

КНМ 18220041000103759555 от 03.10.2022г по МБОУ «Арзамасцевская СОШ»

Согласование с органами прокуратуры не требуется (часть 5 статьи 73 Федерального закона от 31.07.2020г. №248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации")



**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 Удмуртской Республике**

**Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по УР в г.Сарапуле**

Азина ул., д. 296, г. Сарапул, Удмуртская Республика, 427960.

Тел. (34147) 4-03-96. E-mail: [to-sarap@udm.net](mailto:to-sarap@udm.net)

## **Предписание**

### **об устранении выявленных нарушений обязательных требований**

**от 25.10.2022г № 4362**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по УР в г.Сарапуле, УР, г.Сарапул, ул.Азина, 29  
(место выдачи предписания)

Мною, главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в городе Сарапуле Пановой Ольгой Владимировной в ходе внеплановой выездной проверки по соблюдению обязательных требований санитарного законодательства, технических регламентов на основании решения начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в городе Сарапуле Красноперова Андрея Юрьевича от 03.10.2022г № 586 о проведении внеплановой выездной проверки в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения " Арзамасцевская средняя общеобразовательная школа" (сокращенное наименование МБОУ "Арзамасцевская СОШ"), Удмуртская Республика, р-н Каракулинский, С Арзамасцево, ул. Октябрьская, д. 6, ИНН 1811003621, ОГРН 1021800860487, выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а именно:

1. при осмотре на пищеблоке обнаружено, что при приготовлении салата из сырых овощей (в том числе из капусты свежей и моркови свежей) допущено нарушение поточности технологических процессов, допущен перекрест потоков продовольственного сырья и готовой продукции, а именно: шинковку сырых овощей (капусты и моркови) для салата (без дальнейшей термической обработки) проводили в цехе первичной обработки овощей на столе для сырых овощей с маркировкой «СО», с использованием разделочного инвентаря доски разделочной, разделочного ножа и терки с маркировкой «СО» (ФОТО № 5,6,7 от 20.10.2022г), взамен требуемого приготовления салата в горячем цехе, на рабочем месте, предназначенном для приготовления салатов (ФОТО № 11 от 20.10.2022г), (отдельный цех для холодных закусок на пищеблоке не оборудован, в горячем цехе оборудован рабочий стол для приготовления салатов).

Таким образом, на пищеблоке МБОУ «Арзамасцевская СОШ» допущено нарушение последовательности (поточности) технологических процессов, допущены встречные потоки сырья и готовой продукции, что способствует изготовлению небезопасной продукции, и представляет угрозу причинения вреда здоровью учащихся.

Данный факт является нарушением требований: пункта 2.3.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 N 28, (далее по тексту - СП 2.4.3648-20); пунктов 2.5., 2.7, 3.2 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 2020 г. N 32, со сроком действия санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН

2.3/2.4.3590-20 с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г (далее по тексту - СанПиН 2.3/2.4.3590-20); части статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», (далее – Федеральный закон от 30.03.1999г № 52-ФЗ),

2. на пищеблоке готовое блюдо – салат из свеклы с чесноком в производственной емкости (в тазу без крышки) находился в горячем цехе на рабочем столе, вне холодильного оборудования, без условий охлаждения. Проведены измерения температуры подачи готового блюда «салата из свеклы с чесноком» с помощью прибора - Термометра контактного ТК-5.06С (справка о поверке № С-ДТЖ/30-08-2020/182231471, поверка действительна до 29.08.2024г). По результатам измерений температура салата на раздаче составила плюс 24,9 (протокол осмотра от 12.10.2022г, ФОТО № 16,17 от 12.10.2022г). Согласно представленной технологической карте № 14 на салат из свеклы с чесноком, температура подачи готового блюда – салата должна составлять плюс 14град.С. (копия прилагается).

Таким образом, на пищеблоке МБОУ «Арзамасцевская СОШ» допущено нарушение условий хранения готового блюда – салата из свеклы с чесноком, что способствует размножению микроорганизмов, в том числе патогенных микроорганизмов, представляет угрозу причинения вреда здоровью учащихся при употреблении блюда.

