



КНМ 05230041000105377884 от 15.03.2023

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, QR-код <*>



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 Дагестан

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Дагестан в г. Кизляре

368830, РД, г. Кизляр, ул. Махачкалинская, 10
тел: (87239) 2-31-09, факс: 2-31-09, e-mail: to-kizlyar@yandex.ru

**Предписание
об устранении выявленных нарушений обязательных требований**

от 14 апреля 2023г. № 72-23-в

ТО Управления Роспотребнадзора по РД в г. Кизляре

(место выдачи предписания)

Мною, **заместителем начальника ТО Управления Роспотребнадзора по РД в г. Кизляре**

(должность лица, составившего предписание)

Степаненко Ю.В.

(фамилия и инициалы лица, составившего предписание)

при проведении контрольного (надзорного) мероприятия **внеплановой выездной проверки**

(указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия)

на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «**15**» **марта** 2023г.
№ **72-23-в**

в отношении

ГКОУ РД «Бабаюртовская СШИ №11». ОГРН 1020501099926, ИНН 0505005868

(указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения

1) на пищеблоке не обеспечена последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки продовольственного сырья и пищевой продукции за счет несоблюдения требований к размещению технологического оборудования (в цехе сырой продукции установлен духовой шкаф, а в горячем цехе установлена картофелеочистительная машина), то есть создаются условия для дополнительного микробного загрязнения пищевой продукции и чистого инвентаря, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и

обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п/п 1 п.1 статьи 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

2) моечные ванны, являющиеся источниками выделения влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции, следовательно, создаются условия для скопления и размножения микроорганизмов, в том числе патогенных, загрязнения пищевой продукции и чистого инвентаря, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3) в горячем цехе на участке (зоне) приготовления холодных блюд, в цехе сырой продукции отсутствует бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха, следовательно, создаются условия для скопления и размножения микроорганизмов, в том числе патогенных, загрязнения пищевой продукции и угроза распространения инфекционных заболеваний, что является нарушением п.2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20;

4) на пищеблоке отсутствует холодильный прилавок, следовательно, не созданы условия для безопасного хранения готовых блюд с момента приготовления до раздачи детям, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.18 главы VI СанПиН 1.2.3685-21;

5) поверхность производственного стола, предназначенного для приготовления салатов, выполнена из фанеры, имеет дефекты; производственные столы не промаркированы в зависимости от назначения, то есть создаются условия для загрязнения чистого инвентаря, готовой пищевой продукции от остатков сырой продукции, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п. 2.9, п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, таблицы 6.18 главы VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

6) разделочный инвентарь не промаркирован с учетом раздельного использования для сырой и готовой продукции; не обеспечено раздельное хранение разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции; чистые разделочные доски хранятся в подвешенном состоянии соприкасаясь со стеной и друг с другом, то есть создаются условия для загрязнения готовой пищевой продукции, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п/п 8 п.3 статьи 10 ТР ТС 021/2011;

7) в производственных цехах пищеблока не оборудованы раковины для мытья рук персонала пищеблока, то есть не созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала пищеблока для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением таблицы 6.18 главы VI СанПиН 1.2.3685-21, п/п 4 п.2 статьи 14 ТР ТС 021/2011;

8) в моечной для мытья кухонной посуды установлена 1 ванна, для мытья и ополаскивания столовой посуды 2 ванны; ванна для ополаскивания посуды не оборудована душевой насадкой с гибким шлангом, то есть не созданы условия для качественного мытья посуды в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.9, п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п.195, таблицы 6.18 главы VI СанПиН 1.2.3685-21;

9) моечная ванна в цехе сырой продукции не оборудована системой горячего водоснабжения, то есть не созданы условия для качественной обработки пищевой продукции, что является угрозой причинения вреда здоровью и нарушением п.2.6.5, п.3.4.13 СП 2.4.3648-20;

10) на пищеблоке не проводится обработка яиц и сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, для обеспечения безопасности питания, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

