

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 Архангельской области

(Управление Роспотребнадзора по Архангельской области)  
Великий портгортровский округ

165121, Архангельская область г. Вельск, ст. Озгорьевая, д. 5а, стр. №1,  
тел/факс: 6-26-67, E-mail: velst@29.gosreg.ru  
ОГРН 75036145, ОГРН 1052901021689, ИНН/КПП 2901133675/290101601

МБОУ «Хозыминская ОШ №18»  
165121, Архангельская область,  
Вельский район, пос. Хозымино, ул.  
Цветочная, д.9

### РЕКОМЕНДАЦИИ

по соблюдению обязательных требований

№ 789/2022

от 06 декабря 2022г.

В ходе проведения внеплановой выездной проверки с 24.11.2022 по 06.12.2022

(наименование контролируемого (вакцины) предприятия без идентификации)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Хозыминская основная школа №18» (далее - МБОУ «Хозыминская ОШ №18»)

(наименование контролируемого лица)

на объекте: 165121, Архангельская область, Вельский район, пос. Хозымино, ул. Цветочная, д.9

Установлено:

МБОУ «Хозыминская ОШ №18» по адресу : 165121, Архангельская область, Вельский район, пос. Хозымино, ул. Цветочная, д.9

1. в нарушение п. 2.6.2. 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) п. 2.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», п. 2 табл. 3.3. СанПиН 1.2.3.685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безопасности для человека факторов среды обитания» общепитательных организаций не обеспечены водой, отвечающей гигиеническим требованиям к водопользованию, так в пробе питьевой воды централизованного водоснабжения, отобранной к водозабортному брану на минибюске для мытья посуды показывать жесткость 8,8-1,3 °Ж, при величине допустимого уровня не более 7 °Ж согласно протоколу лабораторных испытаний ИЦП Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО» от 28.11.2022г. № 1539 с гиперссылкой.

2. В нарушение п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 не проводится обследование технического состояния систем вентиляции (режания, очистки и контроль эффективности) перед выводом закана в эксплуатацию, затем через 2 года ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха, данные акты отсутствуют у учреждения ). Помещение, где установочно оборудованное, выполняются некорректно выделены избыток влаги дополнительно не обеспечено местной системой вытяжной вентиляции.

3. В нарушение п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 внутренняя отделка стен в складском помещении для сухих продуктов имеет повреждения.

4. Овещительные приборы в помещении пищеблока (складское помещение для сухих

продуктов) не оборудованы пассивными термометрами, в нарушение п. 2.8.6 СП 2.4.3648-20

5. в нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 при отсуствии холодильного шкафа приборы для обеззараживания воздуха не установлены на участке (в зоне) приготовления холодных блюд

6. в нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, ни весь инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

7. в нарушение п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, в пищеблоке отбирается сточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, сточные пробы хранятся в специализированном в холодильнике месте при температуре +8 °С.

8. В нарушение п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи отсутствуют термометры.

9. Перед входом в столовую установлены 3 раковины для мытья рук с подводкой холодной воды, в нарушение п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20.

10. В соответствии с экспертным заключением от 05.12.2022г. № ФЗ- 419/230 Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО» установлено несоответствие документации по примерному меню МБОУ «Хозыминская ОШ №18» требованиям п.2.8., п.8.1.2. приложения №9 таблицы №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», а именно:

- В нарушение п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, представленные технологические карты не утверждены директором МБОУ «Хозыминская ОШ №18» или уполномоченным им лицом.
- В нарушение п.8.1.2. приложения №9 таблицы №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: масса порции вторых блюд обедов в примерном меню для обучающихся возрастной группы от 7 до 11 лет месяц гигиенического норматива. Так, в примерном меню для детей от 7 до 11 лет, во 2 день на обед предлагается выдача второго блюда «Котлета мясная» 75г, при гигиеническом нормативе 90-120г.

11. В соответствии с экспертным заключением от 05.12.2022г. № ФЗ- 420/230 Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО» установлено несоответствие документации по фактическому меню МБОУ «Хозыминская ОШ №18» требованиям п.8.1.2. приложения №9 таблицы №1, приложения №10 таблицы 1 и 3, п.8.1.2.3., п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», а именно:

- В нарушение п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 фактический рацион питания за период с 14.11.2022г. по 25.11.2022г. полностью не соответствует примерному меню по набору блюд.
- В нарушение п.8.1.2. приложения №9 таблицы №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 масса порций блюд выданных закуски «Томидор свежий» 50г, 16.11.2022г. на обед выданысь закуска «Огурец консервированный» 50г, 17.11.2022г. на обед выданысь закуска «Огурец консервированный» 50г (при гигиеническом нормативе закуска – 60 -100г); 14.11.2022г. на обед выданаось второе блюдо «Булочка из теста» 50/15г, 16.11.2022г., на обед выданаось второе блюдо «Руллет из птицы с сыром» 75г (при гигиеническом нормативе второго блюда – 90 – 120г).
- В нарушение п.8.1.2.3. приложения №10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 средний % пищевой и энергетической ценности обедов в фактическом меню для обучающихся 1-4 классов за период с 14.11.2022г. по 25.11.2022г. по содержанию жиров (1 неделя), углеводов и калорийности (1 и 2 недели) ниже гигиенического норматива.
- В нарушение п.8.1.2. приложения №10 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в фактическом меню для обучающихся 1-4 классов содержание жиров, углеводов и энергетической ценности, в среднем за период с 14.11.2022г. по 25.11.2022г., ниже гигиенических нормативов.