Данный факт является нарушением требований: пунктов 3.5 и 3.5.2, 2.3.3 СП 2.4.3648-20, пунктов 2.3, 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункта 63 главы II раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)

3. При рассмотрении представленных документов: меню, «бракеражного журнала готовой кулинарной продукции», технологических карт, графика выдачи пищи на пищеблоке, расписания звонков МБОУ «Арзамасцевская СОШ» (копии прилагаются) на пищеблоке выявлены факты выдачи готовых блюд учащимся 1-4 классов при организации питания по истечении установленных сроков их реализации (с момента приготовления до раздачи), в том числе:

- 03.10.2022г по меню на обед приготовлены блюда – салат из сырых овощей в 10час 25мин, каша пшеничная в 10час 30мин, компот из изюма в 10час 20мин, блюда выданы на обед учащимся 1-4 классов в 12 час 20мин, через период времени от 1час 50мин до 2 часов после приготовления блюд, при сроке реализации блюд - не более 1часа), (копии технологических карт № 18,60, 112 прилагаются);

- 04.10.2022г по меню на обед приготовлено блюдо – винегрет овощной в 10час 25мин, блюдо выдано на обед учащимся 1-4 классов в 12 час 20мин, через 1час 55мин после приготовления блюда, при сроке реализации блюд - не более 1часа, (копия технологической карты № 16 прилагается);

- 05.10.2022г по меню на обед приготовлены блюда – салат из картофеля с зеленым горошком в 09час 50мин, компот из изюма в 09час 35мин, блюда выданы на обед учащимся 1-4 классов в 12 час 20мин, через 2часа 30мин и 2часа 45мин после приготовления блюд, при сроке реализации блюд - не более 1часа, (копии технологических карт № 25, 112 прилагаются);

- 06.10.2022г по меню на обед приготовлены блюда – салат из сырых овощей в 10час 25мин, картофельное пюре в 10час 30мин, блюда выданы на обед учащимся 1-4 классов в 12 час 20мин, через 1час 50мин и 1час 55мин после приготовления блюд, при сроке реализации блюд - не более 1часа, (копии технологических карт № 18,91 прилагаются);

- 07.10.2022г по меню на обед приготовлены блюда – салат из свеклы с чесноком в 10час 25мин, макароны отварные в 10час 40мин, блюда выданы на обед учащимся 1-4 классов в 12 час 20мин, через 1час 40мин и 1час 55мин после приготовления блюд, при сроке реализации блюд - не более 1часа, (копии технологических карт № 14,71 прилагаются);

- 10.10.2022г по меню на обед приготовлено блюдо – салат из свежих помидоров и огурцов в 10час 30мин, блюдо выдано на обед учащимся 1-4 классов в 12час 20мин, через 1час 50мин после приготовления блюда, при сроке реализации блюд - не более 1часа, (копия технологической карты № 3 прилагается);

- 11.10.2022г по меню на обед приготовлены блюда – каша гречневая в 10час 30мин, и компот из изюма в 10час 25мин, блюда выданы на обед учащимся 1-4 классов в 12 час 20мин, через 1час 50мин и 1час 55мин после приготовления блюда (соответственно), при сроке реализации блюд - не более 1часа), (копии технологических карт № 74 и № 112 прилагаются);

Таким образом, на пищеблоке МБОУ «Арзамасцевская СОШ» допущено нарушение сроков реализации готовых блюд с момента приготовления до раздачи, что способствует ухудшению качества и безопасности блюд и в дальнейшем при употреблении представляет угрозу причинения вреда здоровью учащихся.

