

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в городе Нягань и Октябрьском районе, г. Нягань, 1 мкр. дом 20, помещение 74

17.02.2021
08:25

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 23

По адресу/адресам: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Чемашинская основная общеобразовательная школа", 628109, ХМАО-Югра, Октябрьский район, д. Чемаша, ул. Школьная, дом 15

На основании распоряжения Заместитель главного государственного санитарного врача по ХМАО-Югре Казачинина Александра Аркадьевича № 35 от 20.01.2021 была проведена внеплановая документарная и выездная проверка в отношении: МКОУ "Чемашинская основная общеобразовательная школа", 628109, ХМАО-Югра, Октябрьский район, д. Чемаша, ул. Школьная, дом 15

Дата и время проведения проверки:
21.01.2021 с 10:40 по 12:15. Продолжительность 1:35

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу -Югре в городе Нягань и Октябрьском районе, г. Нягань, 1 мкр. дом 20, помещение 74

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):
(заполняется при проведении выездной проверки)

«19» января 2021г.
Дата

11:00
Время

Подпись

Т.А.Ахременко
Ф.И.О.

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки (заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры): **не требуется**

Лицо(а), проводившие проверку:

Начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе, Главный государственный санитарный врач по г. Нягани и Октябрьскому району Шахназаров Комитас Валерьевич;

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе, Тлеукенова Диана Нагашваевна;

При проведении проверки присутствовали: директор, Ахременко Т.А.

В ходе проведения проверки:

Настоящая проверка проведена в рамках исполнения приказа Роспотребнадзора №723 от 16.10.2020.

В ходе проверки проведено изъятие проб пищевого сырья, готовой продукции и блюд, смывов и питьевой воды.

Пищеблок МКОУ "Чемашинская ООШ" располагается на первом этаже в отдельном двухэтажном здании капитального исполнения.

Территория школы ограждена, благоустроена, имеет наружное искусственное освещение, подъездные пути. Через территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных мест, а также транзитные тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов. Для сбора отходов оборудована площадка, расположенная непосредственно от въезда на территорию, водонепроницаемым покрытием. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Контейнеры имеют закрывающиеся крышки. Вывоз отходов осуществляется на основании договора №00-013389 от 14.04.2020г на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с АО "Югра-Экология".

Освещение: основные помещения имеют естественное (одностороннее боковое - через окна) и искусственное освещение. Искусственное освещение представлено люминесцентными и светодиодными лампами в защитной арматуре.

Отопление: центральное водяное. Радиаторы в помещениях располагаются под оконными проемами.

Вентиляция: естественная - через оконные и дверные проемы. Искусственная вентиляция оборудована на пищеблоке. Над основной электроплитой в горячем и мучном цехах установлена локальная вытяжная система вентиляции. Вытяжной зонт в мучном цехе на момент проверки в не рабочем состоянии.

Водоснабжение: Холодное централизованное.

Горячее водоснабжение:: эл/водонагреватели, накопительного типа, проточные.

Канализация: Местный септик.

Питание: организовано собственными силами. Количество сотрудников, работающих на пищеблоке - 4 (повар - 1, кух.работник - 1, уборщик служебных помещений - 1, кладовщик - 1).

Для обеспечения учащихся двухразовым горячим питанием предусмотрена столовая, работающая на сырье. Столовая расположена на первом этаже здания школы, имеет отдельный служебный вход, и следующий набор помещений: обеденный зал на 48 посадочных мест, горячий цех - 22,3 кв.м., овощной цех первичной обработки - 5 кв.м., овощной цех вторичной обработки - 7,0 кв.м., мясо-рыбный цех - 11,1 кв.м., моечные столовой и кухонной посуды - 8,0 и 4,2 кв.м., мучной цех - 24,5 кв.м., холодный цех - 9,5 кв.м., склад сыпучих продуктов и консервации - 8,3 кв.м., бытовые помещения, гардеробная, инвентарная, умывальная, туалет.

Обеденный зал столовой на 48 посадочных мест, фактически - одновременно питаются максимально 12 человек. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Установлена 1 бактерицидная установка.

