

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 Республике Карелия
(Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия)

Территориальный отдел в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах

Ленина ул., д. 48 «а», г. Пудож, 186150
тел (81452) 5-13-53; факс (81452) 5-13-53 E-mail: pudrpn@yandex.ru

Предписание № 5
должностного лица, уполномоченного осуществлять
федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

«14» января 2022г.

г. Пудож

Должностное лицо: Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность должностного лица Управления Роспотребнадзора, выдавшего предписание)

в ходе проведения внеплановой выездной проверки и на основании Акта внеплановой проверки от 14.01.2022г. № 606 в отношении **Муниципального казенного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа п. Пяльма Пудожского района Республики Карелия** (МКОУ средняя общеобразовательная школа п. Пяльма) 186185, п. Пяльма Пудожского района Республики Карелия, ул. Школьная, д. 24, ИНН: 1015004401, Свидетельство о госрегистрации № 1021001048078 присвоен 28.10.2002г.

Адреса фактического осуществления деятельности:

п. Пяльма Пудожского района Республики Карелия, ул. Школьная, д. 24 (школа)

п. Пяльма Пудожского района Республики Карелия, ул. Школьная, д. 14 (дошкольные группы).

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, а именно:

- ст. 11, ст. 28, ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»
- Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880)
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28,
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32,
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов окружающей среды обитания»,
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»

(перечислить положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие

обязательные требования, нарушение которых было выявлено)

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, в соответствии со ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Предписываю:

Муниципальному казенному общеобразовательному учреждению средняя общеобразовательная школа п. Пяльма Пудожского района Республики Карелия (МКОУ средняя общеобразовательная школа п. Пяльма) 186185, п. Пяльма Пудожского района Республики Карелия, ул. Школьная, д. 24, ИНН: 1015004401, Свидетельство о государственной регистрации № 1021001048078 присвоен 28.10.2002г.

Директору МКОУ средняя общеобразовательная школа п. Пяльма Зиновкиной Татьяне Николаевне

(сведения о лице, которому выдается предписание, в том числе наименование и местонахождение (адрес) проверяемого юридического лица, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого гражданина)

№ п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований	Срок исполнения
1.	Обеспечить соответствие фактического расписания уроков утверждённому расписанию уроков в соответствии с требованиями главы III п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20.	До 10.10.2022г.
2.	Обеспечить в соответствии с требованиями п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20 оборудование туалетных комнат умывальниками и туалетными кабинами с дверями. Туалетные кабины оснастить мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечить мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.».	До 10.10.2022г
3.	Окна помещений оборудовать регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, - москитными сетками согласно п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20	До 10.10.2022г
4.	Стены и потолки помещений обеспечить отделкой, допускающей влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств согласно требований п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20	До 10.10.2022г
5.	Обеспечить выполнение требований п. 2.2 табл. МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», а именно, организацию не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед для детей 5-11 классов, обучающихся в первую смену и находящихся в школе более 6 часов	До 10.10.2022г
6.	Обеспечить прием завтрака обучаемых 5-11 классов в первую смену в период с 9.30 — 11.00 час. в соответствии с требованиями п. 2.6.3. табл.1. МР 2.4.0180-20 (Суточный режим питания по отдельным приемам пищи и в зависимости от сменности занятий обучающихся представлен в таблице 1.)	До 10.10.2022г
7.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотреть следующие помещения: загрузочный цех, горячий	До 10.10.2022г

	цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.	
8.	Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены в соответствии с требованиями п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .	До 10.10.2022г
9.	Обеспечить наличие разделочного стола с деревянной поверхностью для работы с тестом в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 , (<i>«Покрытие стола для работы с тестом (столешина) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород»</i>).	До 10.10.2022г
10.	Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд использовать бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации. в соответствии с требованиями п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	До 10.10.2022г
11.	При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечить последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность в соответствии с требованиями п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 . Обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала в соответствии с п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 .	До 10.10.2022г
12.	Оборудовать вытяжную вентиляцию с механическим побуждением над пароконвектором и духовым шкафом в соответствии с п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , согласно которому, <i>«Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.»</i>	До 10.10.2022г
13.	Обеспечить внутреннюю отделку производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока школы из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, в соответствии с п. 2.16 СП 2.4.3648-20 , согласно которому <i>«Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.»</i>	До 10.10.2022г
14.	Обеспечить контроль эффективности работы вентиляционной системы по договору на обслуживание вентиляционной системы смо специализированной организацией в соответствии с требованиями п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 , в соответствии с которым <i>«Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.»</i>	До 10.10.2022г
15.	В соответствии с требованиями п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 столовые приборы, столовую посуду, чайную посуду, подносы перед раздачей вымыть и высушить	До 10.10.2022г

