

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
ул. Комсомольская, 6, г. Кондопога, 186220 E-mail: kondrpn@yandex.ru
тел./ факс (81451) 7-66-38
ОКПО 75736813 ОГРН 1051000011677 ИНН/КПП 1001048857/100101001

ПРЕДПИСАНИЕ №18
должностного лица, уполномоченного осуществлять
федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

18 мая 2021 г.

Республика Карелия, г.Кондопога

Специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Республике Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах
Лупаревой Маргаритой Андреевной

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

при проведении внеплановой проверки в отношении Муниципального
общеобразовательного учреждения Кончезерская средняя общеобразовательная школа
Кондопожского муниципального района Республики Карелия, ОГРН: 1031000322880,
Дата присвоения ОГРН: 17.12.2003, ИНН: 1003007711, КПП: 100301001, Место
нахождения: 186202, Республика Карелия, Кондопожский Район, село Кончезеро, улица
Юности, 1 на основании акта проверки №261 от 18.05.2021г.

(указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-
эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении действующих
санитарных правил и гигиенических нормативов, невыполнении санитарно-гигиенических
и противоэпидемических мероприятий:

- ст.ст. 11, 17, 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-
эпидемиологическом благополучии населения»,
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания
и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных 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», утвержденных постановлением Главного
государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32
(перечислить положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации,
предусматривающие обязательные требования, нарушение которых было выявлено)

С целью устранения выявленных нарушений, в соответствии со ст.50
Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом
благополучии населения»

Муниципальному общеобразовательному учреждению Кончезерская средняя
общеобразовательная школа Кондопожского муниципального района Республики

Карелия, ОГРН: 1031000322880, Дата присвоения ОГРН: 17.12.2003, ИНН: 1003007711, КПП: 100301001 (186202, Республика Карелия, Кондопожский Район, село Кончезеро, улица Юности, 1)

Предписываю в срок до «18» октября 2021 года:

По месту фактического осуществления деятельности в общеобразовательной организации, расположенной по адресу 186202, Республика Карелия, Кондопожский Район, село Кончезеро, улица Юности, 1:

1) В исполнение п.2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32 (далее по тексту - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.

2) В исполнение п.2.4.6.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 (далее по тексту - СП 2.4.3648-20), обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3) В исполнение п.8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020г. № 32 (далее по тексту - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны 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; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

4) В исполнение п.3.4.13. СП 2.4.3648-20 обеспечить подводку горячего водоснабжения к умывальным раковинам перед столовой.

5) В исполнение п.2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 оборудовать организацию исправными системами вентиляции, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

6) В исполнение п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

60/16
7) В исполнение п.2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

8) В исполнение п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

9) В исполнение пп.3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.12. СП 2.4.3648-20 обеспечить маркировку емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

1/14
10) В исполнение п.2.5.2. СП 2.4.3648-20 полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

01/11
11) В исполнение п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

01/11
12) В исполнение п.2.8.9. СП 2.4.3648-20 все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.

01/11
13) В исполнение п.2.8.3. СП 2.4.3648-20 остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла.

14) В исполнение п.2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.1.5. СП 2.4.3648-20 работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о

прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

15) **В исполнение п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20** меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

16) **В исполнение п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20** изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

17) **В исполнение п.2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20** при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

18) **В исполнение п.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20** предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

О выполнении предписания в срок до 20.10.2021г. сообщить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах по адресу: Республика Карелия, г.Кондопога, ул.Комсомольская, д.6, 186220, E-mail: kondrpn@yandex.ru или тел./ факс 8 (81451) 7-66-38.

Юридическое лицо в случае несогласия с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения предписания вправе представить в соответствующие органы Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений. При этом юридическое лицо вправе приложить к таким возражениям документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган Роспотребнадзора.

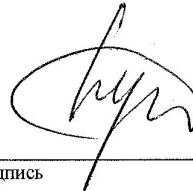
Предписание может быть обжаловано в суд в порядке, установленном главой 22

Кодекса административного судопроизводства Российской Федерации, в течение 3-х месяцев со дня получения предписания.

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.

Специалист-эксперт территориального
отдела Управления Роспотребнадзора
по Республике Карелия в
Кондопожском, Медвежьегорском и
Пудожском районах

должность лица, уполномоченного
осуществлять госсанэпиднадзор



подпись

Лупарева М.А.

фамилия, имя, отчество