллажи для хранения чистой столовой и кухонной посудой, посудомоечную машину, картофелечистку, протирочную машину, сетку для ополаскивания посуды в третьей моечной ванне, ларь металлический для хранения овощей, стеллаж для хранения сухих продуктов)	
7.	В конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. (п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	До 01.10.2021г.
8.	В соответствии с требованиями п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, обеспечить раздельную обработку и хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции (доски и ножи разделочные «МВ», «ОВ», «Хлеб» хранить отдельно от досок разделочных «РС», «МС», «ОС»). Приобрести по 2 кассетницы для хранения разделочных досок и ножей	До 01.10.2021г.
9.	В соответствии с требованиями п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-2020 для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд (салатов), порционировании блюд, обеспечить наличие бактерицидных установок для обеззараживания воздуха (приобрести 2 бактерицидные лампы).	До 01.10.2021г.
10.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, заменить эмалированную посуду (тазы, кастрюли) со сколами эмали, пластмассовые тазы, и алюминиевые кастрюли для приготовления блюд на посуду из нержавеющей стали. (по 4 кастрюли на 5 л, 10 л., 15 л.)	До 01.10.2021г.
11.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, заменить инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, на инвентарь, имеющий мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах). (половники, разливные ложки, ковшики)	До 01.10.2021г.
12.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, места хранения продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха (приобрести 3 психрометра)	До 01.10.2021г.
13.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, промаркировать кухонную посуду, производственные столы, производственный инвентарь, разделочные ножи, оборудование в зависимости от назначения	До 01.10.2021г.
14.	В соответствии с требованиями п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, оборудовать раздевалку для работников пищеблока, установить двухсекционный шкаф для раздельного хранения личной и спецодежды. Обеспечить каждого работника пищеблока тремя комплектами спецодежды.	До 01.10.2021г.
15.	В соответствии с требованиями п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 заменить столовую посуду со сколами и трещинами (тарелки полу порционные, чашки/бокалы, салатные тарелки)	До 01.10.2021г.
16.	В соответствии с требованиями п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 заменить растрескавшиеся разделочные доски, пришедшие в негодность разделочные ножи	До 01.10.2021г.
17.	В соответствии с требованиями п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, в ежедневном меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей, вывешиваемом в доступном месте, указывать массу и	До 01.10.2021г.

	калорийность порции	
18.	В соответствии с требованиями п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить ежедневное заполнение производственных журналов: «журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «бракераж поступающего продовольственного сырья», «гигиенический журнал», «журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «журнал бракеража готовой пищевой продукции»	До 01.10.2021г.
19.	В соответствии с требованиями п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить витаминизацию третьих блюд, использовать в питании детей йод обогатненные пищевые продукты	До 01.10.2021г.
20.	В соответствии с требованиями п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, осуществлять контроль температуры готовых блюд на раздаче, для этого приобрести термометры для контроля температуры готовых блюд	До 01.10.2021г.
21.	В соответствии с п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, обеспечить соответствие объема отобранных суточных проб не менее 100 гр., порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Хранить суточные пробы в холодильнике с указанием даты и приема пищи).	До 01.10.2021г.
22.	Разработать примерное меню для обучаемых в школе с учётом возрастной категории обучающихся для детей в возрасте 7-11 лет и 12-18 лет в соответствии с требованиями п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	До 01.10.2021г.
23.	В соответствии с требованиями п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд, изготовление продукции производить по технологической карте, оформить технологические карты	До 01.10.2021г.
24.	В соответствии с требованиями п. 2.8., табл. 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, обеспечить соответствие веса порционных блюд выходу блюд по санитарным нормам и технологическим картам	До 01.10.2021г.
25.	В соответствии с требованиями п. 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить соблюдение маркировки производственного оборудования, разделочного инвентаря в соответствии с их маркировкой	До 01.10.2021г.
26.	В соответствии с требованиями п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении N 6 к настоящим Правилам), не допускать в пищу детям запрещенные санитарными требованиями продуктов, в том числе, содержащих заменители молочного жира.	До 01.10.2021г.
27.	В соответствии с требованиями п. 2.16. СП 2.4.3648-2021.16. провести косметический ремонт в обеденном зале (покраска стен, ремонт полов), в производственном цехе стену у электроплиты выложить кафельной плиткой (п. 2.16: Внутренняя отделка производственных помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений).	До 01.10.2021г.

О выполнении предписания:

в срок до 03.10.2021г. сообщить в территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах заместителю начальника отдела Селивановой Флюре Альвировне

(должность, ф.и.о. должностного лица Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия)

в письменной форме способом, позволяющим обеспечить получение доказательств, подтверждающих факт получения должностным лицом данного сообщения.

Предписание может быть обжаловано в порядке и сроки, установленные Главой 24 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации;

В случае невыполнения в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства лицо, ответственное за его выполнение, подлежит ответственности по ч.1 ст.19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Заместитель главного государственного санитарного
врача по Республике Карелия в Кондопожском,
Медвежьегорском и Пудожском районах



Ф.А. Селиванова

(должность лица, уполномоченного
осуществлять федеральный госсанэпиднадзор)

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Предписание получил «16» марта 2021 г.
Директор МКОУ ООШ д. Каршево _____
(должность) (подпись)

Соляная Светлана Евгеньевна
(фамилия, имя, отчество)

Об ответственности за неисполнении предписания уведомлен:
Директор МКОУ ООШ д. Каршево _____
(должность) (подпись)

Соляная Светлана Евгеньевна
(фамилия, имя, отчество)