

**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 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)

ПРЕДПИСАНИЕ № 757
должностного лица, осуществляющего федеральный
государственный санитарно-эпидемиологический надзор

« 05 » апреля 20 21 г.

г. Торжок
(место выдачи)

Вальдман Елена Николаевна специалист-эксперт территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Тверской области в г. Торжке
(фамилия, имя, отчество (при наличии) и

должность должностного лица, выдавшего предписание)

по результатам проверки деятельности:

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения « Средняя
общеобразовательная школа №5» (далее МБОУ СОШ №5)

(наименование и место нахождения (адрес) проверяемого юридического лица)

Юридический адрес: 172008, Тверская область, г. Торжок, ул. Мира, д. 30А

(фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого индивидуального
предпринимателя)

ОГРН 1026901918284 зарегистрирован Межрайонной инспекцией Федеральной налоговой службы № 8
по Тверской области 07 февраля 2000 г.

(сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (для юридического лица и
индивидуального предпринимателя)

(фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого гражданина)

**по выполнению требований законодательства в сфере обеспечения санитарно-
эпидемиологического благополучия населения установлено следующее:**

19.03.2021 г. в 10 часов 00 час.при проведении внеплановой, документарной и выездной
проверки в при проведении внеплановой выездной документарной проверки в отношении
МБОУ СОШ №5 по адресу: 172008, Тверская область, г. Торжок, ул. Мира, д. 30А

выявлены нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологических
требований к условиям воспитания и обучения детей, а именно:

1. Не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, что не отвечает требованиям п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. При использовании бутилированной воды для питьевых целей учащихся, МБОУ СОШ №5 не обеспечена запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), отсутствуют отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды, а также контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения, что не соответствует требованиям п. 8.4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.6.6 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. Отделка помещений не позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств: в обеденном зале, в горячем цеху, складских помещениях имеются дефекты отделки: стен (шелушение краски) на потолке имеется следы протеканий, на полу местами отсутствует керамическая плитка, что не отвечает требованиям п.2.5.2,

- п.2.5.3 СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
4. Поверхность столовой мебели столов и скамеек имеет дефекты и повреждения, что не допускает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 5. В представленном меню отсутствует информация о калорийности порции, что не отвечает требованиям п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 6. Фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню: на момент проведения проверки в фактическом меню используются блюда, которые отсутствуют в примерном меню, что не отвечает требованиям п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 7. Наименование блюд, указанных в меню не соответствуют наименованиям, указанным в технологических документах (технологических картах), что не соответствует требованиям п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 8. В горячем цехе используется технологическое оборудование (мясорубка), поверхность которой имеет признаки коррозии металла, что затрудняет ее мойку и дезинфекцию, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 9. При проверке технического состояния вентиляции не проведены инструментальные замеры объемов вытяжки воздуха, что не соответствует требованиям п. 2.7. СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
 10. Вытяжные вентиляционные решетки содержат следы загрязнений, что не отвечает требованиям п.2.11.8 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
 11. У стола для работы с тестом отсутствует столешница из дерева твердых лиственных пород, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
 12. На момент проведения проверки салат из свежей капусты находился на раздаче вне охлаждаемой витрины, что не соответствует требованиям п.3.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
 13. Для приготовления пищи используется алюминиевая кухонная посуда, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
 14. На инвентаре, используемом для раздачи и порционирования блюд (соусники), отсутствует мерная метка объема в литрах и (или) миллилитрах, что не соответствует требованиям п.2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
 15. Отсутствует индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, что не отвечает требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

(указать положения нормативных правовых актов,
предусматривающих обязательные требования, невыполнение которых было выявлено)

Руководствуясь ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» требую в срок: до 01.09.2021 г.

1. В соответствии с требованиями п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» обеспечить проведение производственного контроля, основанный на принципах ХАССП.
2. В соответствии с требованиями 8.4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.6.6 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» при использовании бутилированной воды для питьевых целей учащихся, МБОУ СОШ №5 обеспечить запас чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также наличие отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды, а также контейнеров для сбора использованной посуды одноразового применения
3. В соответствии с требованиями п.2.5.2, п.2.5.3 СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" провести ремонт в обеденном зале, в горячем цеху, складских помещениях стен, потолков, полов.
4. В соответствии с п. 2.4.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» произвести замену столовой мебели, поверхность которой имеет дефекты и повреждения.
5. В соответствии с требованиями п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» обеспечить в ежедневном меню наличие информации о калорийности порции.
6. В соответствии с требованиями п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню.
7. В соответствии с требованиями 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» обеспечить соответствие наименований блюд, указанных в меню наименованиям, указанным в технологических документах (технологических картах).
8. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» произвести замену технологического оборудования (мясорубка), поверхность которой имеет признаки коррозии металла.
9. В соответствии с требованиями п. 2.7. СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» провести инструментальные замеры объемов вытяжки воздуха.
10. В соответствии с требованиями п.2.11.8 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» произвести очистку вытяжных вентиляционных решеток от загрязнений.
11. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» при работе с тестом использовать стол, имеющий столешницу из дерева твердых лиственных пород
12. В соответствии с требованиями п.3.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не допускать размещение на раздаче холодных блюд вне охлаждаемой витрины
13. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» использовать посуду для приготовления блюд из нержавеющей стали.
14. В соответствии с требованиями п.2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" обеспечить наличие мерной метки объема в литрах и (или) миллилитрах на инвентаре, используемом для раздачи и порционирования блюд.

15. В соответствии с требованиями п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разработать индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

(указать требования, предписываемые к выполнению и срок их исполнения)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №5» (далее МБОУ СОШ №5)

(указать лицо, на которое возлагается ответственность)

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тверской области в г. Торжке по адресу: ул. Луначарского, 119, г. Торжок, Тверская область, 172010, тел./факс 8 (48251) 9-19-10

заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом **в срок до «01» сентября 2021 г.** с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Предписание об устранении нарушений законодательства может быть обжаловано в досудебном порядке в течение 15 дней с даты получения акта проверки руководителю Управления Роспотребнадзора по Тверской области либо его заместителям по адресу: ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 8 (4822) 342211/356185.

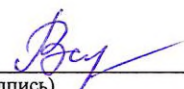
Предписание об устранении нарушений законодательства может быть оспорено индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом порядке и сроки, установленные главой 24 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации.

Предписание об устранении нарушений законодательства может быть оспорено гражданином или должностным лицом порядке и сроки, установленные главой 22 Кодекса Административного судопроизводства Российской Федерации.

Невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет административную ответственность в соответствии с ч. 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Непредставление или несвоевременное представление в государственный орган (должностному лицу) сведений (информации) о выполнении настоящего предписания, а равно представление в государственный орган (должностному лицу) таких сведений (информации) в неполном объеме или в искаженном виде влечет установленную административную ответственность в соответствии со ст. 19.7 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

**Должностное лицо,
выдавшее предписание
специалист-эксперт**

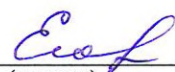

(подпись)

Вальдман Е.Н.

(расшифровка подписи)

Копия настоящего предписания вручена « 05 » апреля 2021 г.

(направлена) по адресу:


(подпись)

