

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Эхирит-Булагатском, Баяндаевском, Осинском, Боханском, Усть-Удинском, Качугском, Жигаловском и Ольхонском районах
(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Эхирит-Булагатском, Баяндаевском, Осинском, Боханском, Усть-Удинском, Качугском, Жигаловском и Ольхонском районах)

1-ый Октябрьский пер., д.12 р.п. Усть-Ордынский, 669001, тел/факс (8395-41) 3-15-51, 3-20-02,3-09-45
E-mail: uo@38.rospotrebnadzor.ru ОКПО 75080821, ОГРН 1053811066308, ИНН/КПП 3811087738/380801001

Предписание № 000784
должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный санитарно-эпидемиологический надзор

«23» апреля 2021 г.

п. Усть-Ордынский

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора

Должность

по Иркутской области в Эхирит-Булагатском, Баяндаевском, Осинском, Боханском, Усть-Удинском, Качугском, Жигаловском и Ольхонском районах Баглаева А.Л.

(фамилия, инициалы должностного лица)

при обследовании объекта Муниципального общеобразовательного учреждения Хабаровская основная общеобразовательная школа (МОУ Хабаровская ООШ)

(наименование)

расположенного по адресу: Иркутская область, Эхирит-Булагатский район, д. Хабаровск, ул. Центральная, 11

руководитель директор Урбатов Роман Анатольевич (акт № 000784 проведения мероприятий по контролю от «23» апреля 2021 г.), рассмотрении представленных документов _____

(перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей: ст.ст. 11, 28, 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» п.2.5., п.2.13., п.3.2., п. 3.3., п.3.10., п. 5.1., п. 8.17., п. 8.1.2. приложение 13, п. 8.1.2. приложение 10, таблица 1; п. 8.1.2 приложение 7, таблица 2; п. 8.1.2 приложение 9, таблица 3;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.3.3., п. 2.7.4., п. 2.4.6.1., п. 2.4.6.2., п.2.4.12., п. 2.5.3;

а именно: Над зонами максимального загрязнения технологического оборудования (моечные ванны) с избыточным выделением влаги не предусмотрена местная вытяжная вентиляция в виде вытяжного зонта, что не соответствует требованиям п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п.2.7.4. СП 2.4.3648-20.

Не предусмотрено на пищеблоке в минимальном наборе помещений - загрузочная, холодный цех, горячий и овощной цех, кладовая или складское помещение с холодильным оборудованием, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.1 СП 2.4. 3648-20.

Для приготовления блюд используется кухонная посуда, изготовленная из дюралюминия и эмалированная, что противоречит требованиям п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Не созданы условия для отдельной обработки продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции, фактически обработка готовой и сырой продукции проводится на одном производственном столе, разделочное оборудование и инвентарь для сырой и готовой продукции находились не на рабочих местах, что является нарушением п. 3.2. СанПиН 2.3.-2.4.3590-20.

Вторичная и первичная обработка фруктов и овощей, используемых без термической обработки, осуществляется в зоне мытья столовой посуды в двухсекционной ванне, в которой так же обрабатывается сырое яйцо, сырое мясо, сырая кура, промываются крупы, тара консервированной продукции, что не соответствует требованиям п.3.2., п.3.3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Не обеспечена последовательность (поточность) технологических процессов встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречное движение персонала и учащихся, имеют место быть, что не соответствует требованиям п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п.2.5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд отсутствует термометр, что не соответствует требованиям п.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Моечные ванны для мытья столовой, кухонной посуды не промаркированы, что не соответствует требованиям п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

При мытье столовой и кухонной посуды не применяется дезинфицирующие средства в соответствии с инструкциями по их применению, что не соответствует требованиям п.3.10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Не предусмотрены условия для обработки уборочного инвентаря в выделенном помещении либо место, без доступа детей, оборудованное поддоном с подводкой холодной и горячей воды, через смеситель, а так же системой водоотведения, что не соответствует п.2.4.12. СП 2.4.3648-20.

Внутренняя отделка пищеблока, а именно наружные стены в доготовочном цехе, обеденном зале имеют признаки поражения грибка, что не позволяет проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что не соответствует требованиям п.2.5.3 СП 2.4.3648-20.

Условия хранения овощной, сыпучей, консервированной продукции с контролем за соблюдением температурного режима и влажности в помещении не предусмотрены: овощная, сыпучая и консервированная продукция с момента доставки до момента обработки в малых количествах хранится на стеллаже в варочной зоне доготовочного цеха, что не соответствует требованиям п.3.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Ведомость контроля за рационом питанием детей представлена, ведется не корректно, что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложения №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При обеденном зале не размещена информация для родителей и детей о меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, что не соответствует требованиям п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для детей с 7-11 лет, согласно меню количество белков завышены, что не соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2. приложению №10, таблице №1.

Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка: для детей с 7-11 лет, согласно меню занижены по: свежим овощам, хлебу ржаному и пшеничному; завышены по: кондитерским изделиям, что не соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2. приложению №7, таблице №2.

Минимальная суммарная масса блюд завтрака за 10 дней занижена, что не соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2., приложению №9, таблице №3.

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей предлагаю:

№ п/п	Мероприятия по устранению выявленных нарушений	Срок исполнения
1.	Над зонами максимального загрязнения технологического оборудования (моечные ванны) с избыточным выделением влаги не предусмотрена местная вытяжная вентиляция в виде вытяжного зонта, что не соответствует требованиям п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п.2.7.4. СП 2.4.3648-20.	До 22.04.2022 г.
2.	Не предусмотрено на пищеблоке в минимальном наборе помещений - загрузочная, холодный цех, горячий и овощной цех, кладовая или складское помещение с холодильным оборудованием, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.1 СП 2.4. 3648-20.	До 22.04.2022 г.
3.	В соответствии п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» для приготовления блюд используется кухонная посуда,	До 22.04.2022 г.

	изготовленная из нержавеющей стали.	
4.	В соответствии п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.	До 22.04.2022 г.
5.	В соответствии п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п.2.5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Не обеспечена последовательность (поточность) технологических процессов встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречное движение персонала и учащихся, имеют место быть, что не соответствует требованиям п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п.2.5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.	До 22.04.2022 г.
6.	С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд отсутствует термометр, что не соответствует требованиям п.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	До 22.04.2022 г.
7.	В соответствии требованиям п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 Моечные ванны для мытья столовой, кухонной посуды должны быть промаркированы.	До 22.04.2022 г.
8.	При мытье столовой и кухонной посуды не применяется дезинфицирующие средства в соответствии с инструкциями по их применению, что не соответствует требованиям п.3.10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.	До 22.04.2022 г.
9.	Не предусмотрены условия для обработки уборочного инвентаря в выделенном помещении либо месте, без доступа детей, оборудованное поддоном с подводкой холодной и горячей воды, через смеситель, а так же системой водоотведения, что не соответствует п.2.4.12. СП 2.4.3648-20.	До 22.04.2022 г.
10.	по п.п.2.3.3, 2.4.6.2, 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20 - Строго выделить зоны обработки сырой и готовой продукции, расставить производственное оборудование по ходу технологического потока, промаркировать должным образом. Разделочный инвентарь хранить раздельно, в местах пользования, в соответствии с маркировкой. - приобрести производственные цельнометаллические столы; - приобрести обеденные столы с гигиеническим покрытием - приобрести цельнометаллический стеллаж на ребре для просушивания кухонной и столовой Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. посуды	До 22.04.2022 г.
11.	Условия хранения овощной, сыпучей, консервированной продукции с контролем за соблюдением температурного режима и влажности в помещении не предусмотрены: овощная, сыпучая и консервированная продукция с момента доставки до момента обработки в малых количествах хранится на стеллаже в варочной зоне доготовочного цеха, что не соответствует требованиям п.3.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.	До 22.04.2022 г.

12.	<p>Согласно 3.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:</p> <p>оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;</p> <p>снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;</p>	До 22.04.2022 г.
13.	Для детей с 7-11 лет, согласно меню количество белков завышены, что не соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2. приложению №10, таблице №1.	До 22.04.2022 г.
14.	Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка: для детей с 7-11 лет, согласно меню занижены по: свежим овощам, хлебу ржаному и пшеничному; завышены по: кондитерским изделиям, что не соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2. приложению №7, таблице №2.	До 22.04.2022 г.
15.	Минимальная суммарная масса блюд завтрака за 10 дней занижена, что не соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2., приложению №9, таблице №3.	До 22.04.2022 г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное общеобразовательное учреждение Хабаровскую основную общеобразовательную школу
(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица, ПБОЮЛ или полное название юридического лица, на которое возлагается ответственность)

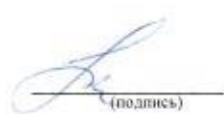
О выполнении Предписания необходимо сообщить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Эхирит-Булагатском, Баяндаевском, Осинском, Боханском, Усть-Удинском, Качугском, Жигаловском и Ольхонском районах по адресу: Иркутская, область, п. Усть-Ордынский, пер. 1-ый Октябрьский, 12, каб. № 5 в срок до 22.04.2022 г.

За невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства установлена административная ответственность ч. 1 ст. 19.5 КоАП РФ

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.


Ведущий специалист-эксперт
(должность)

Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Иркутской области в Эхирит-Булагатском,
Баяндаевском, Осинском, Боханском,
Усть-Удинском, Качугском, Жигаловском
и Ольхонском районах


(подпись)

Баглаева А.Л.
(ФИО)

Копию получил «___» _____ 2021 г.


(подпись ответственного лица)

Копия направлена за исх. № _____ от _____ 2021 г. посредством почтовой связи с уведомлением о вручении.