Продолжительность перемены для принятия пищи 20 минут;

Перед столовой установлено достаточное количество исправных раковин со смесителями для мытья рук (2 шт.) из расчета 1 раковина на 20 человек, а также предусмотрены 2 электрополотенца, жидкое мыло;

Накрывание на столы осуществляется - персоналом пищеблока;

При выборочном контроле температурного режима горячего блюда на столе и раздаче отклонений от нормативных показателей не выявлено;

Общая площадь столовой (м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перерывов для питания Детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входам в стол
				мин	макс	
53,6	48	1,11	12	20	20	2
Температура горячего блюда						
Наименование горячего блюда		На линии раздачи		На столе у ребенка к моменту приема пищи		
Каша пшеничная		90 градусов		70 градусов		

Количество детей, обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1 смену	Во 2 смену	сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия
12	0	0	0	0

Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатное питание		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия
12	6	12	6	0	0	0

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) - нет

Меню в наличие, с технологическими картами, на момент проведения обследования согласованное меню соответствует фактическому;

В меню предусмотрены продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами, предусмотрена С-витаминизация блюд (результаты С витаминизации заносятся в журнал);

Премиксы не используются;

Суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл - удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (в мг), А рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг). - Представленное меню согласовано с Роспотребнадзором и прошло экспертизу в органе инспекции;

В ходе контрольного взвешивания 5 порций блюд (каша пшеничная) не выявлено нарушение выходного объема накладываемого блюда - согласно меню

зафиксировано, при положенной норме 200г., детям накладывают 202г, 205г., 203г., 205г., 208г., что соответствует предъявляемым требованиям.

По результатам лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли), отклонений не установлено.

Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей - соблюдается.

Ведется бракеражный журнал поступающего сырья.

Исследованное пищевое сырье соответствует гигиеническим требованиям.

Осуществляется визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Поточность производства соблюдается.

Технологическое оборудование и инвентарь в достаточном количестве, исправно.

Технология производства блюд соблюдается, согласно технологических карт.

Контроль режима обработки яиц - соблюдается, инструкциями и методами обработки яиц персонал владеет.

Контроль за обработкой овощей и фруктов осуществляется, инструкциями и методами обработки персонал владеет;

Горячий цех: мармит, три эл/плиты 2-х, 3-х и 4-х конфорочные с духовками, раковина для мытья рук, производственные столы: "МВ", "РВ", "Масло", "Раздача", стеллажи, бактерицидный облучатель закрытого типа.

Моечная для мытья столовой посуды: установлена 3х-секционная моечная ванна, посудомоечная машина, стеллажи, кассеты для чистой посуды, стол, раковина для мытья рук.

Моечная для мытья кухонной посуды: 2 моечные ванны, стеллаж, сушка для посуды.

Мясо - рыбный цех: две эл/мясорубки, 1 моечная ванна, производственные столы с вмонтированной раковиной: "СМ", "РС", "Яйцо", "М/продукты", весы, раковина для мытья рук.

Овощной цех: овощерезка, моечная ванна "СО", "Фрукты", раковина для мытья рук, производственный стол с вмонтированной раковиной "СО", два стола "СО".

Холодный цех: гигиеническая раковина, моечная ванна, производственные столы "ОВ", "МВ", бытовой холодильник "Молочные продукты", стеллаж, бактерицидный облучатель закрытого типа.

Мучной цех: конвекционная печь, производственные столы с вмонтированной раковиной - 2шт., стол "Хлеб", шкаф "Хлеб", стол "Тесто", холодильник "Суточные пробы", стеллаж, раковина для мытья рук. Установлена электросковорода находящаяся в нерабочем состоянии.

Складские помещения: овощной склад, склад для сыпучих продуктов и консервации. Оборудованы стеллажами, ларями, подтоварниками, холодильным оборудованием: бытовые холодильники "Овощи. Фрукты", "Яйцо", "Гастрономия", морозильные лари "СМ", "СР", морозильная камера "Печень".

Гардеробная: отдельные шкафы для верхней и специальной одежды.

Раздевалка: отдельные шкафы для верхней и специальной одежды.

Санузел: унитаз в нерабочем состоянии.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции, все используемое оборудование и инвентарь промаркировано и в исправном состоянии.

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в чистоте. В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья рук и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов и т.д.) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Отделка производственных помещений: пол - отделочная плитка, стены - на высоту 1,7 м отделочная плитка, выше и потолок - вододисперсионная краска. Складское помещение: пол - отделочная плитка, потолок и стены - окрашены. В коридоре пищеблока пол - деревянный, окрашен, стены и потолок - вододисперсионная краска. Санузел: пол, стены - отделочная плитка, потолок - окрашен.

Для искусственного освещения на пищеблоке оборудованы светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не располагаются над технологическим оборудованием.

Все помещения пищеблока в соответствии с графиком подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

В учреждении для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в специально отведенном месте. На момент проверки емкости с рабочими растворами промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки).