11) полки шкафа для хранения хлеба не обрабатываются 1%-м раствором уксусной кислоты или иными разрешенными для этих целей средствами, для предупреждения картофельной болезни, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п/п 7 п.3 статьи 10 ТР ТС 021/2011;

- 12) в производственных цехах пищеблока допускается хранение предметов, не используемых при изготовлении пищевой продукции, в том числе уборочного инвентаря, то есть создаются условия для загрязнения готовой пищевой продукции и чистого инвентаря, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.4 статьи 14 ТР ТС 021/2011;
- 13) емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств не снабжены полноценной маркировкой (не указаны наименование средства, его концентрация); в местах приготовления дез. растворов отсутствуют инструкции по их приготовлению, следовательно, не созданы условия для соблюдения санитарно-эпидемиологического режима, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.12 СП 2.4.3648-20;
- 14) не организовано горячее питание обучающихся 5-11 классов без проживания в общежитии, следовательно, не созданы условия для обеспечения рационального питания и полноценного развития детского организма, что несет угрозу причинения вреда здоровью и является нарушением п.3.4.3 СП 2.4.3648-20, п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 15) в ГКОУ разработано одно примерное двухнедельное меню для всех возрастных групп детей; в примерном двухнедельном меню в рационах обеда предусмотрена суточная норма хлеба пшеничного; отмечается повторение одного и того же блюда (пре картофельное) во все дни по меню, кроме 1-го, 3-го, 9-го и 12-го дней; в меню включены колбасные изделия, следовательно, не созданы условия для обеспечения рационального питания и полноценного развития детского организма, что несет угрозу причинения вреда здоровью и является нарушением п.8.1.4, таблицы 2 Приложения 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 16) не представлены технологические карты готовых блюд и кулинарных изделий, в соответствии с которыми осуществляется изготовление продукции на пищеблоке, то есть не обеспечены условия для возможности соблюдения рецептуры и технологии приготовления блюд для обеспечения сбалансированного питания, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.3.3 СП 2.4.3648-20;
- 17) при раздаче горячих готовых блюд не используются термометры для контроля температуры блюд с целью минимизации риска теплового воздействия, что является угрозой причинения вреда здоровью детей и нарушением п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 18) не представлены ежедневные меню-раскладки; при проведении анализа фактического питания по «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции» установлено, что фактические рационы питания не соответствуют примерному меню во все дни; в рационах обеда за 18.03.2023г., 21.03.2023г., 23.03.2023г. нет закуски; в рационе обеда за 21.03.2023г. отсутствует напиток; не представилось возможным провести количественный анализ фактических рационов, так как «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» ведется некорректно (не указываются результаты взвешивания порционных блюд); при отборе рациона обеда от 03.04.2023г. для исследований на калорийность установлено, что масса порций мясного блюда и гарнира занижена, масса выдаваемого хлеба пшеничного завышена, следовательно, не созданы условия для обеспечения рационального питания и полноценного развития детского организма, что несет угрозу причинения вреда здоровью и является нарушением п.8.1.4, таблицы 2 Приложения 7, таблицы 1 Приложения 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 19) в ежедневном меню, вывешиваемом в обеденном зале, не указываются масса и калорийность порций, что является нарушением п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 20) С-витаминизация третьих и сладких блюд проводится без учета возрастной группы и физиологических потребностей; внесение витамина С в готовое третье блюдо проводится за 30 мин. до раздачи, а не непосредственно перед раздачей, то есть не создаются условия при организации горячего питания для повышения сопротивляемости детского организма к инфекционным агентам, что является угрозой причинения вреда здоровью и нарушением п.8.1.6, таблицы 1 Приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 21) емкости для хранения суточных проб обрабатываются путем мытья, а не дезинфекции и стерилизации, следовательно, не созданы условия для обеспечения контроля за качеством