Данный факт является нарушением требований: части 1 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пункты 2.8, 3.5. и 3.5.2., 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 2.3.3 абзац 2 СП 2.4.3648-20, части 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ),

4. при осмотре на складе пищевой продукции, приобретенной для организации питания учащихся, установлено, что часть пищевых продуктов хранятся с нарушением температурного режима, установленного предприятиями изготовителями, и указанного на маркировочных ярлыках транспортной тары, в том числе:

- с нарушением температурного режима хранения при температуре плюс 25,5град С (по прибору учета предприятия - по психрометру) хранится крупа ячменная ячневая № 1 производства ООО «Оптснаб» (г. Сарapul) на остатке 0,51кг, взамен требуемой температуры хранения не более 10град. С, установленной предприятием изготовителем и указанной на маркировочном ярлыке: «хранить 16 месяцев при температуре не более 10град. С, дата выработки 05.08.2022г» (ФОТО № 35,36 от 20.10.2022г);

- овощи, в том числе: капуста белокочанная свежая производства ООО «Сельхозснаб» (Оренбургская область), картофель свежий производства ИП Желебовский Н.Н. (Краснодарский край) хранятся в цехе первичной обработки овощей в транспортной таре, без специальных условий охлаждения, взамен требуемой температуры хранения капусты от 0 до плюс 4град. С, картофеля от плюс 3 до плюс 10град. С, установленной предприятиями изготовителями и указанной на маркировочных ярлыках (ФОТО № 7,8,9,10 от 20.10.2022г).

Таким образом, на пищеблоке МБОУ «Арзамасцевская СОШ» нарушены условия хранения пищевых продуктов, приобретенных для организации питания детей. Своевременно на складе пищеблока меры по нормализации температурного режима хранения пищевых продуктов не приняты. Нарушение требований к условиям хранения и реализации пищевых продуктов не обеспечивает сохранение их качества и безопасности в течение всего срока годности, приводит к их порче. Употребление в пищу пищевых продуктов, хранение которых осуществлялось с нарушением температурного режима, представляет угрозу причинения вреда здоровью человека.

Данный факт является нарушением требований частей 7 и 12 статьи 17, части 4 статьи 13, статьи 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пункты 3.1, 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункты 2.4.6.2, абз. 1, 2.9.5 СП 2.4.3648-20,

5. на пищеблоке выявлены нарушения обязательных требований в части маркировки пищевых продуктов, в том числе:

в период с 10 час 10 мин до 12 час 30 мин 12.10.2022г:

- В холодильном оборудовании обнаружено яйцо куриное (на остатке 2шт) на представленном маркировочном ярлыке (этикетке) с транспортной упаковки информация о пищевом продукте не поддается прочтению, в том числе нет информации о дате сортировки (ФОТО № 9 от 12.10.2022г). Кладовщиком представлено ветеринарное свидетельство формы № 2 № 16204912118 от 07.10.2022г поставщик ООО «Удмопгторг» получатель МБОУ «Арзамасцевская СОШ», в котором указано: яйцо куриное производства «Нижнетатяинская птицефабрика» (РБ, Краснокамский район, с. Нижняя Татья) поступило 07.10.2022г по накладной ТТН № УТ-30793 от 07.10.2022г в количестве 5шт, дата выработки 01.10.2022г.

- В горячем цехе на рабочем столе обнаружен хлеб деревенский из пшеничной муки 1 сорта и хлеб «деревенский» предприятие изготовитель ПО «Хлебокомбинат» Каракулинское РайПО упакованный в полиэтиленовые пакеты, при этом на маркировочных ярлыках (этикетках) отсутствует информация о дате выработки хлеба (ФОТО № 1,2,3,4 от 12.10.2022г). В представленной товарной накладной № 7256 от 12.10.2022г (поставщик Каракулинское РайПО, получатель МБОУ «Арзамасцевская СОШ») указаны дата и час изготовления 12.10.2022г в 06час 00мин, срок годности 36часов (копия прилагается).

в период с 11 час 10 мин до 13 час 10 мин 20.10.2022г в складе на стеллаже обнаружены:

- крупа пшено шлифованное первый сорт ГОСТ 572-2016 на остатке 1,1кг на маркировке транспортной упаковки отсутствует информация о дате выработки, на маркировочном ярлыке указано: срок годности 9 месяцев, при этом даты выработки не указана (ФОТО № 37 от 20.10.2022г);

- сухари панировочные на остатке 0,37кг на маркировке транспортной упаковки информация о пищевом продукте не четкая, не поддается прочтению, стертая, в том числе о сроках годности (ФОТО № 38 от 20.10.2022г).