16.	В соответствии с требованиями п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов	До 10.10.2022г
17.	В соответствии с требованиями ч. 4 ст. 13 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" «ТР ТС 021/2011», обеспечить хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ), в соответствии с ч. 7. ст.17 ТР ТС 021/2011 при хранении пищевой продукции обеспечить соблюдение условий хранения и срок годности, установленные изготовителем.	До 10.10.2022г
18.	В соответствии с требованиями п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, оборудовать в овощном цехе моечную ванну для мытья овощей	До 10.10.2022г
19.	В соответствии с требованиями п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить раздельное хранение разделочного инвентаря (разделочные доски, ножи) для готовой и сырой продукции	До 10.10.2022г
20.	В соответствии с требованиями п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, обеспечить прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на пищеблоке школы и дошкольных групп только при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на пищеблоке не принимать.	До 10.10.2022г
21.	В соответствии с требованиями п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.	До 10.10.2022г
22.	В соответствии с требованиями п. 8.1.10. 2.3/2.4.3590-20, в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках осуществлять отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.	До 10.10.2022г
23.	В соответствии с требованиями п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить соответствие фактического меню утвержденному примерному десятидневному меню для детей от 1,5 до 3-х лет, от 3-х до 7 лет, от 7 до 11 лет, от 11 до 18 лет	До 10.10.2022г
24.	Разработать примерное десятидневное меню для детей от 1,5 до 3-х лет,	До 10.10.2022г

	от 3-х до 7 лет, от 7 до 11 лет, от 11 до 18 лет в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (раздел II п. 2.8., раздел VIII п. 8.1.2., п. 8.1.7.)	
25.	Обеспечить соответствие содержания витаминов В ₁ , В ₂ и минеральных веществ кальция и фосфора нормируемой потребности для детей от 1,5 до 3-х лет, от 3-х до 7 лет, от 7 до 11 лет, от 11 до 18 лет, в соответствии с требованиями п. 8.1.2 приложение 10 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	До 10.10.2022г
26.	Обеспечить отделку стен и потолков помещений дошкольных групп, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств согласно требований п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20.	До 10.10.2022г
27.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 решить вопрос о переходе работы пищеблока дошкольных групп на полуфабрикаты высокой степени готовности.	До 10.10.2022г
28.	В соответствии с требованиями п. 2.7.4, п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20 моечные ванны оборудовать местной системой вытяжной вентиляции.	До 10.10.2022г
29.	В соответствии с требованиями п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 в производственном цехе пищеблока дошкольных групп выделить отдельные зоны (участки), обеспеченные отдельным оборудованием и инвентарем для работы с сырьем, готовой продукцией и производством холодных блюд и закусок, оборудовать их бактерицидными лампами	До 10.10.2022г
30.	Обеспечить наличие разделочного стола с деревянной поверхностью для работы с тестом в соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 («Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.»)	До 10.10.2022г
31.	В соответствии с требованиями п. 1.8 СП 2.4.3648-20 п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , обеспечить проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.	До 10.10.2022г
32.	В соответствии с требованиями п. 3.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 , в производственном цехе пищеблока школы выделить отдельную зону (участок), обеспеченный отдельным оборудованием и инвентарем для производства холодных блюд и закусок, оборудовать его бактерицидной лампой	До 10.10.2022г
33.	В соответствии с требованиями п. 4 ч. 2 ст. 14 ТР ТС 021/2011, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 , обеспечить все умывальники для мытья рук в пищеблоках школы и дошкольных групп средствами для сушки рук. (приобрести электрополотенца)	До 10.10.2022г
34.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 , обеспечить наличие необходимого количества производственного инвентаря, технологического оборудования, моечного оборудования в производственном цехе для обеспечения поточности технологического процесса (необходимы электрические водонагреватели в мясо-рыбный и овощной цех, бактерицидные лампы на раздачу готовой пищи, в мясо-рыбный и овощной цех, электронные весы в горячий и мясо-рыбный цех, стеллажи для просушивания столовой посуды, касетницы для отдельного хранения разделочных ножей и досок для сырой и готовой продукции, сетки для ополаскивания посуды в третьей моечной ванне, ларь металлический для хранения овощей, стеллаж для хранения сухих продуктов, подтоварники)	До 10.10.2022г
35.	В соответствии с требованиями п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-2020 для обеззараживания воздуха в помещениях обеспечить	До 10.10.2022г

