

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 Ростовской области  
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека по Ростовской области в г. Волгодонске, Дубовском, Ремонтненском,  
Заветинском, Зимовниковском районах

**Предписание**  
**должностного лица Управления Роспотребнадзора по Ростовской области, уполномоченного на**  
**проведение проверок деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и**  
**граждан, об устранении выявленных нарушений**

№ 180033/122

« 27 » апреля 2018 г.

Место выдачи предписания: территориальный отдел Управления Роспотребнадзора г. Волгодонске, Дубовском, Ремонтненском, Заветинском, Зимовниковском районах Ростовская область, г. Волгодонск, ул. М.Кошевого,5

(фактический адрес выдачи предписания)

Фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность должностного лица Управления Роспотребнадзора по Ростовской области, выдавшего предписание: заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г. Волгодонске, Дубовском, Ремонтненском, Заветинском, Зимовниковском районах Друзкая Н.П.

Предписание выдано: Муниципальному бюджетному образовательному учреждению Савдянская средняя образовательная школа им. И.Т. Таранова

(наименование и место нахождения (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)

В ходе проведения проверки выявлены нарушения действующего законодательства:

Нарушения к эксплуатации общественных зданий, строений, сооружений, помещений:

- имеются дефекты плиточного покрытия пола: кабинет химии – у порога в лаборантскую часть плиток не сцеплена с полом; в вестибюле имеется участок разрушенной плитки площадью 1,5м<sup>2</sup>, (п.4.28, п.4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10)
- в кабинете химии (2-й этаж) лаборантская не оборудована раковиной с подводкой воды для мытья лабораторной посуды. Вода для мытья лабораторной посуды доставляется с первого этажа; (п. 4.27. СанПиН 2.4.2.2821-10)
- стены в классах оклеены обоями под покраску, в отдельных местах имеет место отхождение обоев от стен, дефекты красочного покрытия (кабинет биологии); (п.4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10).

Нарушаются санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения, к учебной мебели:

- в кабинете химии вытяжной шкаф используется не по назначению (хранятся тетради), так как не оборудован вытяжкой; (п. 5.8 СанПиН 2.4.2.2821-10)
- из 2-х имеющихся питьевых фонтанчиков один не имеет ограничительного кольца; (п. 8.6, СанПиН 2.4.2.2821-10)
- программа производственного контроля предусматривает проведение контроля только в отношении помещений и персонала пищеблока; производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к условиям обучения не предусмотрен; (п./п а), з), п. 2.4 СП 1.1.1058-01" "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»);
- отсутствует уборочный инвентарь для спортивного зала, обработки спортивного инвентаря. Со слов технического персонала обработка матов проводится 1 раз в неделю, что является нарушением (п12.11, п.12.15 СанПиН 2.4.2.2821-10).

Пищеблок:

- не достаточно стеллажей для хранения кухонной посуды: часть кухонной посуды и инвентаря хранится на деревянной неокрашенной полке в помещении для сырой продукции. Разграничение мест хранения посуды для готовой и сырой продукции не предусмотрено (п.5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08);



- допускается использование для приготовления и хранения готовых блюд пластиковых тарелок (салат из свежей капусты) (п.4.8 СанПиН 2.4.5.2409-08);
- допускается нарушение противоэпидемических требований к приготовлению пищи, так салат из свежей капусты, приготовлен из овощей урожая 2017г. Для приготовления салата использовалась емкость с маркировкой «овощи», емкость с маркировкой «салат» отсутствует (п.6.29 СанПиН 2.4.5.2409-08);
- уборочный инвентарь имеется не в полном объеме: не выделен инвентарь для мытья стен и др. поверхностей при проведении генеральной уборки (п.5.18 СанПиН 2.4.5.2409-08);
- не достаточно кухонного инвентаря, так терка для овощей одна, используется для вареных и сырых овощей (п. 4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08);
- столовые приборы после мытья не прокаливаются в духовом шкафу, на момент проверки поддоны касет для столовых приборов имеют следы давнишнего известкового налета, который в свою очередь свидетельствует о том, что кассеты не подвергаются ежедневному мытью и прокаливанию (п. 5.12 СанПиН 2.4.5.2409-08);
- нарушаются требования к ведению журнала бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья: (п. 14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08)
  - в журнале регистрируется поступление только скоропортящихся продуктов, контроль качества поступающих круп, овощей и др. продукции не проводится;
  - не во всех случаях указывается предельный срок хранения полученных пищевых продуктов и пищевого сырья (сосиски, рыба свежемороженая - минтай, фарш «По домашнему», куры, масло сливочное «Белый медведь»);
  - фиксируемый расход получаемых продуктов не всегда соответствует меню и количеству полученной продукции: сосиски согласно представленным меню – требованиям (с 06.04.2018 по 19.04.2018г) входили в дневной рацион только 09.04.2018г. По данным журнала бракеража поступающей продукции зафиксирован расход сосисок 09.04.2018 – 6,19 кг, 10.04.2018г – 6,48 кг, 18.04.2018г – 6,48 кг. Итого - 19,15 кг, тогда как получено 09.04.2018г. – 12кг.
  - по данным меню-требования 09.04.2018г. использован фарш говяжий, согласно журналу бракеража входящей продукции получен фарш «По домашнему»;
- имеющиеся технологические карты не отражают технологию, обеспечивающую безопасность приготовляемых блюд, а именно температуру и время приготовления (п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08), что является нарушением: ст.11, ст. 17, ст. 24,ст. 28, ч.1,3 ст.29 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.4.27, п.4.28, п.4.29, п.5.8, п.8.6, п.12.11, п.12.15 СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", п. 4.8, п. 4.10, п. 5.12, п.5.13, п.5.18, п.6.11, п.6.29, п.10.4, п.14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; п/п а), з), п. 2.4 СП 1.1.1058-01" "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;  
В соответствии с пунктом 1 части 1 статьи 17 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля", подпунктом 4 пункта 4 статьи 40 Закона «О защите прав потребителей, частью 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"  
 (нужное подчеркнуть)

