



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

Управление Федеральной службы
по надзору

в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
по Свердловской области

Территориальный отдел
в городе Каменск-Уральский,

Каменском районе, Сухоложском и
Богдановичском районах

адрес: 623418, Свердловская область, г.
Каменск-Уральский, проспект Победы,
дом 97

тел. (3439)37-09-90, E-

mail: mail_05@66.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,

ИНН/КПП 6670083677/667001001

Директору
муниципального общеобразовательного
учреждения Байновская средняя
общеобразовательная школа
Кунавиной Надежде Анатольевне

623521, Свердловская обл., Богдановичский
район, с. Байны, 8 Марта ул., 5



Мероприятие по контролю № 66210041000101379594 от 22.11.2021 г.

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений
санитарно-эпидемиологических требований

от 07.12.2021

№ 1019/2021-62

При проведении внеплановой выездной проверки с 24.11.2021 по 07.12.2021
в отношении

муниципальное общеобразовательное учреждение Байновская средняя общеобразовательная школа

название юридического лица, индивидуального предпринимателя

юридический адрес 623521, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Байны, 8 Марта ул., 5

дата регистрации 11.11.2002

ИНН/ОГРН 6605006545 / 1026600706329

МОУ Байновская СОШ (623521, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Байны, 8 марта ул., 5)

Акта внеплановой выездной проверки № 1019/2021-62

рассмотрении представленных документов: от 07.12.2021 г.

выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований.

С целью устранения выявленных нарушений на основании п.2 ст.50 Федерального закона № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года, ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
1.	Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.1.	05.12.2022

	<p>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.</p> <p><i>Представить протоколы лабораторных испытаний по производственному контролю, основанного на принципах ХАССП.</i></p>			
<p>✓</p>	<p>2. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией <8>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.</p> <p><i>На пищеблоке провести замену досок с маркировкой "ВО", "Зелень", "ХЗ".</i></p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>2.9.</p>	<p>05.12.2022</p>
<p>✓</p>	<p>3. Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>2.15.</p>	<p>05.12.2022</p>
<p>90 .</p> <p>✓</p>	<p>4. 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.</p> <p><i>На пищеблоке в мойке кухонной посуды отделку стен привести в соответствии с санитарными требованиями.</i></p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>2.16.</p>	<p>05.12.2022</p>
	<p>5. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь,</p>	<p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>3.4.</p>	<p>05.12.2022</p>

<p>головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; 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; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. <i>На пищеблоке для сотрудников оборудовать достаточное количество индивидуальных шкафчиков.</i></p>			
<p>6. 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. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.</p>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	3.10.	05.12.2022
<p>7. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 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. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин). <i>Представить примерное двухнедельное меню для организации питания детей в возрастной категории 7-11 лет в соответствии с санитарными требованиями.</i></p>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.2.	05.12.2022
<p>8. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются</p>	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2.	05.12.2022

<p>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.</p> <p>Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.</p> <p>Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.</p> <p>Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.</p> <p>Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.</p> <p>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.</p> <p>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 съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.</p> <p>При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.</p> <p><i>Провести замену столовой посуды со сколами.</i></p>			
<p>9. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Отделку столов и скамеек</p>	<p>СП 2.4.3648-20</p>	<p>2.4.6.3.</p>	<p>05.12.2022</p>

✓	в обеденном зале привести в соответствии с санитарными требованиями.			
10.	Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания. Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течении не более трёх перемен, во вновь строящихся и реконструируемых- не более чем в две перемены. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту. При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчёта 1 кран на 20 посадочных мест. <i>Перед обеденным залом оборудовать моечные раковины в соответствии с санитарными требованиями.</i>	СП 2.4.3648-20	3.4.3.	05.12.2022
11.	Дезинсекция включает в себя организационные, санитарно-технические, санитарно-гигиенические и истребительные мероприятия, направленные на уничтожение членистоногих, имеющих эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение. <i>Проводить санитарно-технические и санитарно-гигиенические мероприятия, препятствующие расселению, размножению грызунов и насекомых.</i>	СанПиН 3.3686-21	98.	05.12.2022
12.	Дератизация включает в себя организационные, санитарно-технические, санитарно-гигиенические и истребительные мероприятия, направленные на уничтожение грызунов, имеющих эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение. <i>Проводить санитарно-технические и санитарно-гигиенические мероприятия, препятствующие расселению, размножению грызунов и насекомых.</i>	СанПиН 3.3686-21	108.	05.12.2022

Информацию о выполнении предписания представить **в установленные сроки** Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах **в срок до 05.12.2022г.**

В целях подтверждения выполнения требований, указанных в настоящем предписании, необходимо представить следующую документированную информацию:

1. отчет о выполнении предписания

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Настоящее предписание может быть обжаловано в Арбитражный суд Свердловской области в течение 3 (трех) месяцев со дня вручения или получения.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Должностное лицо- директора муниципального общеобразовательного учреждения Байновская средняя общеобразовательная школа Кунавину Надежду Анатольевну

Юридическое лицо- муниципальное общеобразовательное учреждение Байновская средняя общеобразовательная школа, 623521, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Байны, 8 Марта ул., 5

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

специалист-эксперт
Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области в городе
Каменск-Уральский, Каменском
районе, Сухоложском и
Богдановичском районах

Перегримова Светлана Ивановна

должность лица, уполномоченного осуществлять
госназор

подпись

ФИО

Предписание получил:

должность, (ФИО)

подпись

дата

✓ 07.12.2021 *af* Ермакова О.Б.

Место выдачи предписания:

623418, Свердловская область, г. Каменск-Уральский, проспект Победы, дом 97

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 360759633439360235315265728116943077456903154167

Владелец Кунавина Надежда Анатольевна

Действителен с 20.03.2023 по 19.03.2024