



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 Саратовской области

410028, г. Саратов, ул. Вольская., д. 7
Тел (8452)20-18-58, факс (8452)20-18-58, E-mail: sarrpn@san.ru, http:www.64.rospotrebnadzor.ru

ПРЕДПИСАНИЕ
об устранении выявленных нарушений обязательных требований
от 24.02.2022г № 39/06

Саратовская область, г. Энгельс, пр. Строителей, 4а____
(место выдачи предписания)

Мною, ведущим специалистом-экспертом Восточного ТО Управления Роспотребнадзора по Саратовской области Тананайко Аллой Александровной
(должность, ФИО лица, составившего предписание)

при проведении контрольного (надзорного) мероприятия выездной проверки плановой на основании решения начальника Восточного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Саратовской области Симонова И. Д. №64220041000101129157 от 25.01.2022 г

(указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия)

проведении контрольного (надзорного) мероприятия от 25.01.2022 г. №86 в отношении муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа с. Еруслан» Фёдоровского района Саратовской области (далее – МОУ «СОШ с. Еруслан» Фёдоровского района Саратовской области), ИНН 6436002871. ОГРН 1026400821501.

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

выявлены нарушения: ст. 11, ст. 24, ч.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (далее – ФЗ от 02.01.2000 N29-ФЗ), "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции"(далее – ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»), 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 РФ от 28.09.2020 N 28 (далее - СП 2.4.3648-20), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21), а именно:

- в Учреждении не осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, что является нарушением требований п. 1.8 СП 2.4.3648-20;

- учебные доски, для работы с которыми используется мел, не имеют темное антибликовое покрытие и не оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле (п. 2.4.4 СП 2.4.3648-20);

- источники искусственного освещения в учебных кабинетах (истории, русского языка, информатики, географии) содержаться в неисправном состоянии (по 1 лампе из 8 не горят) (п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20);

- допускается использование в одном помещении (в кабинетах информатики, начальных классах) ламп с разным световым излучением (п. 2.8.5 СП 2.4.3648-20);
 - холодным и горячим водоснабжением не обеспечены кабинеты начальных классов, физики, кабинеты химии и биологии не обеспечены горячим водоснабжением (п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20);
 - потолок в 16 кабинете имеет дефекты (п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20);
 - гардеробы не оснащены лавками (скамейками) (п. 3.4.5 СП 2.4.3648-20);
 - используемый спортивный инвентарь (козёл) имеет покрытие с дефектами, что не позволяет проводить его влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами (п. 2.11.2 СП 2.4.3648-20);
 - пол в спортивном зале имеет дефекты (п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20);
 - осветительный прибор в складском помещении пищеблока не имеет пылевлагонепроницаемую конструкцию (п. 2.8.6 СП 2.4.3648-20);
 - не соблюдается гигиенический норматив количества санитарных приборов, установленных в помещении школы: на 104 ученика (53 девочки и 51 мальчик) 2 унитаза; помещения туалетов, предусмотренные проектной документацией, используются не по назначению, что является нарушением п. 1.3 СП 2.4.3648-20, табл. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21.
 - стены складского помещения пищеблока имеют признаки поражения грибом (п.2.5.3 СП 2.4.3648-20);
 - не соблюдаются условия хранения пищевой продукции, заявленные её изготовителем, что является нарушением ч. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 2.9, 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:
 - масло хранится при температуре +10⁰С, тогда как температура хранения, заявленная изготовителем 3+2⁰С;
 - тушка цыплёнка-бройлера охлажденная хранится при температуре -12⁰С, тогда как температура хранения, заявленная изготовителем от 2⁰С до -2⁰С ;
 - мясо говядины охлажденное хранится в замороженном виде;
 - осуществляется приём пищевых продуктов без маркировки: апельсины, яблоки (ч. 2 ст. 3 ФЗ от 02.01.2000 N29-ФЗ, п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - горячей водой не обеспечена зона сырой продукции производственного помещения пищеблока, чем нарушен п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20;
 - посуда, используемая для приготовления блюд, выполнена из алюминия (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20);
 - допускается использование с дефектами и механическими повреждениями столовой посуды (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20);
 - к реализации допускается продукция с истекшим сроком годности: тушка цыпленка-бройлера «Наша птичка» охлажденная 1 сорт с датой изготовления 30.01.2022г, сроком годности до 07.02.2022г, согласно журналу бракеража сырой продукции использована для приготовления блюд 07.02.2022г и 10.02.2022г., что является нарушением ч. 1 ст. 13, ч.7 ст. 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
 - в технологических документах не указана информация о температуре горячих блюд, напитков, реализуемых учащимся (п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Примерное 10-ти дневное меню 7 - 11 лет, 11- 18 лет, используемое в питании детей не соответствует требованиям п.п. 8.1.2, 8.1.2.3 СанПиН2.3/2.4.3590-20, а именно:
- суммарный объем блюд, выдаваемых на завтрак ниже гигиенической нормы;
 - допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи более 5%.

В примерном меню не соблюдены принципы здорового питания, в завтрак 2, 4, 5-го дня меню отсутствует горячее блюдо, что является нарушением ст. 1, ч. 2 ст. 25.2 ФЗ от 02.01.2000 N29-ФЗ, п. 8.1.2 СанПиН2.3/2.4.3590-20.

