

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Удмуртской Республике в поселке Ува

ПРЕДПИСАНИЕ

№3637

24.05.2021г.

п.Ува, ул.Советская, д.7

Главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в поселке Ува Сяктерева М.П.

установил:

при проведении плановой выездной проверки на основании Распоряжения руководителя Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике №697от 19.04.2021г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Маркеловская основная общеобразовательная школа» (МКОУ «Маркеловская ООШ»), расположенного по адресу: Удмуртская Республика, Сямсинский район, д.Маркелово, ул.Маркеловская, 1, выявлены нарушения требований статей 10, ч.3 ст.39 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999г №52-ФЗ, Федерального закона №184-ФЗ от 27.12.2002г «О техническом регулировании», Технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), и санитарных правил, которые посягают на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие и влекут угрозу жизни и здоровью воспитанников, а именно:

1.В нарушение ст.7 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» на пищеблоке образовательного учреждения не соблюдается технология приготовления блюд. Отобранная на пищеблоке МКОУ «Маркеловская ООШ» исследованная проба готовой продукции «винегрет овощной не заправленный» не соответствует гигиеническим требованиям по микробиологическим показателям: обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП в 0,1 г) при гигиеническом нормативе «не допускается».

БГКП–бактерии группы кишечной палочки, могут вызвать желудочно-кишечные заболевания. Наличие бактерий группы кишечных палочек в исследуемых пробах свидетельствует о биологическом загрязнении продуктов.

Данное нарушение подтверждается протоколом лабораторных исследований Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Удмуртской Республике» в г.Можге №448/1-2 от 19.05.2021г., экспертным заключением органа инспекции Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Удмуртской Республике» №194/6 от 20.05.2021г., уведомлением №27339 от 20.05.2021г. «о получении неудовлетворительных результатов исследования проб пищевых продуктов».

В соответствии с п.2.3.3.СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

В соответствии с п.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного

питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

В соответствии ст.7 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

2.В нарушение п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при рассмотрении технологических карт на блюда и циклического десятидневного меню было выявлено расхождение в указании наименования блюда, например, 12.05.2021 приготовлен рассольник ленинградский со сметаной, в меню указано наименование – рассольник ленинградский со сметаной, в то время как в технологической карте №38 указано наименование – рассольник ленинградский с говядиной и сметаной.

В соответствии с п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Данное нарушение подтверждается экспертным заключением №195/6 от 20.05.2021г. органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике».

3.В нарушение п.8.1.2 прил.9 табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» масса блюд на завтрак не соответствует требованиям.

Минимальная суммарная масса блюд на завтрак составляет – 410гр, максимальная – 500 гр, средняя суммарная масса блюд за 10 дней за завтрак 463 гр. Минимальная и средняя суммарная масса блюд не отвечают требованиям.

Данное нарушение подтверждается экспертным заключением №195/6 от 20.05.2021г. органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике».

4.В нарушение п.5.1., 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю отсутствует термометр, температура горячих блюд на линии раздачи и подачи (на столе) не соответствует требованиям технологическим документов.

Оценка температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи.

наименование горячего блюда, температура, указанная в технологическом документе (ТК)	измеренная температура горячего блюда	
	на линии раздачи, С	на столе ребенка к моменту приема пищи, С
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной – температура подачи 75 С	75,9	55
Печень по-строгановски – температура подачи 65 С	52	38,2

Каша гречневая – температура подачи 65 С	67,3	50,1
Компот из чернослива – температура подачи 14 С	35,8	34,3

В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п.5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

п.5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Данное нарушение подтверждается экспертным заключением №195/6 от 20.05.2021г. органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике».

5.В нарушение п.8.1.2 прил.9 табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» масса второго блюда и второго блюда с гарниром не соответствует требованиям.

27.04.2021 на обед выдавалось второе блюдо - котлета «Геркулес» массой 80гр, 28.04.2021 на обед выдавалось жаркое по-домашнему массой 220 гр.

В соответствии п.8.1.2 прил. 9 табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» масса второго блюда должна составлять 90-120гр, масса второго блюда с гарниром должна составлять 240-320гр.

Данное нарушение подтверждается экспертным заключением №195/6 от 20.05.2021г. органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике».

6.В нарушение п.8.1.2 прил.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ведомость контроля за рационом питания не соответствует требованию.

Представленная ведомость контроля за рационом питания не позволяет оценить выполнение норм питания, содержание соли и сахара за цикл питания.

Данное нарушение подтверждается экспертным заключением №195/6 от 20.05.2021г. органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике».

7.В нарушение п.1 Прил. 6 к СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.7 ст.17 Технического регламента Таможенного Союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» не соблюдаются условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем. А именно:

-лук репчатый свежий урожай 2020г.Изготовитель ООО «Априори». На остатке 1,8 кг. Срок годности 12 месяцев. Дата выработки сентябрь 2020г. хранится при температуре +24С, при установленной изготовителем от 0 до +1С

-капуста белокачанная Изготовитель ООО «Априори». На остатке 3 кг. Срок годности 12 месяцев.Дата выработки сентябрь 2020г. Хранится при температуре +24С, при установленной изготовителем 0С до +4С

Нарушение условий хранения овощей ведет к преждевременной порче продукта..

