



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

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере  
защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия  
в Селенгинском районе

Школьная ул., д. 26, г. Гусиноозерск, 671160

тел./факс (301-45) 42-4-99 E-mail: [selen@03.rospotrebnadzor.ru](mailto:selen@03.rospotrebnadzor.ru)

ОКПО 73228805, ОГРН 1050302662288, ИНН/КПП 0323121940 / 032301001

**Предписание**

**об устранении выявленных нарушений обязательных требований  
в области санитарно-эпидемиологического благополучия**

от 26 сентября 2023г № 84

ТО Управления Роспотребнадзора по РБ в Селенгинском районе  
(место выдачи предписания)

При проведении контрольного (надзорного) мероприятия внеплановая выездная проверка на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «11» сентября 2023 г. № 26 С/С -вп в отношении **МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ БАРАТУЙСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**, юридический адрес: 671185, Селенгинский район, п.Бараты, ул. Комсомольская, 24, ОГРН: 1020300816909, ИНН: 0318008925 (**чрезвычайно высокий риск**) (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 санитарно-эпидемиологического благополучия населения

**в нарушения статьи 17 ФЗ РФ №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г (далее Закона N 52-ФЗ)** при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования. При организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека, а также

**В нарушение п. 3.4.3 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)**, регламентирующие что для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания. Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию



питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся реконструируемых - не более чем в две переменные. Число одновременно питающихся детей должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту, фактически максимальное количество детей одновременно питающихся - 38 детей, а количество посадочных мест - 36, следовательно, количество посадочных мест не достаточно для 2 детей.

**В нарушении 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, регламентирующие что 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; фактически в обеденном зале вывешено меню с указанием массы порций, названия блюда, пищевых веществ, калорийности, при этом отсутствует информация о приеме пищи (завтрак), возрастная категории детей.

**В нарушение п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20**, регламентирующие что 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 нарушение п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, регламентирующие что 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. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах, фактически при выборочном осмотре технологических карт установлено, что выход блюд не пересчитан (не соответствует) выходу блюд по меню, данные по белкам, жирам, углеводам, калорийности, номер рецептуры, указанные в технологических картах, в примерном меню и меню, вывешенном в обеденном зале разнятся в технологических картах разнятся.

**В нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20**, регламентирующие что складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, фактически в складском помещении (овощехранилище) отсутствует прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в наличии только термометр.

**В нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20**, 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, фактически на пищеблоке производственный стол раздаточный, стол в моечной не имеют цельнометаллическое покрытие (покрыты клеенкой).

**В нарушение п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**, регламентирующие что с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры, фактически для контроля температуры блюд на линии раздачи отсутствуют термометры.

**В нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20**, регламентирующие что 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. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах, фактически для приготовления картофельного пюре на пищеблоке отсутствует механическое оборудование (протирочная машина), приготовление картофельного пюре осуществляется в ручную.

**В нарушение п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, регламентирующие, что 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), фактически суточные пробы «гречка отварная» и «гуляш» отобраны в одну емкость

**В нарушение п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, регламентирующие 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, фактически производственный контроль основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) не осуществляется.

(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", подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", с целью устранения выявленных нарушений**

**предписываю: МУНИЦИПАЛЬНОМУ БЮДЖЕТНОМУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМУ УЧРЕЖДЕНИЮ БАРАТУЙСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

(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)

1. Обеспечить прием пищи в течении 2х перемен- число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале (статьи 17 №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99, п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20)
2. В обеденном зале вывешивать ежедневное меню с указанием названия приема пищи (обед), массы порции, названия блюда, пищевых веществ, калорийности, возрастной категории детей (статьи 17 №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99, п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах, В технологических картах выход блюд пересчитать в соответствии с выходом блюд по меню, а также данные по белкам, жирам, углеводам, калорийности, номер рецептуры, указанные в технологических картах, должны соответствовать данным указанных в примерном меню и меню, вывешенном в обеденном зале. (статьи 17 №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99, п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
4. Оборудовать складское помещение прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха (статьи 17 №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20).
5. Обеспечить производственные столы на пищеблоке - раздаточный, стол в моечной с цельнометаллическим покрытием, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами (статьи 17 №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20).
6. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи обеспечить и использовать термометры (статьи 17 №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99, п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)



7. Обеспечить для приготовления картофельного пюре на пищеблоке механическое оборудование (протирочная машина) (статьи 17 №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20)
8. Обеспечить контроль за правильным отбором суточных проб: 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) (статьи 17 №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99, п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
9. Организовать и проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания (статьи 17 №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Срок выполнения предписания до «26» сентября 2024 г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на **МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ БАРАТУЙСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

(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 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях**

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролируруемыми 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 Республике Бурятия 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)

Начальник ТО Управления Роспотребнадзора по РБ в Селенгинском районе, главный государственный санитарный врач по Селенгинскому, Кяхтинскому районам		Соктоев Г.Б.
(должность лица, составившего предписание)	(подпись)	(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «26» сентября 2023 г. \_\_\_\_\_ Галданов Б.Д..  
(подпись) (инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: