



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

М.Тагирова ул., д.174, г. Махачкала, 367027
тел:(8722) 69-04-06, факс: 69-04-01, e-mail: dagros@rambler.ru

Предписание
об устранении выявленных нарушений обязательных требований

от 26.12.2023г. № 160-23-в

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

(место выдачи предписания)

Мною, ведущим специалистом-экспертом ТО Управления Федеральной службы по надзору в

_____ (должность лица, составившего предписание)

сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан в г. Кизляре
Нукаевой А.А.

(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 «15»11 2023г. № 160-23-в в отношении МКОУ "Средняя общеобразовательная школа №7 им. М.Горького" ГО "город Кизляр", ИНН 0547004714, ОГРН 1020502307154 расположенного по адресу: 368830, Республика Дагестан, г. Кизляр, ул. Победы, д. 83 «а»

(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, регуливающими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения

1) моечные ванны, являющиеся источником выделения тепла, влаги и складское помещение не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции, следовательно, создаются условия для скопления и размножения микроорганизмов, в том числе патогенных, также создается риск загрязнения пищевой продукции и чистого инвентаря, что несет угрозу причинения вреда здоровью детей и является нарушением п.2.13, 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п/п.1 п.2 статьи 14 ТР ТС 021/2011;

V 2) в производственном цехе пищеблока отсутствует бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, следовательно, создаются условия для скопления и размножения микроорганизмов, в том числе и патогенных, загрязнения пищевой продукции и угрозы 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;

3) для грязной посуды установлены 2 стола с изношенным мебельным покрытием, не выдерживающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, следовательно, создаются условия для скопления и размножения микроорганизмов, в том числе патогенных, что несет угрозу причинения вреда здоровью детей и является нарушением п.2.9, п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20,

- 4)при раздаче и порционировании блюд не используется инвентарь, имеющий 1 мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах, следовательно, не созданы условия для порционирования блюд в соответствии с физиологическими нормами, что несет угрозу причинения вреда здоровью детей и является нарушением п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20;
- 5)при обеденном зале установлен умывальник с 8-ю смесителями, которые оборудованы холодным водоснабжением и канализацией, горячее водоснабжение отсутствует, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и является нарушением п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20;
- б)не обеспечено раздельное хранение разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции в производственных цехах (зонах, участках); разделочные доски хранятся в подвешенном виде, соприкасаясь друг с другом, что является п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20;
- 7)не организовано горячее питание для учащихся 5-9 классов, что является нарушением п.3.4.3 СП 2.4.3648-20, п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 8)чистые столовые приборы и кассеты не подвергаются прокаливанию в духовом шкафу, то есть не соблюдаются условия обработки инвентаря, что является нарушением п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20;
- 9)на пищеблоке не проводится обработка сырых овощей, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, для обеспечения безопасности питания, что несет угрозу причинения вреда здоровью детей и является нарушением п.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 10)примерное двухнедельное меню разработано не в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20: суммарный объем блюд занижен в рационе завтрака 2-го, 4-го, 7-го, 9-го дней; в рационе обеда 1-го, 3-го дней; рекомендуемая масса порций блюд (плов с куриным бедром, куры запеченные в духовке, тефтели из говядины с соусом томатным, салат свекольный), хлеб ржаной занижен в рационе обеда в 1-й, 2-й, 3-й, 4-й, 5-й, 6-й, 7-й, 8-й, 9-й, 10-й дни; хлеб пшеничный в рационе обеда занижен в 1-й, 2-й, 4-й, 6-й, 7-й, 8-й, 9-й, 10-й дни не соответствуют требованиям приложения 9 таблицы 1 и приложения 7 таблицы 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20; в рационе завтрака нет закуски в 1-й, 2-й, 3-й, 4-й, 5-й, 7-й, 9-й дни; в рационе обеда в 1-й, 3-й, 4-й дни по меню нет закуски; нет фруктов в рационе завтрака в 6-й день; в рационе обеда в 5-й, 7-й, 8-й, 9-й, 10-й дни; содержание основных питательных веществ и энергии на прием пищи не соответствует требованиям таблицы 1 Приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (в рационе завтрака содержание белков занижено в 3-й, 5-й, 8-й дни; завышено в 4-й день; жиров занижено в 7-й, завышено в 1-й, 3-й, 5-й, 6-й, 8-й, 10-й дни; углеводов занижено в 5-й, 6-й дни, завышено в 2-й день; энергетическая ценность занижена в 2-й, 5-й, 7-й дни; в рационе обеда содержание белков занижено в 1-й, 8-й дни, завышено в 2-й, 6-й, 7-й дни; жиров занижено в 9-й, 10-й дни, завышено в 7-й день; углеводов занижено в 3-й, 4-й дни, завышено в 2-й день; энергетическая ценность занижена в 4-й день); в двух недельном рационе питания детей отсутствуют кисломолочная продукция, творог, рыба; в рационе завтрака и обеда отмечается почти полное повторение одних и тех же фруктов, следовательно, не созданы условия для обеспечения рационального питания и полноценного развития детского организма, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.8.1.4, таблицы 2 Приложения №7, таблицы 1, таблицы 1 Приложения №9 таблицы 3 Приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 11)программа производственного контроля не актуализирована: в перечне официально изданных нормативных документов перечисляются документы, утратившие силу, не верно указана кратность прохождения профессионально-гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока, то есть не обеспечен полноценный контроль за санитарно-эпидемиологическим благополучием на объекте, что несет угрозу причинения вреда здоровью детей и является нарушением п. 1.8 СП 2.4.3648-20, гл. III СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- 12)в производственном цехе установлена мебель с тканевой поверхностью, не допускающей проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств,

