

ПМ 69250041000117904557



Номер электронного паспорта профилактического мероприятия, QR-код



**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
Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)

ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 342211/356185

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Тверской области в городе Торжке

(Тверская область, г. Торжок, ул. Луначарского, 119, 172010, телефон/факс 9-19-10)

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

**АКТ
ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ВИЗИТА**

«30» мая 2025 г. 09 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

г. Торжок, ул. Луначарского, д. 119

(место составления акта)

Обязательный профилактический визит проведен в рамках федерального государственного
санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), 004

(наименование вида государственного контроля (надзора) в соответствии с единым реестром видов федерального
государственного контроля (надзора) и его номер, сведения о включении профилактического визита в программу
профилактики рисков причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям)

Обязательный профилактический визит проведен:

- Хобаревой О.В – начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Тверской области в г. Торжке;

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов), уполномоченного
(уполномоченных) на проведение профилактического визита.)

в отношении контролируемого лица: Муниципальное общеобразовательное учреждение
Кувшиновская средняя общеобразовательная школа №1, (сокращённое название МОУ
КСОШ № 1) ИНН 6929002999, ОГРН 1026901913774

(наименование (ФИО), ИНН, ОГРН контролируемого лица)

по адресу (местоположению):

172112, Тверская область, г. Кувшиново, ул. Горячева, д. 64

(указывается адрес фактического осуществления контролируемым лицом деятельности)

Объекты контроля: МОУ КСОШ № 1

(указываются сведения об объекте контроля)

Сведения об отнесении объектов контроля к категории риска либо объектов контроля или
контролируемых лиц к классу опасности: отнесен к чрезвычайно высокой категории риска

Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с "19" мая 2025 г.

по "30" мая 2025 г.

(указываются дата фактического начала профилактического визита, а также дата фактического окончания профилактического визита)

Срок профилактического визита был продлен до «__» ____ 20__ г. на срок проведения экспертизы (испытаний)

(заполняется в случае продления профилактического визита, указываются наименования экспертиз (испытаний), являющихся основанием продления)

Сведения об экспертной организации (экспертах, специалистах):

- специалисты, эксперты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в городе Торжке: Боброва Ирина Игоревна – главный врач; Базанова Зоя Ивановна – помощник врача по гигиене труда, Пусь Юрий Григорьевич – врач по общей гигиене, Каштанкина Елена Борисовна – химик-эксперт

- экспертные организации:

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области».

Аттестат аккредитации RA.RU.510131 выдан Федеральной службой по аккредитации 28 октября 2016 г., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15 августа 2016 г. бессрочный (испытательный центр);

Аттестат аккредитации RA.RU.710006 выдан Федеральной службой по аккредитации 30 апреля 2015 г., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 01 апреля 2015г бессрочный (орган инспекции)

(указывается наименование экспертной организации (экспертов), с указанием реквизитов аттестата аккредитации и наименования органа об аккредитации, выдавшего аттестат аккредитации)

При проведении профилактического визита совершены следующие действия:

☒ осмотр
в следующие сроки:
с "19" мая 2025 г.
по "19" мая 2025 г.

по месту: 172112, Тверская область, г. Кувшиново, ул. Горячева, д. 64

(указываются даты и места фактически совершенных действий);

☒ отбор проб (образцов)
в следующие сроки:
с "19" мая 2025 г.

по "19" мая 2025 г.

по месту: 172112, Тверская область, г. Кувшиново, ул. Горячева, д. 64

(указываются даты и места фактически совершенных действий);

☒ истребование документов
в следующие сроки:
с "19" мая 2025 г.
по с "19" мая 2025 г.

по месту: 172112, Тверская область, г. Кувшиново, ул. Горячева, д. 64

(указываются даты и места фактически совершенных действий);

☒ Испытания
в следующие сроки:
с "19" мая 2025 г.
по "28" мая 2025 г.,

по месту: Тверская область, г. Торжок, ул. Луначарского, д. 119

(указываются даты и места фактически совершенных действий);

☐ инструментальные обследования
в следующие сроки:
с " " ____ Г., ____ час. ____ мин.