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не осуществляется. Уборка помещений проводится силами технического персонала. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специально выделенном месте (инвентарная). Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от уборочного инвентаря производственных помещений.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, в наличии специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши, которая хранится в помещении для уборочного инвентаря пищеблока.

Бракеражная комиссия создана, представлен приказ, бракераж проводится данные заносятся в журнал, замечаний не выявлено.

Суточные пробы оставляются, имеется специальный холодильник для суточных проб. Суточные пробы хранятся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Установлены 2-х секционных и 3-хосекционная моечные ванны, раковина для мытья рук, стеллажи для кухонной и столовой посуды. Инструкциями и методами мытья персонал владеет;

Персонал обеспечен специализированной одеждой в полном объеме и достаточном количестве;

Имеются шкафы для хранения верхней и специализированной одежды, санитарная комната с подводом холодной и горячей воды имеется, в каждом цехе установлены раковины для мытья рук персонала. С правилами личной гигиены персонал ознакомлен, выполняют;

Работники своевременно проходят предварительные и периодические медицинские осмотры. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку. При выборочном контроле медицинский осмотр и гигиеническое обучение персоналом пройдены, за исключением повара Крылова К.У., дата очередной аттестации 02.02.2019.

Дезсредство в наличии, в достаточном количестве (Меди хлор)..

Стенд в наличии, меню на день вывешивается ежедневно.

Мероприятия по дератизации и дезинсекции. Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции в 2020г. не осуществлялось,

Производственный лабораторный контроль: Программа производственного контроля (ППК): представлена в части лабораторного контроля. Производственный контроль осуществляется не в полном объеме, представлены протокола лабораторных исследований за 1 квартал 2020г., в 4 квартале проводились исследования дезинфицирующих растворов и воды питьевой.

Выявлены нарушения:

21.01.2021 в 11:00 в столовой по адресу, д.Чемаши, ул.Школьная, 15:

- не осуществляется контроль за температурой блюд на линии раздачи, что не соответствует п.5.1-5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст.11, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- в раковине в горячем цехе имеется только холодная вода, что является нарушением п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п.2.6.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст.11, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- на доске с маркировкой "РВ" имеются трещины, что не соответствует требованиям п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст.11, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- таз с маркировкой "РС" имеет сколы, дефекты обрабатываемой и контактирующей с пищевыми продуктами поверхностью, на доске "МС" имеются трещины, на внутренней поверхности мясорубки, в области установки шнекового вала, ножа, имеются следы коррозии, что является нарушением п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст.11, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- складские помещения не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры, в морозильном ларе с маркировкой "Мясо" отсутствует контрольный термометр, что не соответствует требованиям п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст.11, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- у повара Крыловой К.У., дата последней гигиенической аттестации была 02.02.2019, что не соответствует требованиям п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- в ежедневном меню основного питания на сутки не содержится информация о калорийности порции, что не соответствует требованиям п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст.11, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- производственный контроль осуществляется не в полном объеме, представлены протоколы лабораторных исследований за 1 квартал 2020г., в 4 квартале проводились исследования только дезинфицирующих растворов и воды питьевой, что не соответствует требованиям п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст.11, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Ответственность за данное нарушение предусматривается ч.1 ст.6.7 КоАП РФ. Ответственный за совершение правонарушения - Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Чемашинская средняя общеобразовательная школа".

22.01.2021 в 18:00 в столовой по адресу, Октябрьский район, д.Чемаши, ул. Школьная, 15, 2 пробы дезинфицирующего средства "Меди хлор" - 0,1%, отобранные на пищеблоке, при заявленном содержании 0,1% активного вещества, фактически составила 0,018% и 0,009% соответственно, что является нарушением п.4.5-4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст.11, ст.17, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (протокол лабораторных исследований от 22.01.2021 №207/21, №206/21).

Ответственность за данное нарушение предусматривается ч.1 ст.6.3 КоАП РФ. Ответственный за совершение правонарушения - Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Чемашинская средняя общеобразовательная школа".

21.01.2021 в 12:00 в столовой по адресу, Октябрьский район, д.Чемаши, ул. Школьная, 15:

- унитаза в санузле для персонала в нерабочем состоянии, в умывальной зоне отсутствует холодное и горячее водоснабжение, что является нарушением п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.6.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст.11, ст.17, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- в овощном и мясорыбном цехах протекают смесители в раковинах, что является нарушением п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.6.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст.11, ст.17, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- в мясорыбном, овощном, горячем цехах в области установки розеток имеются щели; в мясорыбном цехе, горячем цехе, мучном цехе, коридоре пищеблока, на складе сыпучих продуктов на отделочной плитке пола имеются трещины, сколы; в мучном цехе между стеной и оконным проемом на стыке имеется щель вдоль всего проема, на полу не заделанные отверстия от крепежных элементов технологического оборудования; в овощном цехе на подоконнике, оконной раме имеется наледь, что является нарушением п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст.14, п.5 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ст.11, ст.17, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Ответственность за данное нарушение предусматривается ст.6.4 КоАП РФ. Ответственный за совершение правонарушения - Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Чемашинская средняя общеобразовательная школа".

