



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Кетовский территориальный отдел Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Курганской области

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований

641310, Курганская область,
Кетовский район, с. Кетово, ул.

№ 49

Бульвар Мира, 6

« 03 » декабря 2024 г.

(место выдачи предписания)

Мною, должностным лицом Кетовского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Курганской области: главным специалистом - экспертом Осиповой Натальей Николаевной
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "НОВОСИДОРОВСКАЯ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ 25 ГЕРОЕВ 12 ПОГРАНИЧНОЙ ЗАСТАВЫ",
ОГРН: 1024501526609, ИНН: 4510012674, юридический адрес: 641320 Курганская область Кетовский район
с. Новая Сидоровка, ул. Садовая, д. 3

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

При проведении профилактического визита по адресу (местоположению): 641320 Курганская область Кетовский район с. Новая Сидоровка, ул. Садовая, д. 3, 641320, Курганская область, Кетовский район, с. Новая Сидоровка, ул. Новая, д.4а

- было установлено:

- в представленных личных медицинских книжках установленного образца отсутствует информация о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, что является нарушением ст.ст. 11, 17, 29, 39 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 1.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.21 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания» 1.5. Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров², профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации³ и иметь личную медицинскую книжку⁴ с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. 2.21. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации¹².

- производственный контроль, основанный на принципах ХАССП с лабораторными исследованиями не ведется, что является нарушением ст.ст. 11, 17, 29, 39 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания» п. 2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)³, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

- кастрюля для приготовления 2 блюда выполнена из алюминия, что является нарушением ст.ст. 11, 17, 29, 39 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.4.6.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

-отсутствует разработанное на две недели меню с учетом норм по содержанию белков, жиров и углеводов, что является нарушением ст.ст. 11, 17, 29, 39 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 8.1.2, п. 8.1.3, п. 8.1.4 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания» 8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание¹⁹, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. 8.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации. 8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

- не ведется температурный контроль готовых блюд при раздаче (отсутствуют термомушкетеры для измерения температуры готовых блюд), что является нарушением ст.ст. 10, 17, 28, 29, 39 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 5.1., п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». согласно п. 5.1 с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. В соответствии с п. 5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

- не соблюдается контроль за хранением суточных проб (суточные пробы хранились в холодильнике при температуре хранения +8°C), что является нарушением ст.ст. 10, 17, 28, 29, 39 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». согласно п. 8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

В результате проведения профилактического визита в отношении **МКОУ "НОВОСИДОРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ 25 ГЕРОЕВ 12 ПОГРАНИЧНОЙ ЗАСТАВЫ"**, ОГРН: 1024501526609, ИНН: 4510012674, по адресу: 641320, Курганская область, Кетовский район, с. Новая Сидоровка, ул. Новая, д.4а, в 12 час. 40 мин. 19.11.2024г были выявлены нарушения законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия:

- в размещенных ежедневных меню отсутствует информация о калорийности и массы порции, что является нарушением ст.ст. 11, 17, 28, 29, 39 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; 8.1.7. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- стол для работы с тестом не имеет деревянного покрытия из твердых лиственных пород, что является нарушением ст.ст. 11, 17, 29, 39 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.4.6.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, (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: МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "НОВОСИДОРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ 25 ГЕРОЕВ 12 ПОГРАНИЧНОЙ ЗАСТАВЫ", ОГРН: 1024501526609, ИНН: 4510012674, юридический адрес: 641320 Курганская область Кетовский район с. Новая Сидоровка, ул. Садовая, д. 3:

- п. 1.1 пройти профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
 - п. 1.2 обеспечить проведение производственного контроля основанного на принципах ХАССП;
 - п. 1.3 обеспечить пищеблок посудой выполненной из нержавеющей стали;
 - п. 1.4 разработать на две недели меню с учетом возраста, норм по содержанию белков, жиров и углеводов;
 - п. 1.5 обеспечить проведение температурного контроля готовых блюд при раздаче;
 - п. 1.6 обеспечить контроль за хранением суточных проб
 - п. 1.7 обеспечить ежедневное меню основного питания на сутки детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции
 - п. 1.8 обеспечить стол для теста столешницей выполненной из дерева твердых лиственных пород.
- (указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на

МКОУ "НОВОСИДОРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ 25 ГЕРОЕВ 12 ПОГРАНИЧНОЙ ЗАСТАВЫ", ОГРН: 1024501526609, ИНН: 4510012674, юридический адрес: 641320 Курганская область Кетовский район с. Новая Сидоровка, ул. Садовая, д. 3

(наименование и адрес место нахождения контролируемого лица)

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Кетовский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Курганской области по адресу: 641310, Курганская область, Кетовский район, с. Кетово, ул. Бульвар Мира, 6.

заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «01» сентября 2025г. 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.

Главный специалист-эксперт
Кетовского территориального
отдела Управления
(должность лица, составившего
предписание)


(подпись)

Осипова Н.Н.
(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) « _____ » _____ 2024г.

(инициалы и фамилия)

(подпись)

Предписание отправлено на электронную почту newss45@yandex.ru