Отсутствие требуемой информации о пищевых продуктах на маркировочных ярлыках на потребительских и транспортных упаковках

Таким образом, в МБОУ «Арзамасцевская СОШ» для организации питания детей принята пищевая продукция (яйцо куриное, хлеб, крупа, сухари панировочные) с нарушением обязательных требований в части маркировки, не обеспечена прослеживаемость пищевой продукции, что не допускается санитарно-эпидемиологическими требованиями. При отсутствии необходимой информации о пищевых продуктах, в том числе о дате выработки (сортировки) продукции, не представляется возможным обеспечить соблюдение сроков годности продукции. Употребление в пищу такой продукции представляет угрозу причинения вреда здоровью граждан.

Данный факт является нарушением требований: статьи 39, части 1 статьи 5, частей 7,9 и 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», часть 3 статьи 1, пункт 1 части 4.1 статьи 4, пункт 1

части 4.2 статьи 4, пункт 2 части 4.2 статьи 4, пункт 1 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», пункты 8.1.9, 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6. В горячем цехе на рабочем столе обнаружен хлеб деревенский из пшеничной муки 1 сорта и хлеб «деревенский» предприятие изготовитель ПО «Хлебокомбинат» Каракулинское РайПО упакованный в полиэтиленовые пакеты, при этом маркировочные ярлыки (этикетки) с информацией о продукте (текст на которых нанесен черной типографской краской) находятся внутри упаковок, непосредственно соприкасаясь с хлебом (ФОТО № 1,2,3 от 12.10.2022г), что способствует загрязнению готового к употреблению продукта.

Данный факт является нарушением требований: пункта 15 главы II раздела I Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю),

7. При рассмотрении результатов экспертизы прохождения медицинских осмотров работников пищеблока МБОУ «Арзамасцевская СОШ», проведенной филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в городе Сарапуле (экспертное заключение № 995/2 от 14.10.2022г прилагается) установлено нарушение санитарно-эпидемиологических требований в части своевременности и полноты прохождения медицинского осмотра работниками, а именно:

- у повара Глуховой Елены Аркадьевны (принята и работает в должности повара с 09.11.2021г) в личной медицинской книжке нет требуемых результатов исследований мазка из зева и носа на наличие патогенного стафилококка, и серологического обследования на брюшной тиф, при требуемом прохождении при приеме на работу (копия страниц личной медицинской книжки, список работников прилагаются).

Также установлено, что Угринова Элнара Намик Гызы работает в должности кладовщика и повара (принята и работает в должности с 06.10.2007г) не своевременно прошла обследование на туберкулез (флюорографическое или рентгенографическое обследование легких), в личной медицинской книжке имеются результаты обследований на туберкулез от 16.11.2020г и в дальнейшем от 26.04.2022г, при установленной периодичности обследований – 1 раз в год при прохождении медицинского осмотра.

Таким образом, в МБОУ «Арзамасцевская СОШ» нарушены обязательные требования в части прохождения медицинских осмотров работниками пищеблока.

**Данный факт является нарушением требований:** части 1 статьи 28, статьи 34 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ, пункта 1.5 СП 2.4.3648-20, пункты 18, 20, 31 и 31.2, приложения № 1 к Приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 г № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

8. При осмотре на пищеблоке обнаружены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к отбору и хранению суточных проб от приготовленных партий готовых блюд, в том числе:

- не от каждой партии приготовленных блюд для организации питания детей проведен отбор суточных проб. Так, согласно представленному бракеражному журналу готовых блюд и ежедневному меню, установлено, что на обед 18.10.2022г приготовлены и выданы учащимся блюда – салат из сырых овощей, суп картофельный с бобовыми, рыба тушеная в томатном соусе, картофельное пюре, при этом суточные пробы от партий блюд не отобраны, в ходе осмотра не представлены (ФОТО № 32 от 20.10.2022г);