следовательно, создаются условия для скопления и размножения микроорганизмов, в том числе патогенных, что несет угрозу причинения вреда здоровью детей и является нарушением п.2.4.9 СП 2.4.3648-20;

13) технологические карты не утверждены директором школы или уполномоченным им лицом, что является нарушением п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

(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 "Средняя общеобразовательная школа №7 им. М.Горького" ГО "город Кизляр",
ИНН 0547004714, ОГРН 1020502307154 расположенного по адресу: 368830, Республика
Дагестан, г. Кизляр, ул. Победы, д. 83 «а»

(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. Моечные ванны, являющиеся источниками выделения влаги и складское помещение
оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции. Срок до 01.09.2024г.

2. В производственном цехе пищеблока установить бактерицидную установку для
обеззараживания воздуха. Срок до 01.09.2024г.

3. Для грязной посуды приобрести стол, имеющий покрытие, устойчивое к действию
моющих и дезинфицирующих средств и отвечающее требованиям безопасности для
материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Срок до 01.09.2024г.

4. При раздаче и порционировании блюд использовать инвентарь, имеющий мерную метку
объема в литрах и (или) миллилитрах с 15.12.2023г. и постоянно

5. При обеденном смесители оборудовать горячим водоснабжением. Срок до 01.09.2024г.

6. Обеспечить раздельное хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции.
Срок до 01.09.2023г.

7. Предусмотреть возможность организации горячего питания для учащихся 5-9 классов.
Срок до 01.09.2024г.

8. Чистые столовые приборы и кассеты подвергать прокаливанию в духовом шкафу,
соблюдать условия обработки инвентаря. Срок до 01.09.2024г.

9. Сырые овощи, 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
постоянно.

10. Рацион примерного двухнедельного меню разработать с учетом необходимого
количества основных пищевых веществ, витаминов, микроэлементов, требуемой
калорийности рациона, с соблюдением нормируемого суммарного объема блюд и массы
порций блюд и необходимого среднесуточного набора продуктов и набора блюд; также в
фактическом рационе иметь сведения о вложении витаминов и микроэлементов по
отдельным приемам пищи (завтрак). Срок с 27.09.2023г. и постоянно.

11. Разработать программу производственного контроля с учетом санитарных правил,
методов и методик контроля факторов среды обитания, относящихся к осуществляемой
деятельности, действующих на настоящий момент, для возможности определения
контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее

изготовления в соответствии с действующими нормативными документами. Срок до 01.09.2024г.

12. В производственном цехе иметь мебель с поверхностью, допускающей проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Срок до 01.09.2024г.

13. Технологические карты утвердить директором школы или уполномоченным им лицом. Срок до 01.09.2024г. и постоянно.

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МКОУ "Средняя общеобразовательная школа №7 им. М.Горького" ГО "город Кизляр", директора Сабутову Зухру Курманаджиевну

(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

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 контролируемыми 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.

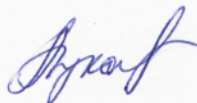
Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым 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)

(порядок и сроки обжалования предписания)

Ведущий специалист-эксперт ТО
Управления Роспотребнадзора по РД
в г. Кизляре



А.А.Нукаева

(должность лица, составившего
предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «26» декабря 2023г.

(подпись)

З.К.Сабутова
(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №7 им. М. Горького»
городского округа «город Кизляр»

368830, РД г. Кизляр, ул. Победы 83,а

тел. (887239) 2-10-39

№ 04

«12» января 2024 г.

Главе городского округа
«город Кизляр»
Шувалову А.И.

Служебная записка.

Уважаемый Александр Ильич !

В ответ на представление ТО Управления Роспотребнадзора по РД в г.Кизляре от 27.12.2023 № 70-23 о принятии мер по устранению причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения сообщая следующее, что с 13.12.2023г по 16.12.2023 года проведена внеплановая выездная проверка ТО Роспотребнадзора по г.Кизляру организации горячего питания и МКОУ СОШ №7. По результатам проверки выявлено:

1. моечные ванны и складские помещения не оборудованы локальными вытяжными системами. При установке окон в моечной и на кухне установлены вытяжные системы. Отсутствует вытяжная система только в складском помещении.
2. В производственном цехе и в обеденном зале установлены 2 рециркулятора для обеззараживания воздуха..
3. приобретена мерная кружка жаростойкая , имеющая мерные метки объема в литрах.
4. к умывальнику, около обеденного зала не подведена горячая вода. Изначально, по техническому паспорту, не был предусмотрен подвод горячей воды. Для установки акватена для горячей воды необходимы лимиты денежных средств.
5. для организации горячего питания обучающихся 5-9 классов не выделены лимиты бюджетных обязательств федерального и регионального уровней..
6. 10-дневное меню составляется с учетом примерного меню Министерства образования и науки на 2023 год , утвержденного Приказом МОН РД № 09-02-1516/2 от 30.12.2022 года. Меню постоянно обновляется в соответствии с потребностями обучающихся, с учетом сезонных продуктов .
7. Административный штраф на должностное лицо оплачен.

Директор МКОУ СОШ №7:



З.К. Сабутова