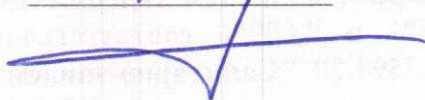
Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

Начальник территориального
отдела Управления
Роспотребнадзора, главный
государственный санитарный врач
по г. Нягани и Октябрьскому
району



К.В.Шахназаров

Уполномоченный представитель
юридического лица,
индивидуальный
предприниматель, его
уполномоченный представитель



Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

Начальник территориального
отдела Управления
Роспотребнадзора, главный
государственный санитарный врач
по г. Нягани и Октябрьскому
району

К.В.Шахназаров

Уполномоченный представитель
юридического лица,
индивидуальный
предприниматель, его
уполномоченный представитель



Прилагаемые к акту документы: **экспертное заключение вместе с актом инспекции филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе" от 10.02.2021 №НЯ.25.У.00929.02.21, протоколы лабораторных исследований от 24.01.2021 №204/21, №203/21, от 22.01.2021 №207/21, №206/21, №211/21, от 25.01.2021 №208/21, №202/21, от 23.01.2021 №201/21, от 27.01.2021 №210/21, №212/21, №213/21, №209/21, №205/21, протокол изъятия от 21.01.2021 №8, предписание от 17.02.2021 №14**

Подписи лиц, проводивших проверку:



Шахназаров К.В.

Тлеукунова Д.Н.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

«___» _____ 20__ г.

Дата

Подпись

Ф.И.О.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

Начальник территориального
отдела Управления
Роспотребнадзора, главный
государственный санитарный врач
по г. Нягани и Октябрьскому
району

К.В.Шахназаров

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому
автономному округу – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе
1 мк-н, дом. 20, помещение 74, г. Нягань, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра
Тюменская область, 628181
Тел.: 8(34672)62714
E-mail: nyagan@86.rosпотребнадzor.ru
ОКПО 76830253 ОГРН 1058600003681 ИНН/КПП 8601024794/860101001

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений санитарных правил
должностного лица, уполномоченного осуществлять федеральный
государственный надзор и контроль за исполнением обязательных
требований законодательства Российской Федерации в области
обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и
защиты прав потребителей

№14 от 17.02.2021

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов:
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Чемашинская основная
общеобразовательная школа", 628109, ХМАО-Югра, Октябрьский район, д. Чемаша,
ул. Школьная, дом 15

выявлены нарушения законодательства Российской Федерации в области
обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также условия,
создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний,
массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Чемашинская
основная общеобразовательная школа", 628109, ХМАО-Югра, Октябрьский район, д.
Чемаша, ул. Школьная, дом 15

1. 21.01.2021 в 11:00 в столовой по адресу, д. Чемаша, ул. Школьная, 15:

- не осуществляется контроль за температурой блюд на линии раздачи, что не
соответствует п.5.1-5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания населения", ст.11, ст.28
Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-
эпидемиологическом благополучии населения";

- в раковине в горячем цехе имеется только холодная вода, что является
нарушением п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания населения", п.2.6.5 СП 2.4.3648-20
"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения,
отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст.11, ст.28 Федерального закона РФ от 30
марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- на доске с маркировкой "РВ" имеются трещины, что не соответствует
требованиям п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания населения", п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-
20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и
обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст.11, ст.28 Федерального закона
РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии
населения";

- таз с маркировкой "РС" имеет сколы, дефекты обрабатываемой и
контактирующей с пищевыми продуктами поверхностью, на доске "МС" имеются
трещины, на внутренней поверхности мясорубки, в области установки шнекового
вала, ножа, имеются следы коррозии, что является нарушением п.2.9 СанПиН
2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения", п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст.11, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- складские помещения не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры, в морозильном ларе с маркировкой "Мясо" отсутствует контрольный термометр, что не соответствует требованиям п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст.11, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- у повара Крыловой К.У., дата последней гигиенической аттестации была 02.02.2019, что не соответствует требованиям п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- в ежедневном меню основного питания на сутки не содержится информация о калорийности порции, что не соответствует требованиям п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст.11, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

