

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

РЕКОМЕНДАЦИИ
по соблюдению обязательных требований,
проведению иных мероприятий, направленных на профилактику рисков
причинения вреда

№ б/н

от 09.12.2022г.

В ходе проведения внеплановой проверки 28.11.2022 г. с 11 час. 00 мин. до 15 час 00 мин.

(вид и дата проведения контрольного (надзорного) мероприятия/
внеплановой выездной проверки

контрольного (надзорного) мероприятия без взаимодействия

в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Торжка
Тверской области «Средняя общеобразовательная школа №5 имени Героя Российской Федерации
Клещенко Василия Петровича»
(наименование контролируемого лица)

на объекте: 172001, Тверская область, город Торжок, ул. Мира, д.30А (наименование, адрес объекта)

установлено основание для выдачи рекомендаций по соблюдению обязательных требований, проведении иных мероприятий, направленных на профилактику рисков причинения вреда, предусмотренное ст. 90 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»:

- отсутствие нарушений обязательных требований (ч. 1 ст. 90);
 выявление нарушений обязательных требований (п. 5 ч. 2 ст. 90);

- .В нарушение п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, включающий проведение лабораторных исследований, испытаний.
- 2.В нарушение требований п.2.8 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» наименование блюда «Рассольник с мясом», указанное в 10-дневном меню и блюда «Рассольник со сметаной», указанное в меню на 28.11.2022 г. не соответствуют их наименованию в технологической карте «Рассольник ленинградский».
- 3.В нарушение требований п 8.1.4 и приложения №8 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» 10 – дневное меню для учащихся 1-11 классов и меню для детей с ограниченными возможностями здоровья разработаны без учета каждой возрастной группы детей (детей 7-11 лет и детей 12 лет и старше), а именно в 10 дневном меню не разработан завтрак для детей 12 лет и старше, обед разработан без учета каждой возрастной группы детей (детей 7-11 лет и детей 12 лет и старше).
- 4.В нарушение требований п 8.1.7 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» в меню на 28.11.2022 года не указана информация для каждой возрастной группы о массе порций и калорийности порций

завтрака и обеда.

5. В нарушение требований п. 2.8 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» технологические карты не утверждены руководителем.

6. В нарушение требований п. 4.6. СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» на емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств отсутствует информация о дате приготовления и о предельных сроках годности раствора.

7. В нарушение требований п. 2.16. СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» в пищеблоке в моечной, в служебном помещении, в овощном складе, складе сыпучих продуктов на стене и потолке имеются следы плесени, отслоения штукатурки и неровности, на полу в моечной и коридоре пищеблока присутствуют дефекты плитки (сколы).

8. В нарушение требований п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» разделочный инвентарь (доски и ножи) хранятся в моечной, а не в производственных зонах пищеблока по обработке сырых продуктов и вареных продуктов.

9. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" на инвентаре (половник, соусник), используемом для раздачи и порционирования блюд, отсутствует мерная метка объема в литрах и (или) миллилитрах.

10. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в пищеблоке в зоне моечной моечные ванны для мытья столовой посуды не имеют маркировки.

11. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» для приготовления пищи используется алюминиевая кухонная посуда: 10 алюминиевых баков и кастрюль, хотя посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

12. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в пищеблоке используются тарелки для второго блюда с дефектами и механическими повреждениями (сколами).

13. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в горячем цехе на столе с маркировкой «О.С.-овощи сырые» используется не по назначению, а именно, не нем расположены емкости с вареными сосисками, котлетами, жареной капустой и творогом.

14. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в пищеблоке в складском помещении для хранения овощей отсутствует прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

15. В нарушение требований п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в обеденном зале используются скамьи с дефектами и повреждениями покрытия.

16. В нарушение требований приложения №9 таблицы №3 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» в основном 10-дневном меню для детей (1-11 класс) масса порций завтрака для детей 1-4 классов (7-11 лет) составляет: в 1 день - 439 гр., 10 день- 435 гр. при норме для детей 7-11 лет – 500 грамм.

Масса порций обеда составляет в 1 день - 719 гр., во 2 день-596 гр., в 3 день- 698гр., в 4 день- 689 гр., в 5 день-649 гр., в 6 день -702 гр., в 7 день- 740 гр., в 8 день-7548 гр., в 9 день-746 гр., в 10 день -728 гр., при норме 700 гр. для детей 7-11 лет и 800 гр. для детей 12 и старше лет.

(отметить нужное, в случае п. 5 ч. 2 ст. 90 – перечислить нарушения)

На основании выше изложенного с целью обеспечения безопасности и предотвращения нарушений обязательных требований и руководствуясь п. 6 ч. 2 ст. 29 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»

РЕКОМЕНДУЮ:

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, основанного на принципах ХАССП, включающий проведение лабораторных исследований, испытаний.
 2. В соответствии с требованиями п.2.8 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» обеспечить соответствие наименованию блюд, указанных в 10-дневном меню, в ежедневном меню с их наименованием в технологических картах.
 3. В соответствии с требованиями п 8.1.4 и приложения №8 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» разработать 10 –дневное меню для учащихся 1-11 классов и меню для детей с ограниченными возможностями здоровья с учетом каждой возрастной группы детей (детей 7-11 лет и детей 12 лет и старше).
 4. В соответствии с требованиями п 8.1.7 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» указывать в ежедневном меню информацию о массе порций и калорийности порций завтрака и обеда для каждой возрастной группы.
 5. В соответствии с требованиями п 2.8 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» утвердить руководителем технологические карты.
 6. В соответствии с требованиями п 4.6. СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» размещать на емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств информацию о дате приготовления и о предельных сроках годности дезинфицирующего раствора.
 7. В соответствии с требованиями п 2.16. СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» » провести ремонт стен, потолка в пищеблоке в моечной, в служебном помещении, в овощном складе, складе сыпучих продуктов и пола в моечной, коридоре пищеблока.
 8. В соответствии с требованиями п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» хранить разделочный инвентарь (доски и ножи) отдельно в производственных зонах пищеблока по обработке сырых продуктов и вареных продуктов.
 9. 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» использовать инвентарь (половник, соусник) для раздачи и порционирования блюд с наличием мерной метки объема в литрах и (или) миллилитрах.
 10. 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 маркировку моечных ванн для мытья столовой посуды в пищеблоке в зоне моечной.
 11. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» » использовать для приготовления пищи кухонную посуду, выполненную из нержавеющей стали.
 12. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» исключить использование в пищеблоке тарелок для второго блюда с дефектами и механическими повреждениями (сколами).
 13. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» использовать производственные столы в горячем цехе пищеблока по назначению в соответствии с маркировкой.
 14. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» оборудовать складское помещение для хранения овощей пищеблока прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха.
-

15. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.3 СП 2.43648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» использовать в обеденном зале скамьи без дефектов и повреждений покрытия.

16. В соответствии с требованиями приложения №9 таблицы №3 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» доработать 10-дневное меню для детей, чтобы массы порций завтрака и обеда соответствовали каждой возрастной группы детей (7-11 лет и детей 12 лет и старше).

Контролируемое лицо вправе в добровольном порядке представить сведения, подтверждающие соблюдение обязательных требований в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тверской области в городе Торжке в срок до **10.03.2023 г.** по адресу: 172010, Тверская область, г. Торжок, ул. Луначарского, 119, заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом.

Специалист – эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Тверской области
в городе Торжке

Должность

подпись



Е.Н.Вальдман
ФИО