и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке, что несет угрозу причинения вреда здоровью детей и является нарушением п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
22) документация по контролю за качеством и безопасностью организации питания на пищеблоке ГКОУ РД «Бабаюртовская СШИ №11» ведется с замечаниями: в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» не указываются фасовка, дата выработки, изготовитель, условия хранения поступивших продовольственного сырья и пищевых продуктов, дата фактической реализации; не всегда указываются единицы измерения поступивших пищевых продуктов; не регистрируются результаты органолептической оценки каждого поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов; в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» не указываются время приготовления блюда, время снятия бракеража, результаты взвешивания порционных блюд; не представлены «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» складского помещения и пищеблока с указанием наименования каждого холодильного оборудования (представлен журнал с регистрацией температуры в морозильниках), «Гигиенический журнал (сотрудники)» с подписями сотрудников (работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем) об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов его семьи, заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, «Ведомость контроля за рационом питания», следовательно, не созданы условия для обеспечения контроля за качеством и безопасностью поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья, приготовленной пищевой продукции на пищеблоке, за состоянием здоровья работников пищеблока, допущенных для приготовления пищи и контактирующих с пищевой продукцией, что несет угрозу причинения вреда здоровью детей и является нарушением п.2.22, п.3.8, п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п/п 6 п.3 статьи 10 ТР ТС 021/2011;

23) в исследованных смывах, отобранных с объектов окружающей среды в ходе внеплановой выездной проверки 03.04.2023г. (протокол лабораторных исследований №528 от 05.04.2023г.) отмечается рост бактерий группы кишечной палочки (БГКП) в 1 смыве (спец. одежда повара Бекболатовой Н.И.) из 5 отобранных (25%), что свидетельствует о необеспечении соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока в процессе производства пищевой продукции и является нарушением п.п.9 п.3 статьи 10 ТР ТС 021/2011.

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", подпунктом 4 пункта 4 статьи 40 Закона РФ от 07.02.1992г. N 2300-1 "О защите прав потребителей",

с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

ГКОУ РД «Бабаюртовская СШИ №11», 368060, Республика Дагестан, Бабаюртовский район, с. Бабаюрт, ул. Шпигуна, 7, директору ГКОУ РД «Бабаюртовская СШИ №11» Омарову Ибрагиму Магомедовичу, Республика Дагестан, Тляратинский район, с. Ибрагимотар

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения, адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

1. На пищеблоке обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки продовольственного сырья и пищевой продукции: духовой шкаф переместить в горячий цех, картофелеочистительную машину – в цех сырой

продукции. Срок до 01.09.2024г.

2. Моечные ванны, являющиеся источниками выделения влаги, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции. Срок до 01.09.2024г.

3. В горячем цехе на участке (зоне) приготовления холодных блюд, в цехе сырой продукции установить бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха. Срок до 01.09.2024г.

4. Для обеспечения безопасного хранения готовых блюд с момента приготовления до раздачи детям приобрести холодильный прилавок. Срок до 01.09.2024г.

5. Приобрести производственные столы для обработки пищевой продукции, имеющие цельнометаллическое покрытие, для обеспечения условий для раздельной работы с продовольственным сырьем, полуфабрикатами и готовой к употреблению пищевой продукцией; производственные столы промаркировать, использовать строго в соответствии с маркировкой. Срок до 01.09.2024г. и постоянно.

6. Для контакта с пищевыми продуктами использовать разделочные доски из твердых пород дерева либо изготовленные из другого материала, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами (при наличии документа, подтверждающего качество и безопасность); разделочные доски и ножи промаркировать в зависимости от назначения с учетом раздельного использования для сырой и готовой к употреблению пищевой продукции; обеспечить раздельное хранение чистого разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции. Срок с 14.04.2023г. и постоянно.

7. В производственных цехах пищеблока оборудовать раковины для мытья рук персонала. Срок до 01.09.2024г.

8. На пищеблоке оборудовать моечные ванны для обеспечения мытья столовой посуды отдельно от кухонной (три моечные ванны для мытья столовой посуды, две моечные ванны для мытья кухонной посуды), объемом, позволяющим обеспечить полное погружение кухонной посуды; ванну для ополаскивания посуды оборудовать душевой насадкой с гибким шлангом. Срок до 01.09.2024г.