- производственный контроль осуществляется не в полном объеме, представлены протоколы лабораторных исследований за 1 квартал 2020г., в 4 квартале проводились исследования только дезинфицирующих растворов и воды питьевой, что не соответствует требованиям п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст.11, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

2. 22.01.2021 в 18:00 в столовой по адресу, Октябрьский район, д.Чемаши, ул. Школьная, 15, 2 пробы дезинфицирующего средства "Меди хлор" - 0,1%, отобранные на пищеблоке, при заявленном содержании 0,1% активного вещества, фактически составила 0,018% и 0,009% соответственно, что является нарушением п.4.5-4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст.11, ст.17, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (протокол лабораторных исследований от 22.01.2021 №207/21, №206/21).

3. 21.01.2021 в 12:00 в столовой по адресу, Октябрьский район, д.Чемаши, ул. Школьная, 15:

- унитаза в санузле для персонала в нерабочем состоянии, в умывальной зоне отсутствует холодное и горячее водоснабжение, что является нарушением п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.6.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст.11, ст.17, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- в овощном и мясорыбном цехах протекают смесители в раковинах, что является нарушением п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.6.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст.11, ст.17, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- в мясорыбном, овощном, горячем цехах в области установки розеток имеются щели; в мясорыбном цехе, горячем цехе, мучном цехе, коридоре пищеблока, на складе сыпучих продуктов на отделочной плитке пола имеются трещины, сколы; в мучном цехе между стеной и оконным проемом на стыке имеется щель вдоль всего проема, на полу не заделанные отверстия от крепежных элементов технологического оборудования; в овощном цехе на подоконнике, оконной раме имеется наледь, что является нарушением п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст.14, п.5 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ст.11, ст.17, ст.28 Федерального закона РФ от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

С целью устранения выявленных административных правонарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), руководствуясь ст. 51 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1 ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 19 декабря 2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

предлагаю:

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Чемашинская основная общеобразовательная школа", д. Чемаши, ул. Школьная, дом 15

- 1.- осуществлять измерение температуры готовых блюд на раздаче;
 - сделать горячую воду в помещениях столовой:
 - не использовать столовую посуду и оборудования с повреждениями целостности:
 - поместить оборудование для измерения температуры воздуха и влажности в помещениях для складирования продуктов питания;
 - провести гигиеническое обучение у Крыловой К.У;
 - оформить ежедневное меню, в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
 - осуществлять производственный контроль в столовой.

Установленный срок 15.03.2021.

2. использовать дезсредства, в соответствии с заявленной концентрацией раствора.

Установленный срок 15.03.2021.

3. сделать ремонт в помещениях столовой. Восстановить работу кранов в раковинах в столовой.

Установленный срок 15.03.2021.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагаю на МКОУ "Чемашинская ООШ"

О выполнении настоящего предписания сообщить в письменном виде по адресу:
г. Нягань, 1 мкр., дом 20, помещение 74 территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе, не позднее, «15» марта 2021г.

(адрес и срок представления сообщения)

Главный государственный
санитарный врач по г. Нягани и
Октябрьскому району



Шахназаров Комитас
Валерьевич

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, проверка которых проводилась, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки вправе представить в орган Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений. При этом к таким возражениям могут быть приложены документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган Роспотребнадзора.

Порядок обжалования предписания.

- в досудебном порядке, путем подачи жалобы в Управление Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре согласно действующего законодательства, который предусмотрен разделом V Административного регламента Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденный приказом от 16.07.2012 г. № 764;

- в судебном порядке в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ путем подачи административного искового заявления в Суд общей юрисдикции (глава 22 КАС РФ), либо путем подачи заявления в Арбитражный суд (глава 4 АПК РФ)».

В соответствии с ч. 1 ст. 19.5 КоАП РФ невыполнение в установленный срок законного предписания (постановления, представления, решения) органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

За невыполнение изготовителем (исполнителем, продавцом, лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), органом по сертификации или испытательной лабораторией (центром) в установленный срок законного решения, предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов к продукции, в том числе к зданиям и сооружениям, либо к продукции (впервые выпускаемой в обращение продукции) и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации или утилизации, предусмотрена административная ответственность ч. 15 ст. 19.5 КоАП РФ и влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от тридцати тысяч до пятидесяти тысяч рублей; на юридических лиц - от трехсот тысяч до пятисот тысяч рублей.

Копию настоящего предписания получил:

« _____ » _____ 20 ____ г.

Ф.И.О