В нарушение ч. 2 ст. 25.2 ФЗ от 02.01.2000 N29-ФЗ, п. 2.8 СанПиН2.3/2.4.3590-20 при организации питания детей не соблюдаются нормы питания детей, технология приготовления блюд (нормы закладки продуктов) указанная в технологических картах. Так, 02.02.2022г для приготовления мясокостного бульона на 67 питающихся детей (из которых 39 учащихся от 7 до 11 лет) использован 1 кг говядины. Согласно технологической карте «Бульон мясокостный» расход говядины на 1 порцию составляет 54,3 г для возрастной категории от 7 до 11 лет и 65,2 г – от 11 лет и старше. Таким образом, расход говядины

должен был составить 3,9 кг. Для приготовления биточка из говядины использовано 4,3 кг говядины. Согласно технологической карте №98 расход говядины на 1 порцию биточка составляет 80,5 г для возрастной категории от 7 до 11 лет и 100,6 г – от 11 лет и старше. Таким образом, расход говядины должен был составить 5,9 кг.

Согласно ведомости контроля за рационом питания детей 7-11 лет, примерного меню, в рационе питания детей отсутствует творог.

(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", пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

МОУ «СОШ с. Еруслан» Федоровского района Саратовской области

(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)

В соответствии с требованиями ст. 11, ст. 24, ч.1 ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ от 02.01.2000 N29-ФЗ, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21, а именно:

1. Обеспечить соблюдение условий хранения пищевой продукции, заявленные её изготовителем (ч. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 2.9, 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
2. Обеспечить приём пищевых продуктов при наличии маркировки (ч. 2 ст. 3 ФЗ от 02.01.2000 N29-ФЗ, п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
3. Для приготовления блюд использовать посуду из нержавеющей стали (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20);
4. Обеспечить использование столовой посуды без дефектов и механических повреждений (п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20);
5. Не допускать к реализации продукции с истекшим сроком годности (ч. 1 ст. 13, ч.7 ст. 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).
6. Обеспечить указание в технологических документах информации о температуре горячих блюд, напитков, реализуемых учащимся (п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
7. Обеспечить соответствие примерных 10-ти дневных меню возрастных категорий 7-11 лет, 12 - 18 лет, используемых в организации питания детей, требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
8. Обеспечить соблюдение технологии приготовления блюд, указанных в технологических картах (п. 2.8 СанПиН2.3/2.4.3590-20).
9. Обеспечить соблюдение норм питания детей – включить в рацион питания творог (ч. 2 ст. 25.2 ФЗ от 02.01.2000 N29-ФЗ, п. 8.1.2 СанПиН2.3/2.4.3590-20).
10. Обеспечить соблюдение принципов здорового питания, в завтрак включить горячее блюдо (ст. 1, ч. 2 ст. 25.2 ФЗ от 02.01.2000 N29-ФЗ, п. 8.1.2 СанПиН2.3/2.4.3590-20).
11. Разработать и обеспечить проведение программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в Учреждении (п. 1.8 СП 2.4.3648-20);
12. Обеспечить соответствие учебных досок, для работы с которыми используется мел, гигиеническим требованиям (отсутствие дефектов, наличие тёмного антибликового покрытия), оборудовать дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле (п. 2.4.4 СП 2.4.3648-20);
13. Обеспечить исправное состояние источников искусственного освещения в учебных кабинетах (истории, русского языка, информатики, географии) (п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20);
14. Не допускать использование в одном помещении (в кабинете технологии) ламп с разным световым излучением (п. 2.8.5 СП 2.4.3648-20);

15. Обеспечить горячей водой зону сырой продукции производственного помещения пищеблока (п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20);
16. Обеспечить отсутствие дефектов потолка в 16 кабинете (п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20);
17. Оборудовать гардеробы лавками (скамейками) (п. 3.4.5 СП 2.4.3648-20);
18. Обеспечить целостность гигиенического покрытия спортивного инвентаря, допускающую проведение их качественной обработки моющими и дезинфекционными средствами (п. 2.4.9, 2.11.2 СП 2.4.3648-20);
19. Обеспечить отсутствие дефектов пола в спортивном зале (п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20);
20. Оборудовать осветительный прибор в складском помещении пищеблока пылевлагонепроницаемой конструкцией (п. 2.8.6 СП 2.4.3648-20);
21. Обеспечить отсутствие признаков поражения грибом стен складского помещения пищеблока (п.2.5.3 СП 2.4.3648-20);

22. Обеспечить холодным и горячим водоснабжением кабинеты начальных классов, физики, кабинеты химии и биологии (п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20);
23. Обеспечить эксплуатацию помещений туалетов согласно проектной документации, соблюдение гигиенического норматива количества санитарных приборов в школе: унитазы – 1 на 20 девочек, 1 на 30 мальчиков, писсуары – 1 на 30 мальчиков, умывальники или раковина желобкового типа – 1 кран на 30 человек (п. 1.3 СП 2.4.3648-20, табл. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21).

Срок исполнения п.п. 1-10 до 01.04.2022г., п.п. 11-21 до 10.08.2022г, п.п. 22-23 до 20.02.2023г.

Ответственность за выполнение мероприятий, указанных в пунктах 1-21 возлагается на директора МОУ «СОШ с. Еруслан» Федоровского района Саратовской области **Бабенкову Анну Николаевну.**

Ответственность за выполнение мероприятий, указанных в пунктах 22-23 возлагается на МОУ «СОШ с. Еруслан» Федоровского района Саратовской области.

(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 контролируемые 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 Саратовской области 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)

Ведущий специалист-эксперт		Тананайко А. А.
(должность лица, составившего предписание)	(подпись)	(инициалы и фамилия)
предписанием ознакомлен(а) « _____ » _____ 20 ____ г.		_____ Бабенкова А. Н.
		(подпись) (инициалы и фамилия)

schoolEruslan@yandex.ru

Отметка о направлении предписания в электронном виде (адрес электронной почты)