В соответствии п.1 Прил.6 СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

В соответствии п.7 ст.17 Технического регламента Таможенного Союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции»: при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

8.В нарушение п.3.4.16 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» расписание уроков на 2020-2021 учебный год обучающихся Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Маркеловская основная общеобразовательная школа», юридический адрес: юридический адрес: Удмуртская Республика, Сюмсинский район, д.Маркелово, ул. Маркеловская, д.1, расписание уроков не соответствует установленным требованиям: для обучающихся 1 класса в середине учебного дня не организуется динамическая пауза, для предупреждения переутомления в середине недели (среда или четверг) обучающиеся 6, 7 классов не имеют облегченный учебный день.

Данное нарушение подтверждается экспертным заключением №201/6 от 24.05.2021г. органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике».

В соответствии с п.3.4.16 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» при реализации образовательных программ должны соблюдаться следующие санитарно-эпидемиологические требования. Расписание уроков составляется с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов, определенной гигиеническими нормативами. В середине учебного дня организуется динамическая пауза продолжительностью не менее 40 минут. Для предупреждения переутомления в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в среду или в четверг.

9.В нарушение п.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» производственный контроль, включающий лабораторно-инструментальные исследования в соответствии с порядком и периодичностью, установленной программой производственного контроля, в 2020г. проводился не в полном объеме. Не представлены протоколы лабораторных исследований содержания основных питательных веществ и калорийности суточного рациона, эффективность термической обработки блюд за 2020 год, истекший период 2021г.

В соответствии с п.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

10.В нарушение ст.34 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 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» в личных медицинских книжках 4-х сотрудников МКОУ «Маркеловская ООШ» отсутствуют данные исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций, серологического обследования на брюшной тиф при поступлении на работу: у Симонова С.А. (сторож), Чувашова С.В. (водитель), Шубина А.А. (сторож), Гребенкиной О.В. (воспитатель). В личной медицинской книжке Гурьяновой Л.А. (учитель) отсутствуют данные исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций при поступлении на работу.

Данное нарушение подтверждается экспертным заключением №202/6 от 24.05.2021г. органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике».

С целью прекращения выявленных нарушений, руководствуясь ч.2 ст.50 Федерального закона РФ №52-ФЗ от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

ПРЕДПИСЫВАЮ:

Муниципальному казенному общеобразовательному учреждению «Маркеловская основная общеобразовательная школа» (МКОУ «Маркеловская ООШ») Удмуртская Республика, Сюмсинский район, д.Маркелово, ул.Маркеловская, 1 ОГРН:1021800915531 ИНН: 1820002254

Устранить нарушения требований Федерального Закона №52-ФЗ от 30.03.1999года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», и требований санитарных правил, которые влекут угрозу жизни и здоровью обучающихся.

1.Устранить нарушения требований ст.7 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции» немедленно и представить отчет **в срок до 03.08.2021г.**

2.Устранить нарушения требований п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **в срок до 03.08.2021г.**

3.Устранить нарушения требований п.8.1.2 прил.9 табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **в срок до 03.08.2021г.**

4.Устранить нарушения п.5.1., 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **в срок до 03.08.2021г.**

5.Устранить нарушения п.8.1.2 прил.9 табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **в срок до 03.08.2021г.**

6.Устранить нарушения п.8.1.2 прил.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **в срок до 03.08.2021г.**

7.Устранить нарушения п.1 Прил. 6 к СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.7 ст.17 Технического регламента Таможенного Союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» **в срок до 03.08.2021г.**

8. Устранить нарушения п.3.4.16 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» **в срок до 03.08.2021г.**

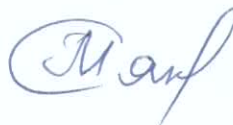
9. Устранить нарушения п.2.1.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» **в срок до 03.08.2021г.**

10. Устранить нарушения ст.34 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 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» **в срок до 03.08.2021г.**

11. Отчет о выполнении настоящего предписания с подтверждающими документами (с протоколами лабораторных исследований, экспертными заключениями, фотографиями т.д.) представить в ТО Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в поселке Ува, по адресу: п.Ува, ул.Советская, д.7, **в срок до 03.08.2021г.**

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Главный специалист-эксперт



Сяктерева М.П.

Предписание вручено _____
(подпись) (должность, фамилия, инициалы)

« ____ » _____ 2021г.

Невыполнение в установленный срок законного предписания (постановления, представления, решения) органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства – влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от 300 до 500 рублей; на должностных лиц – от 1000 до 2000 рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц – от 10000 до 20000 рублей (ч.1 ст.19.5 КоАП РФ).