по " _ " _ _ _ _ _ Г., _ _ _ _ _ час. _ _ _ _ _ мин.
по месту _ _ _ _ _

(указываются даты и места фактически совершенных действий);

☒ V экспертизы
в следующие сроки:

с "28" мая 2025 г

по "28" мая 2025 г.,

по месту: Тверская область, г. Торжок, ул. Луначарского, д. 119

(указываются даты и места фактически совершенных действий);

В ходе проведения профилактического визита МОУ КСОШ № 1

(наименование контролируемого лица),

проинформирован(о) о необходимости соблюдения обязательных требований, установленных:

- Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г.;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. 27.10.2020;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утв. 28.01.2021;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. 18.12.2020;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 28 января 2021 г. N 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
- СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

(указать нормативные правовые акты, устанавливающие обязательные требования, предъявляемые к деятельности контролируемого лица либо к принадлежащим ему объектам контроля)

о соответствии деятельности контролируемого лица либо принадлежащих ему объектов контроля критериям риска, о рекомендуемых способах снижения категории риска: да
о видах, содержании и об интенсивности мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска: да
Осмотром установлено:

Муниципальное общеобразовательное учреждение Кувшиновская средняя общеобразовательная школа № 1 расположено по адресу: Тверская область, г. Кувшиново, ул. Горячева д.64.

Питьевой режим организован путем использования бутилированной питьевой воды, емкость установлена в обеденном зале школы, используются одноразовые стаканчики, имеется емкость для использованных стаканчиков.

Питание детей организовано, за счёт пищеблока, работающего на сырьё. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. На момент проверки продуктов с истекшим сроком годности не выявлены. Условия хранения, товарное соседство соблюдается. На имеющиеся продукты представлены документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Вся продукция обеспечена маркировочными ярлыками, с информацией о производителе продукции, дате изготовления, сроке годности.

Пищеблок размещается на 1 этаже здания школы. Обеденный зал рассчитан на 150 посадочных мест. Перед входом в столовую оборудованы 6 умывальных раковин с подводкой холодной и горячей воды через смесители для мытья рук, обеспечены жидким мылом, электрополотенцами.

Столовая обеспечена централизованным водоснабжением, канализацией, обеспечение горячей водой через электроводонагреватели.

Набор помещений: обеденный зал на 120 посадочных мест, склад для хранения овощей, склад для сухих продуктов (2), цех первичной обработки овощей, мясорыбный цех, горячий цех, моечная для мытья кухонной посуды, моечная столовой посуды, бытовое помещение для персонала.

В зоне раздачи установлен специальный металлический стеллаж для хранения чистой столовой посуды. На участке по порционированию блюд установлена бактерицидная лампа.

Горячий цех оборудован: электроплиты в количестве 2 шт x 4 конфорки, 1 духовой шкаф, 1 жарочный шкаф, пароконвектомат, варочный котел, мармит, разделочные столы (11 шт), 2 умывальные раковины для мытья рук, 1 холодильник для хранения суточных проб, установлена протирочная машина для готовой продукции, овощерезка, выделена зона для выпечных изделий. Над электроплитой оборудована вытяжная вентиляция с механическим побуждением.

Мясорыбный цех оборудован - 3 мойки для обработки продуктов (для птицы, рыбы, мяса), 3 мойки для обработки яйца, 4 разделочных стола, 1 умывальная раковина для мытья рук, 2 мясорубки для сырых мяса и рыбы. Для обработки яйца имеется дезинфицирующее средство.

Цех для первичной обработки овощей - имеется 2 мойки, 1 умывальная раковина для мытья рук 2 разделочных стола, картофелечистка.

Моечная столовой посуды оборудована посудомоечной машиной, моечными ваннами для мытья столовой посуды (3 шт), для мытья столовых приборов (2), 1 умывальная раковина для мытья рук, стеллажи для хранения столовой посуды.

Моечная кухонной посуды имеет 2 мойки для мытья кухонной посуды, стеллаж для хранения чистой посуды.

Для хранения пищевых продуктов имеются складские помещения, оборудованные стеллажами, поддонами. Для измерения температуры и влажности воздуха имеется психрометр.

Имеющееся холодильное оборудование - всего 8 единиц, из них 3 морозильника и 5 бытовых холодильников. Оборудование исправно, оборудовано термометрами для контроля за температурным режимом.

Технологическое оборудование в исправном состоянии, оборудовано терморегуляторами. Столовой и кухонной посудой пищеблок обеспечен.

