

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Хабаровскому краю

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ХАБАРОВСКОМУ КРАЮ  
В Г. КОМСОМОЛЬСКЕ-НА-АМУРЕ, КОМСОМОЛЬСКОМ, АМУРСКОМ, СОЛНЕЧНОМ,  
ИМЕНИ П. ОСИПЕНКО И УЛЬЧСКОМ РАЙОНАХ

Севастопольская ул., д. 60, г. Комсомольск-на-Амуре, 681013,  
Тел (4217)54-01-00, факс (4217)54-42-93, E-mail: [rpn27kms@rmail.ru](mailto:rpn27kms@rmail.ru)

Предписание  
об устранении выявленных нарушений  
обязательных требований

№ \_\_\_\_\_ п. Де-Кастри ул.Краснофлотская д  
4. « 16 » января г.  
(место выдачи предписания)

Мною, Моториной Светланой Николаевной заместителем начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю в г. Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском, Амурском, Солнечном, имени Полины Осипенко и Ульчском районах  
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

Муниципального бюджетного образовательного учреждения средняя общеобразовательная школа имени героя Советского союза В.Н. Сластина сельского поселения «Село Богородское» Ульчского муниципального района Хабаровского края, ОГРН 1022700848390 ИНН 2719006245 682400, Хабаровский край, Ульчский район, село Богородское, Советская ул., д. 22

(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1. Планировка производственных помещений предприятий пищеблока, не обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала, а именно хранения части продуктов, используемой для приготовления пищи (бакалея, сыпучие продукты, яйцо) осуществляется в обеденном зале пищеблока, поступление их на кухню осуществляется через линию раздачи, что является нарушением п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2. Холодильник, установленный на кухне, и используемый для хранения скоропортящихся продуктов суточного запаса на момент проверки был

неисправным , температура в морозильной камере не соответствовала температуре выставленной на табло (- 18 градусов) по факту температура оставалась в плюсовом сегменте (+18 ) , что является нарушением п. 2.4.6.2. Санитарные правила 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) (... Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим...)

3. Внутренняя отделка складских помещений (стены, потолки пол), размещенных в подвальном помещении, используемых для хранения скоропортящихся продуктов и овощей имеет трещины, дефекты покрытия, а также конструкция инженерных коммуникаций, указанных помещений не позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, что является нарушением п.2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений).

4. Для приготовления пищи используется на кухне алюминиевая посуда, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 (...Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали...)

5. Производственный стол для приготовления холодных закусок, зона обработки яиц не обеспечена обеззараживающим оборудованием, что является нарушением п. п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 (...При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.)

6. На пищеблоке отсутствует достаточное количество кухонного оборудования, для измельчения готовых и сырых продуктов используется один электропривод с насадками, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 ( Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц).

7. Контроль температурно-влажностного режима складских помещений, холодильного оборудования осуществляется формально, прибор для измерения влажности на момент проверки находился в нерабочем состоянии, наряду с этим в журнале контроля за 16 января 2023 представлено значение влажности 21 %, значение в трех холодильных и низкотемпературных камерах зафиксированных в журнале контроля температурного режима не соответствовало температуре в холодильном оборудовании по факту. Холодильник для хранения готовой мясной и молочной продукции, низкотемпературная холодильная камера в складском помещении не обеспечены термометрами, наряду с этим температура в журнале контроля

выставлена – плюс 6 град. и минус 25 град., соответственно, что является нарушением п. 3.8., п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ( В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к настоящим Правилам). 3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

8. Нарушается инструкция ручного способа мытья столовой посуды : не выдерживается концентрация моющего средства ни в первой ни во второй моечных раковинах т.к. посуда моется под проточной водой без использования пробок для моек. Посуда не подвергается обеззараживанию, что является нарушением п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов).