- нарушены требования к посуде, используемой для отбора и хранения суточных проб. Так, в ходе осмотра обнаружено, что суточные пробы (в том числе за 19.10.2022г, 20.10.2022г) отобраны и хранятся в грязных не вымытых стеклянных банках (поверхность банок грязная с пятнами, липкая), на внутренней поверхности крышек обнаружены черные пятна, остатки продуктов, в том числе на крышке от банки с суточной пробой чая (возможно от предыдущих суточных проб), часть крышек на банках с с уточными пробами плотно не закрыты (ФОТО № 27,28,29,30,31 от 20.10.2022г).

Данный факт является нарушением требований: пункта 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

9. На пищеблоке обнаружен инвентарь с дефектами и механическими повреждениями, в том числе: производственная емкость – таз для сырого мяса с маркировкой «СМ» с поврежденной эмалью на внутренней поверхности, доска разделочная для хлеба с повреждениями рабочей поверхности, с черными пятнами (ФОТО № 17,18,25,26 от 20.10.2022г), что затрудняет проведение качественной мойки и дезинфекции и представляет угрозу попадания посторонних частиц в готовые блюда и кулинарные изделия. Своевременно кухонный инвентарь с дефектами, с повреждением рабочей поверхности не изъят из оборота, используется при организации питания учащихся.

Данный факт является нарушением требований: пункта 2.4.6.2 абз. 1 и 4 СП 2.4.3648-20, пункта 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

10. На обеденных столах в обеденном зале для питания учащихся приготовлены мокрые не просушенные ложки столовые; на раздаче для порционирования блюд обнаружены тарелки с остаткам воды не просушенные (ФОТО № 13,14 от 12.10.2022г).

Таким образом, на пищеблоке МБОУ «Арзамасцевская СОШ» не обеспечен контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований по обработке столовой посуды.

Данный факт является нарушением требований: пункта 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

11. На момент осмотра на пищеблоке в горячем цехе обнаружены насекомые (мухи), в том числе на разделочной доске с хлебом, на электроплите, источниках освещения, на обеденных столах (ФОТО № 11,12 от 12.10.2022г). На момент осмотра оконные проемы закрыты, сетки отсутствуют (со слов директора сетки сняты). Мероприятия, предупреждающие залет насекомых, в полном объеме не проведены.

Данный факт является нарушением требований: пункта 2.11.9 СП 2.4.3648-20, пункта 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

12. В ходе внеплановой выездной проверки в отношении МБОУ «Арзамасцевская СОШ», по адресу: УР, Каракулинский район, с. Арзамасцево, ул. Октябрьская, д. 6, в период с 11 час 10 мин до 13 час 10 мин 20.10.2022г обнаружено, что на пищеблоке нарушены санитарно-эпидемиологические требования к качеству обработки кухонного оборудования, инвентаря, рабочих поверхностей, а именно:

- в мясо-рыбном цехе на решетке мясорубки после мытья обнаружены остатки продукта (ФОТО № 13,16 от 20.10.2022г),

- на рабочем столе в мясо-рыбном цехе обнаружены посторонние частицы, не мытые емкости для «чистых» и «грязных» ветошей (в емкости с чистой ветошью грязь, мусор) (ФОТО №13,14,15 от 20.10.2022г),

- в холодильном оборудовании в горячем цехе обнаружена емкость с салатом с маркировкой «салат» при этом емкость с наружной стороны не промыта, грязная (ФОТО № 12 от 20.10.2022г).

Также обнаружено, что на рабочем месте раздачи пицци батарея системы отопления (которая находится в непосредственной близости к емкостям с готовой пищей) грязная, не вымыта; рядом с емкостью с готовым блюдом на трубе системы отопления сушатся полотенца, емкости плотно не закрыты (ФОТО № 21,22 от 20.10.2022г).

Таким образом, МБОУ «Арзамасцевская СОШ» персоналом пищеблока не соблюдены требования к мытью кухонной посуды и инвентаря, что представляет угрозу попадания посторонних частиц в изготавливаемые блюда и кулинарные изделия, способствует производству небезопасной продукции, и в дальнейшем представляет угрозу причинения вреда здоровью граждан.