9. Все моечные ванны и раковины оборудовать системами холодного и горячего водоснабжения через смесители, системой водоотведения. Срок до 01.09.2024г.

10. Обработку сырых яиц перед началом технологического процесса проводить в следующем порядке: I – мытье в воде с температурой 40-45⁰С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор), II – замачивание в 0,5% растворе хлорамина (или других дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению) с температурой 40-45⁰С; III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-45⁰С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную емкость; сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Срок с 14.04.2023г. и постоянно.

11. В целях предупреждения картофельной болезни полки шкафа для хранения хлеба 1 раз в неделю обрабатывать 1%-м раствором уксусной кислоты или иными разрешенными для этих целей средствами. Срок с 14.04.2023г. и постоянно.

12. Не допускать хранения в производственном цехе пищеблока предметов, не использующихся при изготовлении пищевой продукции, в том числе уборочного инвентаря. Срок с 14.04.2023г. и постоянно.

13. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств снабдить полноценной маркировкой с указанием наименования средства, его концентрации, даты приготовления; в местах приготовления дез. растворов вывесить инструкции по их приготовлению. Срок с 14.04.2023г. и постоянно.

14. Предусмотреть возможность организации горячего питания для обучающихся 5-11 классов. Срок до 01.09.2024г.

15. Разработать примерное двухнедельное меню для каждой возрастной группы детей; рацион примерного двухнедельного меню разработать с учетом необходимого количества основных пищевых веществ, витаминов, микроэлементов, требуемой калорийности

рациона, с соблюдением нормируемой массы порций блюд, суммарного объема блюд по приемам пищи и необходимого среднесуточного набора продуктов и набора блюд. Срок с 14.04.2023г. и постоянно.

16. Разработать технологические карты кулинарных изделий на основании сборника рецептур для предприятий общественного питания; в технологических картах указывать наименование сборника рецептур и номер рецептуры по сборнику; во всех технологических картах указывать содержание витаминов и минеральных веществ в готовом блюде, температуру блюда при раздаче; технологические карты утвердить директором школы или уполномоченным им лицом. Срок с 14.04.2023г. и постоянно.

17. С целью минимизации риска теплового воздействия при раздаче горячих готовых блюд использовать термометры для контроля температуры блюд в соответствии с технологическими картами. Срок с 14.04.2023г. и постоянно.

18. Фактический рацион питания осуществлять на основании утвержденного примерного двухнедельного меню; при отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Срок с 14.04.2023г. и постоянно.

19. В ежедневном меню, вывешиваемом в обеденном зале, указывать массу и калорийность порций. Срок с 14.04.2023г. и постоянно.

20. С-витаминизацию третьих и сладких блюд проводить с учетом суточной физиологической потребности питающихся детей в витамине С по возрастным группам согласно таблицы 1 Приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20; внесение препарата и приготовление витаминизированного напитка проводить непосредственно перед раздачей. Срок с 14.04.2023г. и постоянно.

21. Обработку посуды (емкостей и крышек) для хранения суточных проб проводить путем стерилизации или кипячения в течение не менее 5 мин. Срок с 14.04.2023г. и постоянно.

22. Регулярно вести «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» в соответствии с установленной формой. Срок с 14.04.2023г. и постоянно.

23. В целях обеспечения безопасности пищевой продукции работникам пищеблока соблюдать правила личной гигиены в процессе производства пищевой продукции.
(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения допущенного нарушения обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на ГКОУ РД «Бабаюртовская СШИ №11», директора Омарова Ибрагима Магомедовича

должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в ТО Управления Роспотребнадзора по РД в г. Кизляре по адресу: РД, г. Кизляр, ул. Махачкалинская, 10, тел./факс: (87239) 2-31-09 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «02» сентября 2024 г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролируруемыми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Дагестан либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

(порядок и сроки обжалования предписания)

Заместитель начальника ТО
Управления Роспотребнадзора по
РД в г. Кизляре



Степаненко Ю.В.

(должность лица, составившего предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «

14

» 04

20

г.



(подпись)

Омаров И.М.

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