	наличие бактерицидных установок (приобрести и установить 4 бактерицидные лампы в пищеблок школы: овощной цех, в мясо-рыбный цех, над раздачей готовых блюд, в зоне приготовления холодных блюд (салатов)); 2 бактерицидные лампы в пищеблок дошкольных групп: над раздачей готовых блюд, в зоне приготовления холодных блюд (салатов))	
36.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, заменить эмалированную посуду (тазы, кастрюли) со сколами эмали и алюминиевые кастрюли для приготовления блюд на посуду из нержавеющей стали. (по 6 кастрюль по 5 и 10 литров, по 10 баков на 15, 20, 40 литров)	До 10.10.2022г
37.	В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, заменить инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, на инвентарь, имеющий мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах). (половники, разливные ложки, ковшики)	До 10.10.2022г
38.	В соответствии с требованиями п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, обеспечить отдельную обработку и хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции в пищеблоке школы и пищеблоке дошкольных групп (доски и ножи разделочные «МВ», «ОВ», «Хлеб» хранить отдельно от досок разделочных «РС», «МС», «ОС»). Приобрести по 2 касетницы для хранения разделочных досок и ножей	До 10.10.2022г
39.	В конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. (п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	До 10.10.2022г
40.	В соответствии с требованиями п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, осуществлять контроль температуры готовых блюд на раздаче, для этого приобрести термометры для контроля температуры готовых блюд	До 10.10.2022г
41.	Разработать примерное меню для обучающихся в школе с учётом возрастной категории обучающихся для детей в возрасте 7-11 лет и 12-18 лет, 1,5-3 года и 3-7 лет в соответствии с требованиями п. 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	До 10.10.2022г
42.	В соответствии с требованиями п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 заменить растрескавшиеся разделочные доски, пришедшие в негодность разделочные ножи	До 10.10.2022г
43.	В дошкольных группах МКОУ средняя общеобразовательная школа п. Пяльма при организации дератизационных мероприятий обеспечить соблюдение требований п. 3.8.СП 3.5.3.3223-14, а именно: провести инженерно-технические мероприятия по защите объекта от грызунов (использовать устройства и конструкции, обеспечивающие самостоятельное и плотное закрывание дверей на запасных выходах и центральном входе, обеспечить защиту порогов и нижней части дверей материалами, устойчивыми к повреждению грызунами на центральном входе и на запасных выходах, использовать профилактические охранно-защитные дератизационные системы (ОЗДС) на базе электрических, ультразвуковых или механических устройств.	До 10.10.2022г
44.	В помещениях школы МКОУ средняя общеобразовательная школа п. Пяльма при организации дератизационных мероприятий обеспечить соблюдение требований п. 3.8.СП 3.5.3.3223-14, а именно: - провести инженерно-технические мероприятия по защите объекта от грызунов (не используются устройства и конструкции, обеспечивающие самостоятельное и плотное закрывание дверей на запасных выходах №1, № 2, № 11, № 7, эвакуационном выходе № 12; установить металлическую сетку (решетка) в месте стока воды на первом этаже в санузле для мальчиков.	До 10.10.2022г

	<p>- провести мероприятия по ликвидации нор грызунов, устранению трещин (отверстий) в фундаменте, полах, стенах, потолках: в подвале имеются разрушения (отверстия) в цементной стяжке пола:</p> <p>- герметизировать места прохода коммуникаций в перекрытиях, стенах ограждениях: первый этаж- в санузле для мальчиков в полу. второй этаж: в кабинете истории в стене.</p>	
--	---	--

О выполнении предписания:

в срок до 12.10.2022г. сообщить в территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах заместителю начальника отдела Селивановой Флоре Альвировне

(должность, ф.и.о. должностного лица Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия)

в письменной форме способом, позволяющим обеспечить получение доказательств, подтверждающих факт получения должностным лицом данного сообщения.

Предписание может быть обжаловано в порядке и сроки, установленные Главой 24 Арбитражного процессуального кодекса Российской Федерации;

В случае невыполнения в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства лицо, ответственное за его выполнение, подлежит ответственности по ч.1 ст.19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Заместитель начальника территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Республике
Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и
Пудожском районах
(должность лица, уполномоченного
осуществлять федеральный госсанэпиднадзор)



Селиванова
Флора Альвировна

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Предписание получил «14 » января 2022 г.

Директор МКОУ МКОУ средняя общеобразовательная школа п. Пяльма _____ Зиновкина
Татьяна Николаевна

(должность)

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)

Об ответственности за неисполнении предписания уведомлен:

Директор МКОУ МКОУ средняя общеобразовательная школа п. Пяльма _____ Зиновкина
Татьяна Николаевна

(должность)

(подпись)

(фамилия, имя, отчество)