Персонал пищеблока в количестве 8 человек имеет личные медицинские книжки - медицинский осмотр, гигиеническая подготовка персоналом пройдены.

В школе 36 учебных кабинетов, 3 спортивных зала с раздевалками, туалеты для мальчиков и девочек расположены на каждом этаже.

Список работников 72 человека, из них 8 работников пищеблока. На каждого работника представлены медицинские книжки представлены.

Для размещения оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей в период летних каникул 2025 г. в здании МОУ КСОШ №1

- на первом этаже будут выделены 2 учебных кабинета (№ 101, № 103), туалеты для мальчиков и девочек, столовая, библиотека;

- на втором этаже будут выделены 8 учебных кабинета (№№ 204, 205, 206, 210, 221, 222, 223, 219), туалеты для мальчиков и девочек, спортивные залы № 1, №2

В распоряжении лагеря находится спортивная площадка, расположенная на территории школы, актовый зал.

Летнее оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей будет организовано в одну смену: 2 смена с 18.06.2025 по 03.07.2025 г. количество детей: лагерь труда и отдыха – 55 человек, летний оздоровительный лагерь 265 человек. Время работы с 08-30 до 14-30. Состав персонала ЛОУ составит 43 человека, из них: 1 начальник лагеря, 30 воспитателей, 8 работники пищеблока, 4 уборщики помещений. Медицинское обслуживание летнего оздоровительного учреждения по приказу ГБУЗ «Кувшиновская ЦРБ».

Выявлены нарушения обязательных требований:

1. В нарушение требований гл. 2 п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» стены и потолок в учебных кабинетах № 219, 224, 201, 202, 206, 207, 103, 301, 401, кабинет биологии, 305, 307, 306, 312, 314, кабинет химии, в коридоре на 4 этаже, в туалете женском на 3 этаже зона А, в рекреации в зоне А, на лестнице на 4 этаж зоны А, на лестнице на 3 этаже зоны Б, в коридоре 3 этажа в зоне Б, в рекреации на 3 этаже зона Б, в туалете для девочек на 3 этаже в зоне Б, в спортивном зале и раздевалках для мальчиков и девочек на стенах и потолках имеются дефекты и повреждения стен и потолков, следы протеканий и плесени, что не позволяет проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2. В нарушение гл. 2 п.2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

- в рекреации в зоне А и Б на 2 этаже, в кабинете рисования, в коридоре перед обеденным залом, в раздевалках, в кабинете № 102, 306 в коридоре около учебных кабинетов: № 221, № 206, № 101, № 102, в раздевалках для девочек, в раздевалке для мальчиков при спортивных залах № 1, № 2; напольное покрытие (линолеум) имеет дефекты и повреждения

- в коридоре на 3 этаже, около учебных кабинетов № 303, № 302, № 301 на полу местами имеется отсутствие керамической плитки;

- в спортивном зале № 2 на полу между деревянными досками имеются щели;

Выше перечисленные дефекты не допускают проводить влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3. В нарушение требований п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» поверхность мебели (парты ,шкафы, стулья) в кабинете № 305, в кабинете рисования, 302, 102, 206, 202 в кабинете истории на 2 этаже, № 221, 222, 203, 201, 219, № 401 имеет дефекты и повреждениями, что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4. В нарушение требований гл. 3 п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" кабинеты кабинет физики (точка роста), в кабинетах биологии, химии, кабинет технологии для мальчиков № 106, кабинет технологии для девочек № 108, 2 раковины перед обеденным залом не обеспечены горячей водой.

5. В нарушение требований п.2.4.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в учебном кабинете № 22, к кабинете истории на 2 этаже1 дополнительный источник искусственного освещения учебной доски, не направлен непосредственно на рабочее поле.

6. В нарушение гл. 2 п.2.4.11 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в туалетных кабинах на 3 этаже для мальчиков и для девочек не обеспечены держателями для туалетной бумаги, туалетные кабины для мальчиков и девочек на всех этажах на 3 не оснащены туалетной бумагой, раковина для рук в кабинете технологии для мальчиков находится в неисправном состоянии.