### Предлагаю обеспечить:

1. устранение дефектов плиточного покрытия пола в кабинете химии, вестибюле школы;  
Срок: 24.08.2018
2. устранение дефектов внутренней отделки стен в кабинетах;  
Срок: 24.08.2018
3. установка раковины; **срок: 24.08.2018г;** подводку воды и оборудование раковины кабинета химии  
Срок: 24.08.2020г
4. оборудование вытяжного шкафа в кабинете химии вытяжной системой с механическим побуждением;  
Срок: 24.08.2020г
5. оборудование всех имеющихся питьевых фонтанчиков ограничителями вокруг вертикальной водяной струи;



Срок: 24.08.2018

6. разработку и утверждение программы производственного контроля, направленную на проведение системного контроля за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях;

Срок: 24.08.2018

7. наличие уборочного инвентаря для спортивного зала (уборка зала, в т.ч. стен, обработки спортивного инвентаря);

Срок: 24.08.2018

8. оборудование помещений пищеблока решетчатыми стеллажами для сушки хранения чистой кухонной посуды;

Срок: 24.08.2018

9. использование для приготовления и хранения готовых блюд в посуде из нержавеющей стали или из аналогичных по гигиеническим свойствам материалов;

Срок: 24.08.2018

10. использование овощей урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др) в период после 1 марта только после термической обработки;

Срок: постоянно

11. наличие уборочного инвентаря для генеральной уборки (мытьё стен, дверей, подоконников и др. поверхностей);

Срок: немедленно и постоянно

12. наличие достаточного количества кухонного инвентаря для вареной и сырой продукции;

Срок: немедленно и постоянно

13. обработку столовых приборов в соответствии с требованиями п. 5.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

Срок: немедленно и постоянно

14. ведение журнала бракеража поступающих пищевых продуктов и пищевого сырья в строгом соответствии с требованиями п. 14.5, приложений №7, №10 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"; заполнение журнала по факту получения или расхода пищевой продукции и пищевого сырья;

Срок: немедленно и постоянно

15 разработку технологических карт готовых блюд с учетом требований эпидемиологической безопасности предусмотренных п. 8.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Срок: 24.08.2018

Срок, в течение которого лицо, которому выдано предписание, должно известить должностное лицо Управления Роспотребнадзора по Ростовской области, выдавшее предписание, о выполнении предписания, одним из способов извещения, предусмотренных действующим законодательством:

**28.08.2018, 24.08.2020**

(указать дату)

Настоящее предписание может быть обжаловано:

физическими и должностными лицами - в вышестоящий орган, либо в районный суд по месту нахождения органа вынесшего предписание;

лицом, осуществляющим предпринимательскую деятельность без образования юридического лица - в вышестоящий орган либо в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством.

Жалоба на предписание в вышестоящий орган может быть подана в течение в течение 15 дней со дня получения акта проверки.

Жалоба на предписание в суд может быть подана в течение трех месяцев со дня, когда гражданину, организации стало известно о нарушении их прав и законных интересов.

При невыполнении в установленный срок предписания об устранении нарушений обязательных требований лицо, в отношении которого выдается предписание, несет



административную ответственность, предусмотренную частью 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

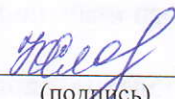
Заместитель начальника территориального  
отдела Управления Роспотребнадзора по Ростовской области  
– главного государственного санитарного врача  
по г. Волгодонску, Дубовскому, Ремонтненскому,  
Заветинскому, Зимовниковскому районам  
Друцкая Н.П.



(подпись)

Предписание вручено: « 27 » апреля 2018г.

Директору МБУО Савдянская СОШ им. И.Т. Таранова  
Славгородской Ю.В.



(подпись)