9. Текущая уборка рабочих мест и производственного оборудования осуществляется неудовлетворительно : эл. привод для измельчения продуктов на момент проверки грязный, весь в сырных крошках, бытовые и подсобные помещения грязные, захламлены посторонними предметами – ящиками с пустой стеклотарой, яичными ячейками, списанным оборудованием (весы), уборочная ветошь для мытья полов после использования не подвергается дезинфекции в установленном порядке, что является п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ( Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования).

10. Емкость для хранения рабочего дезинфекционного раствора не промаркирована по наименованию применяемого дезинфекционного раствора, концентрации, дате приготовления, сроках годности. Хранение дезинфекционного препарата ( со слов мойщицы посуды «Хлорамин В») осуществляется во вторичной таре ( пластиковый контейнер из под продуктов), маркировочный ярлык отсутствует, наименование, область применения, сроки годности установить не предоставляется возможным, что является нарушением п.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ( Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля п.85. Главы III САНПИН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»(Дезинфекционные средства хранят в таре (упаковке) поставщика (производителя) с этикеткой, в условиях, регламентированных документами на каждое средство, в специально

предназначенных помещениях, до 10 кг - в местах, недоступных для их несанкционированного использования)

(указать нарушения, а также структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

**На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю:**

1. Обеспечить поступление продуктов на кухню через загрузочную зону на основании п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Срок исполнения : 01.09.2023

2. Обеспечить ремонт холодильника для хранения скоропортящихся продуктов суточного запаса на основании п. 2.4.6.2. Санитарные правила 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)

Срок исполнения : 01.02.2023

3. Привести внутреннюю отделку складских помещений (стены, потолки пол), размещенных в подвальном помещении, используемых для хранения скоропортящихся продуктов и овощей в соответствии с п.2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Срок исполнения : 01.09.2023

4. Обеспечить для приготовления пищи использование посуды из нержавеющей стали п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20

Срок исполнения : 01.09.2023

5. Оборудовать производственный стол для приготовления холодных закусок, зону обработку яиц обеззараживающим оборудованием, в соответствии с п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20

Срок исполнения : 01.09.2023

6. Укомплектовать пищеблок дополнительной единицей измельчителя, для готовых продуктов в соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20

Срок исполнения :

01.09.2023

7. Обеспечить контроль за температурно-влажностным режимом складских помещений, холодильного оборудования в соответствии с п. 3.8., п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Срок исполнения : 01.02.2023

8. Обеспечить мытье посуды согласно инструкции обеспечить обеззараживание посуды после использования, правовое основание п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Срок исполнения : 01.02.2023

9. Обеспечить качественное проведение текущих уборок рабочих мест и производственного оборудования, а также обработки уборочной ветоши в установленном порядке, в соответствии с п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Срок исполнения : 01.02.2023

10. Обеспечить порядок применение дезинфицирующих средств, правовое основание п.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Срок исполнения : 01.02.2023

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

**Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на** юридическое лицо Муниципального бюджетного образовательного учреждения средняя общеобразовательная школа имени героя Советского союза В.Н. Сластина сельского поселения «Село Богородское» Ульчского муниципального района Хабаровского края

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

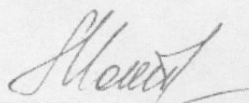
**Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в** территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю в г. Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском, Амурском, Солнечном, имени Полины Осипенко и Ульчском районах по адресу Хабаровский край, Ульчский район, п. Де-Кастри ул. Краснофлотская 8

тел./факс 84215157420, эл.почта s.motorina@ rpn27.ru  
заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом п.п.2,7,8,9,10 в срок до 01.02.2023 ; п.п.1,3,4,5,6, в срок до 01.09.2023 с приложением документов и сведений, подтверждающих **исполнение предписания.**

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном 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.

Зам.начальника отдела



Моторина С.Н.

(должность лица, составившего  
предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «19» января\_2023г.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Предписание направлено по адресу:

\_\_\_\_\_

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 726242342903868691666490759959119263676517201213

Владелец Базгутдинова Альбина Нурисламовна

Действителен с 14.09.2023 по 13.09.2024