7. В нарушение гл. 2 п.2.11.4 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» чистка унитазов в туалетах для мальчиков и девочек осуществляется менее 2 раз в день (на унитазах имеются следы ржавчины и мочевого камня).
8. В нарушение гл. 2 п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в кабинетах № 203, 221, 207 на мебели (парты, столы и стулья) частично отсутствует цветовая маркировка в соответствии с ростовой группой.
9. В нарушение гл. 2 п.2.8.9 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в кабинете географии, в кабинете № 219 имеются перегоревшие лампы.
10. В нарушение гл. 2 п.2.8.5 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в кабинете технологии для мальчиков используются лампы с разным световым излучением: белым и теплым белым.
11. В нарушение гл. 2 п.2.8.3 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в рекреации на 3 этаже в зоне А на окне имеется нарушение целостности стекла.
12. В нарушение гл. 2 п.2.6.6 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в столовой образовательного учреждения не обеспечен питьевой режим.
13. В нарушение гл. 2 п.2.4.13 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» окна в кабинете № 305 оборудованы тканевыми шторами с длиной ниже уровня подоконника.
14. В нарушение требований п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» стены, потолки и полы имеют дефекты и повреждения, что не позволяет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, а именно
 - в коридоре пищеблока;
 - на стенах в складском помещении для хранения сырой продукции местами отсутствует плитка;
 - на стенах в складском помещении для хранения готовой продукции имеются дефекты отделки
15. В нарушение требований п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» отсутствует место для снятия рабочей одежды, при посещении туалета либо халат (место для снятия одежды занято домашней одеждой).
16. В нарушение требований п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и в складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности не осуществляется.
17. В нарушение требований п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» внутренняя поверхность холодильника с маркировкой «МС» и протирачной машины имеет признаки коррозии, что не позволяет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработки, и фруктов отсутствует, моечные ванны для кухонной посуды не оборудованы душевой насадкой с гибким шлангом.
18. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» отсутствует стол для работы с тестом столешница, поверхность которой выполнена из дерева

твёрдых лиственных пород.

19. В нарушение требований п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение не обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции, а именно

- обработка фруктов осуществляется в цехе первичной обработки овощей, повторная обработка фруктов не проводится;

- столы для готовой продукции установлены в зоне обработки сырой продукции.

20. В нарушение п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не обеспечено раздельное хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции в производственных цехах (зонах, участках).

21. 29 мая 2025 г. в 10 час. 00 мин. в служебном помещении территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в городе Торжке по адресу: г. Торжок, ул. Луначарского, д. 119 установлено, что согласно протокола лабораторных исследований № 69-00-18\ 01961-25В от 28.05.2025г., выданного лабораторным испытательным центром филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в городе Торжке, калорийность блюда выше величин, полученных расчетным путем на 29.39 %, масса порции составила 272 г (норма 230 гр), массовая доля жира составляет более 40 гр\порцию (норма не более 30.09 гр\порцию), энергетическая ценность – 626.18 ккал\порцию (при норме 483.95 ккал\порцию), сухих веществ 100.78 гр\порцию (85.68 гр\порцию) в готовом блюде: макароны отварные с отварной сосиской, что не соответствует требованиям раздела VIII п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

К настоящему акту прилагаются:

1) Протокол осмотра при проведении обязательного профилактического визита от 19.05.2025 г.

2) Протоколы лабораторных испытаний с экспертными заключениями.

3) Предписание № 135 от 30.05.2025 г. об устранении выявленных нарушений обязательных требований.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований, предписание)

Начальник ТО территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Тверской области в г. Торжке
Хобарева О.В

(должность, фамилия, имя, отчество (при наличии), уполномоченного на
проведение профилактического мероприятия инспектора)

(подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом
профилактического мероприятия (дата и время ознакомления)

Копию акта получил:

(ФИО, должность контролируемого лица, представителя, его подпись)

Акт направлен:

(указать способ направления и адрес)

ПМ 69250041000117904557



Номер электронного паспорта профилактического мероприятия, QR-код



**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
Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)

ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 8 (4822) 342211/356185

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тверской области в городе Торжке
(Тверская область, г. Торжок, ул. Луначарского, 119, 172010, телефон/факс 9-19-10)

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

**Предписание
об устранении выявленных нарушений обязательных требований**

от 30 мая 2025г. №135

Тверская область, г. Торжок, ул. Луначарского, д.119

(место выдачи предписания)

Мною, начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в городе Торжке

(должность лица, составившего предписание)

Хобаревой О.В.