12. В соответствии с экспертным заключением от 05.12.2022г. № ФЗ-418/230 Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО» установлено нарушение прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, намунопрофилактики работниками пищеблока МБОУ «Хозыминская ОШ №18» в нарушение п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и

открытия детей и молодежи», п.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания «кафе-бары», п.64, п.75 раздела II, п.п.2686, 2698-2699 раздела XXXIV СанПиН 3.36/6-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»:

- 1) Работники пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Хозминская основная школа №18» (МБОУ «Хозминская ОШ № 18») не соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими вакцинации:

- не пройдена вакцинация против гриппа в предшествующий период 2022-2023г.г. (документы, подтверждающие ее проведение не представлены, отметка о проведении вакцинации в ДИМК отсутствует) у следующих работников:

- 2) Работники пищеблока муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Хозминская основная школа №18» (МБОУ «Хозминская ОШ № 18») не соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации:
- не обеспечено в соответствии с требованиями санитарного законодательства проведение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации следующими сотрудниками: Храпова Светлана Александровна (повар)

Данные факты свидетельствуют о нарушении МБОУ «Хозминская ОШ № 18» обязательных требований в области санитарно-эпидемиологического благополучия

#### Выявлены:

Провести мероприятия, направленные на профилактику рисков причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям, а именно не допустить нарушения обязательных требований, в том числе обеспечить:

МБОУ «Хозминская ОШ № 18» по адресу : 165121, Архангельская область, Вельский район, пос. Хозмино, ул. Цветочная, д.91.

1. Обеспечить общеобразовательную организацию водой, отвечающей гигиеническим требованиям к питьевой воде по показателю жесткости согласно протоколу лабораторных исследований ИЛЦ Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО» от 28.11.2022г. № 1539 с интерпретацией.
2. Обеспечить проведение обезмокраивающего технического состояния систем вентиляции (вентиляционная и контрольная) перед вводом в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет с применением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха. Помещение, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пылевых выделений должно быть дополнительно обеспечено местной вытяжной вентиляцией.
3. Провести косметический ремонт внутренней отделки стен в складском помещении для сухих продуктов с устранением повреждений.
4. Оборудовать осветительные приборы в помещении пищеблока (складское помещение для сухих продуктов) пылевлагозащитной арматурой.
5. Установить при отсутствии холодильного цеха приборы для обеззараживания воздуха на участке (в зоне) приготовления холодных блюд.
6. Промаркировать все инвентарь, используемый для разделки и порционирования блюд, сделать мерную сетку объема в литрах и (или) миллилитрах.
7. Обеспечить хранение, в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке суточных проб в специально отведенном в холодильной камере при температуре +4±2 °С.
8. Использовать с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи отсутствуют термометры.
9. Оборудовать перед входом в столовую раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды.
10. Обеспечить в соответствии с экспертным заключением от 05.12.2022г. № ФЭ-419/230 Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО»

соответствие документации по примерному меню, а именно:

- Утвердить технологические карты дистриктора МБОУ «Хозминская ОШ № 18» или уполномоченным им лицом.
- Сделать меню порций вторых блюд обедов в примерном меню для обучающихся возрастной группы от 7 до 11 лет в соответствии с гигиеническими нормативами.

11. Обеспечить в соответствии с экспертным заключением от 05.12.2022г. № ФЭ-420/230 Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО» установление соответствие документации по фактическому меню МБОУ «Хозминская ОШ №18», а именно:

- фактический рацион питания полностью должен соответствовать примерному меню по набору блюд.
- масса порций блюд обеда (закуска, второе блюдо) в соответствии с гигиеническими нормативами.
- средний % жировой и энергетической ценности обедов в фактическом меню для обучающихся 1-4 классов по содержанию жиров (1 неделя), углеводов и калорийности (1 и 2 недели) в соответствии гигиенического норматива.

• в фактическом меню для обучающихся 1-4 классов содержание жиров, углеводов и энергетической ценности, в соответствии гигиенических нормативов.


12. Обеспечить в соответствии с экспертным заключением от 05.12.2022г. № ФЭ-418/230 Вельского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области и НАО» проведение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, иммунопрофилактики работников пищеблока МБОУ «Хозминская ОШ №18»:


- вакцинация против гриппа в предшествующий период 2022-2023г.г. у следующих работников: Храпова Светлана Александровна (повар), Черных Надежда Васильевна (заместитель хозяйством) - прохождении ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации следующими сотрудниками: Храпова Светлана Александровна (повар).


Контролируемое лицо в добровольном порядке представить в Вельский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Архангельской области (165150, Архангельская область г. Вельск, ул. Октябрьская, д. 5а, стр. №1) сведения, подтверждающие устранение нарушения, в срок до 20.03.2023 г. по электронной почте: [vdisk@29.gosrotrebyadot.ru](mailto:vdisk@29.gosrotrebyadot.ru).

В соответствии со ст. 4.2 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях укажите сведения об устранении нарушений обязательных требований допуст быть указаны как *обстоятельства, смягчающие административную ответственность.*

Главный санитарист-эксперт  
Вельского территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по  
Архангельской области

 Н.А. Потючева

 О.Г. Голов

 А.М. Музынская