(фамилия и инициалы лица, составившего предписание)

при проведении контрольного (надзорного) мероприятия: **обязательного профилактического визита**

(указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия)

на основании решения (уведомления) от «_06_» мая 2025_г. № 67

учетный номер 69250041000117904557 в отношении: Муниципальное общеобразовательное учреждение Кувшиновская средняя общеобразовательная школа №1, (сокращённое название МОУ КСОШ № 1) ИНН 6929002999, ОГРН 1026901913774

(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 защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения

1. В нарушение требований гл. 2 п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» стены и потолок в учебных кабинетах № 219, 224, 201, 202, 206, 207, 103, 301, 401, кабинет биологии, 305, 307, 306, 312,314, кабинет химии, в коридоре на 4 этаже, в туалете женском на 3 этаже зона А, в рекреации в зоне А, на лестнице на 4 этаж зоны А, на лестнице на 3 этаже зоны Б, в коридоре 3 этажа в зоне Б, в рекреации на 3 этаже зона Б, в туалете для девочек на 3 этаже в зоне Б, в спортивном зале и раздевалках для мальчиков и девочек на стенах и потолках имеются дефекты и повреждения стен и потолков, следы протеканий и плесени, что не позволяет проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2. В нарушение гл. 2 п.2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:
- в рекреации в зоне А и Б на 2 этаже, в кабинете рисования, в коридоре перед обеденным залом, в раздевалках, в кабинете № 102, 306 в коридоре около учебных кабинетов: № 221, № 206, № 101, № 102, в раздевалках для девочек, в раздевалке для мальчиков при спортивных залах № 1, № 2; напольное покрытие (линолеум) имеет дефекты и повреждения
 - в коридоре на 3 этаже, около учебных кабинетов № 303, № 302, № 301 на полу местами имеется отсутствие керамической плитки;
 - в спортивном зале № 2 на полу между деревянными досками имеются щели;
- Выше перечисленные дефекты не допускают проводить влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3. В нарушение требований п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» поверхность мебели (парты ,шкафы, стулья) в кабинете № 305, в кабинете рисования, 302, 102, 206, 202 в кабинете истории на 2 этаже, № 221, 222, 203, 201, 219, № 401 имеет дефекты и повреждениями, что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
4. В нарушение требований гл. 3 п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" кабинеты кабинет физики (точка роста), в кабинетах биологии, химии, кабинет технологии для мальчиков № 106, кабинет технологии для девочек № 108, 2 раковины перед обеденным залом не обеспечены горячей водой.
5. В нарушение требований п.2.4.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в учебном кабинете № 22, кabinете истории на 2 этаже1 дополнительный источник искусственного освещения учебной доски, не направлен непосредственно на рабочее поле.
6. В нарушение гл. 2 п.2.4.11 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в туалетных кабинках на 3 этаже для мальчиков и для девочек не обеспечены держателями для туалетной бумаги, туалетные кабины для мальчиков и девочек на всех этажах на 3 не оснащены туалетной бумагой, раковина для рук в кабинете технологии для мальчиков находится в неисправном состоянии.
7. В нарушение гл. 2 п.2.11.4 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» чистка унитазов в туалетах для мальчиков и девочек осуществляется менее 2 раз в день (на унитазах имеются следы ржавчины и мочевого камня).
8. В нарушение гл. 2 п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в кабинетах № 203, 221, 207 на мебели (парты, столы и стулья) частично отсутствует цветовая маркировка в соответствии с ростовой группой.
9. В нарушение гл. 2 п.2.8.9 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в кабинете географии, в кабинете № 219 имеются перегоревшие лампы.
10. В нарушение гл. 2 п.2.8.5 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в кабинете технологии для мальчиков используются лампы с разным световым излучением: белым и теплым.
11. В нарушение гл. 2 п.2.8.3 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в рекреации на 3 этаже в зоне А на окне имеется нарушение целостности стекла.

12. В нарушение гл. 2 п.2.6.6 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в столовой образовательного учреждения не обеспечен питьевой режим.
13. В нарушение гл. 2 п.2.4.13 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» окна в кабинете № 305 оборудованы тканевыми шторами с длиной ниже уровня подоконника.
14. В нарушение требований п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» стены, потолки и полы имеют дефекты и повреждения, что не позволяет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, а именно
- в коридоре пищеблока;
 - на стенах в складском помещении для хранения сырой продукции местами отсутствует плитка;
 - на стенах в складском помещении для хранения готовой продукции имеются дефекты отделки
15. В нарушение требований п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» отсутствует место для снятия рабочей одежды, при посещении туалета либо халат (место для снятия одежды занято домашней одеждой).
16. В нарушение требований п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и в складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности не осуществляется.
17. В нарушение требований п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» внутренняя поверхность холодильника с маркировкой «МС» и протирачной машины имеет признаки коррозии, что не позволяет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработки, и фруктов отсутствует, моечные ванны для кухонной посуды не оборудованы душевой насадкой с гибким шлангом.
18. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» отсутствует стол для работы с тестом столешница, поверхность которой выполнена из дерева твердых лиственных пород.
19. В нарушение требований п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение не обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции, , а именно
- обработка фруктов осуществляется в цехе первичной обработки овощей, повторная обработка фруктов не проводится;
 - столы для готовой продукции установлены в зоне обработки сырой продукции.
20. В нарушение п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не обеспечено раздельное хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции в производственных цехах (зонах, участках).

29 мая 2025 г. в 10 час. 00 мин. в служебном помещении территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в городе Торжке по адресу: г. Торжок, ул. Луначарского, д. 119 установлено, что согласно протокола лабораторных исследований № 69-00-18\ 01961-25В от 28.05.2025г., выданного лабораторным испытательным центром филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в городе Торжке, калорийность блюда выше величин, полученных расчетным путем на 29.39 %, масса порции составила 272 г (норма 230 гр), массовая доля жира составляет более 40 гр\порцию (норма не более 30.09 гр\порцию), энергетическая ценность – 626.18 ккал\порцию (при норме 483.95 ккал\порцию), сухих веществ 100.78 гр\порцию (85.68 гр\порцию) в готовом блюде: макароны отварные с отварной сосиской, что не соответствует требованиям раздела VIII п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

(указать описание каждого выявленного нарушения обязательных требований с указанием конкретных структурных единиц нормативного правового акта, содержащего нарушение обязательных требований (номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного (-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

которые не устранены до окончания проведения контрольного (надзорного) мероприятия, выездной плановой проверки

На основании изложенного, руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90, статьей 90.1 Федерального закона от 31.07.2020г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», с целью устранения выявленных нарушений предписываю: требую в срок: до 19 мая 2026 г.

МОУ КСОШ № 1, 172112, Тверская область, г. Кувшиново, ул. Горячева, д. 64

(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. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» устранить дефекты отделки стен и потолка в учебных кабинетах № 219, 224, 201, 202, 206, 207, 103, 301, 401, кабинет биологии, 305, 307, 306, 312, 314, кабинет химии, в коридоре на 4 этаже, в туалете женском на 3 этаже зона А, в рекреации в зоне А, на лестнице на 4 этаж зоны А, на лестнице на 3 этаже зоны Б, в коридоре 3 этажа в зоне Б, в рекреации на 3 этаже зона Б, в туалете для девочек на 3 этаже в зоне Б, в спортивном зале и раздевалках для мальчиков и девочек.

2. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» устранить дефекты и повреждения полов:

- в рекреации в зоне А и Б на 2 этаже, в кабинете рисования, в коридоре перед обеденным залом, в раздевалках, в кабинете № 102, 306 в коридоре около учебных кабинетов: № 221, № 206, № 101, № 102, в раздевалках для девочек, в раздевалке для мальчиков при спортивных залах № 1, № 2;

- в коридоре на 3 этаже, около учебных кабинетов № 303, № 302, № 301;

- в спортивном зале № 2.

3. В соответствии с требованиями п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» заменить мебель (парты ,шкафы, стулья), поверхность которой имеет дефекты и повреждения, в кабинете № 305, в кабинете рисования, 302, 102, 206, 202 в кабинете истории на 2 этаже, № 221, 222, 203, 201, 219, № 401, что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4. В соответствии с требованиями гл. 3 п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и

оздоровления детей и молодежи" кабинет физики (точка роста), биологии, химии, кабинет технологии для мальчиков № 106, кабинет технологии для девочек № 108, 2 раковины перед обеденным залом обеспечить горячей водой.

5. В соответствии с требованиями п.2.4.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в учебном кабинете № 22, в кабинете истории на 2 этаже дополнительный источник искусственного освещения учебной доски направить непосредственно на рабочее поле.

6. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.4.11 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» туалетные кабины на 3 этаже для мальчиков и для девочек оборудовать держателями для туалетной бумаги, туалетные кабины для мальчиков и девочек на всех этажах на 3 оснастить туалетной бумагой, обеспечить исправность раковины для рук в кабинете технологии для мальчиков.

7. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.11.4 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» чистку унитазов в туалетах для мальчиков и девочек осуществлять менее 2 раз в день.

8. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в кабинетах № 203, 221, 207 парты и стулья обеспечить цветовой маркировкой согласно ростовой группы.

9. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.8.9 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в кабинете географии, в кабинете № 219 заменить перегоревшие лампы.

10. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.8.5 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в кабинете технологии для мальчиков использовать лампы с одинаковым световым излучением.

11. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.8.3 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в рекреации на 3 этаже в зоне А остекление окна выполнить из цельного стекла.

12. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.6.6 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в столовой образовательного учреждения обеспечить питьевой режим.

13. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.4.13 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» окна в кабинете № 305 оборудованы тканевыми шторами с длиной не ниже уровня подоконника.

14. В соответствии с требованиями п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» устранить дефекты отделки стен, потолков и полов, а именно

- в коридоре пищеблока;

- на стенах в складском помещении для хранения сырой продукции;

- на стенах в складском помещении для хранения готовой продукции.

15. В соответствии с требованиями п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» оборудовать место для снятия рабочей одежды, при посещении туалета либо халат.

16. В соответствии с требованиями п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» обеспечить ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и в складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности.

17. В соответствии с требованиями п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» устранить признаки коррозии и дефекты внутренней поверхности холодильника с маркировкой «МС» и протирачной машины, установить моечную ванну для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработки, и фруктов, моечные ванны для кухонной посуды оборудовать душевой насадкой с гибким шлангом.

18. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» установить стол для работы с тестом, столешница которого выполнена из дерева твердых лиственных пород.

19. В соответствии с требованиями п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, а именно

- повторную обработку фруктов не осуществлять в цехе первичной обработки овощей;
- выделить зоны обработки готовой и сырой продукции и использовать их строго с назначением.

20. В соответствии с требованиями п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» обеспечить раздельное хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции в соответствующих производственных цехах (зонах, участках).

21. Обеспечить калорийность и полноту вложения готовых блюд в соответствии с требованиями п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%).

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения допущенного нарушения обязательных требований, с разумным сроком устранения выявленного нарушения обязательных требований с указанием конкретной даты)

Перечень рекомендованных мероприятий по устранению выявленного нарушения обязательных требований:

1. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» устранить дефекты отделки стен и потолка в учебных кабинетах № 219, 224, 201, 202, 206, 207, 103, 301, 401, кабинет биологии, 305, 307, 306, 312,314, кабинет химии, в коридоре на 4 этаже, в туалете женском на 3 этаже зона А, в рекреации в зоне А, на лестнице на 4 этаж зоны А, на лестнице на 3 этаже зоны Б, в коридоре 3 этажа в зоне Б, в рекреации на 3 этаже зона Б, в туалете для девочек на 3 этаже в зоне Б, в спортивном зале и раздевалках для мальчиков и девочек.

2. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» устранить дефекты и повреждения полов:
 - в рекреации в зоне А и Б на 2 этаже, в кабинете рисования, в коридоре перед обеденным залом, в раздевалках, в кабинете № 102, 306 в коридоре около учебных кабинетов: № 221, № 206, № 101, № 102, в раздевалках для девочек, в раздевалке для мальчиков при спортивных залах № 1, № 2;
 - в коридоре на 3 этаже, около учебных кабинетов № 303, № 302, № 301;
 - в спортивном зале № 2.
3. В соответствии с требованиями п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» заменить мебель (парты ,шкафы, стулья), поверхность которой имеет дефекты и повреждения, в кабинете № 305, в кабинете рисования, 302, 102, 206, 202 в кабинете истории на 2 этаже, № 221, 222, 203, 201, 219, № 401, что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
4. В соответствии с требованиями гл. 3 п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" кабинет физики (точка роста), биологии, химии, кабинет технологии для мальчиков № 106, кабинет технологии для девочек № 108, 2 раковины перед обеденным залом обеспечить горячей водой.
5. В соответствии с требованиями п.2.4.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в учебном кабинете № 22, в кабинете истории на 2 этаже дополнительный источник искусственного освещения учебной доски направить непосредственно на рабочее поле.
6. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.4.11 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» туалетные кабины на 3 этаже для мальчиков и для девочек оборудовать держателями для туалетной бумаги, туалетные кабины для мальчиков и девочек на всех этажах на 3 оснастить туалетной бумагой, обеспечить исправность раковины для рук в кабинете технологии для мальчиков.
7. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.11.4 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» чистку унитазов в туалетах для мальчиков и девочек осуществлять менее 2 раз в день.
8. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в кабинетах № 203, 221, 207 парты и стулья обеспечить цветовой маркировкой согласно ростовой группы.
9. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.8.9 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в кабинете географии, в кабинете № 219 заменить перегоревшие лампы.
10. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.8.5 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в кабинете технологии для мальчиков использовать лампы с одинаковым светозлучением.

11. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.8.3 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в рекреации на 3 этаже в зоне А остекление окна выполнить из цельного стекла.
12. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.6.6 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в столовой образовательного учреждения обеспечить питьевой режим.
13. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.4.13 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» окна в кабинете № 305 оборудованы тканевыми шторами с длиной не ниже уровня подоконника.
14. В соответствии с требованиями п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» устранить дефекты отделки стен, потолков и полов, а именно
 - в коридоре пищеблока;
 - на стенах в складском помещении для хранения сырой продукции;
 - на стенах в складском помещении для хранения готовой продукции.
15. В соответствии с требованиями п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» оборудовать место для снятия рабочей одежды, при посещении туалета либо халат.
16. В соответствии с требованиями п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» обеспечить ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и в складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности.
17. В соответствии с требованиями п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» устранить признаки коррозии и дефекты внутренней поверхности холодильника с маркировкой «МС» и протирачной машины, установить моечную ванну для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработки, и фруктов, моечные ванны для кухонной посуды оборудовать душевой насадкой с гибким шлангом.
18. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» установить стол для работы с тестом, столешница которого выполнена из дерева твердых лиственных пород.
19. В соответствии с требованиями п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, а именно
 - повторную обработку фруктов не осуществлять в цехе первичной обработки овощей;
 - выделить зоны обработки готовой и сырой продукции и использовать их строго с назначением.
20. В соответствии с требованиями п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» обеспечить раздельное хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции в соответствующих производственных цехах (зонах, участках).

21. Обеспечить калорийность и полноту вложения готовых блюд в соответствии с требованиями п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в пределах допустимых отклонений (не более +/- 5%).

Перечень рекомендуемых сведений, которые должны быть представлены в качестве подтверждения устранения выявленного нарушения обязательных требований: информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тверской области в городе Торжке по адресу: 172010, Тверская область, г. Торжок, ул. Луначарского, д. 119 тел./факс 8 (48251) 9-19-10 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом **в срок до «19» мая 2026 г.** с приложением документов фото, видео и иные материалы, подтверждающие устранение выявленных нарушений обязательных требований.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на: МОУ КСОШ № 1
(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

При неисполнении предписания в установленные сроки контрольный (надзорный) орган на основании ч. 2 ст. 95 Федерального закона от 31.07.2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» принимает меры по обеспечению его исполнения вплоть до обращения в суд с требованием о принудительном исполнении предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Тверской области 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 31.07.2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролирующими 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.

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, а также федерального государственного контроля (надзора) в области защиты прав потребителей, может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

(порядок и сроки обжалования предписания)

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Тверской области в городе Торжке

(должность лица, составившего предписание)

(подпись)

Хобарева О.В.

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «__» __05__2025__ г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

Муниципальное учреждение Кувшиновский районный отдел образования по адресу: 172110, Тверская область, г. Кувшиново, ул. Октябрьская, д.15.

В соответствии с частью 3 статьи 90.1 Федерального закона от 31.07.2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» в случае, если контролируемое лицо является государственным или муниципальным учреждением, предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований выдается контролируемому лицу и (или) направляется органу, осуществляющему функции и полномочия учредителя контролируемого лица. В случае выдачи предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований контролируемому лицу копия такого предписания направляется органу, осуществляющему функции и полномочия учредителя контролируемого лица.