Данный факт является нарушением требований части 2 и 3 статьи 10, части 1 и 3 статьи 11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», части 1 статьи 17, части 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ, пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 2.9.5 СП 2.4.3648-20

13. На упакованную воду питьевую «Прикамская», расфасованную в емкость 19,2л промышленного производства ИП Высоцкий В.Л. дата розлива 17.10.2022г, используемую для организации питьевого режима учащихся, размещена маркировка с информацией о питьевой упакованной воде, не поддающейся прочтению, текст частично отсутствует (стерт) на маркировке, в том числе не поддается прочтению информация о сроке годности воды, о сроке годности воды после вскрытия емкости, условиях хранения, составе воды (ФОТО № 1,2,3,4 от 20.10.2022г).

На воду питьевую представлена декларация о соответствии ЕАЭС № RU Д- RU.PA01.B.40362/21 дата регистрации 05.10.2021г, срок действия декларации по 04.10.2024г включительно, заявитель ИП Высоцкий В.Л. Согласно декларации о соответствии «вода питьевая «Прикамская», расфасованная в емкости» упакованная в бутылки из поликарбоната 19,2л соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», ТР ТС 022/2011 «пищевая продукция в части ее маркировки» (копия прилагается).

Таким образом, в МБОУ «Арзамасцевская СОШ» для организации питьевого режима учащихся приобретена и используется упакованная питьевая вода промышленного производства при отсутствии требуемой информации, в том числе о сроках годности, в связи с чем, соблюдение сроков годности после вскрытия емкости не представляется возможным.

Данный факт является нарушением требований часть 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ, пункты 8.4.1, 8.4.3, 8.1.9, 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 2.6.6. СП 2.4.3648-20, статьи 39, части 1 статьи 5, частей 7,9 и 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», часть 3 статьи 1,

пункт 1 части 4.1 статьи 4, пункт 1 части 4.2 статьи 4, пункт 2 части 4.2 статьи 4, пункт 1 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», пункты 4, 5, 35 47 ТР ЕАЭС 044/2017 «Требования безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»,

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",  
с целью устранения выявленных нарушений

**ПРЕДПИСЫВАЮ:**

МБОУ "Арзамасцевская СОШ", Удмуртская Республика, р-н Каракулинский, С Арзамасцево, ул. Октябрьская, д. 6, ИНН 1811003621, ОГРН 1021800860487

1. В МБОУ «Арзамасцевская СОШ» на пищеблоке обеспечить соблюдение последовательности (поточности) технологических процессов при приготовлении салатов из сырых овощей (в том числе из капусты свежей и моркови свежей), не допускать встречные потоки сырья и готовой продукции, салаты из сырых овощей (без дальнейшей термической обработки) проводить в горячем цехе на рабочем столе для салатов (пункт 2.3.3. СП 2.4.3648-20, пункты 2.5., 2.7, 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ),

**Срок: до 10.11.2022г**

2. В МБОУ «Арзамасцевская СОШ» на пищеблоке соблюдать условия хранения готовых блюд салатов, в том числе салата из свеклы с чесноком, хранить в холодильном оборудовании, (пункты 3.5 и 3.5.2, 2.3.3 СП 2.4.3648-20, пункты 2.3, 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 63 главы II раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю),

**Срок: до 10.11.2022г**

3. В МБОУ «Арзамасцевская СОШ» при организации питания учащихся обеспечить соблюдение установленных сроков годности готовых блюд, в том числе салата из сырых овощей, каши пшеничной, компота из изюма, винегрета овощного, салата из картофеля с зеленым горошком, картофельного пюре, салата из свеклы с чесноком, салата из свежих помидоров и огурцов, каши; не допускать выдачу готовых блюд учащимся по истечении установленных сроков их реализации, (части 1 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пункты 2.8, 3.5. и 3.5.2., 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 2.3.3 абзац 2 СП 2.4.3648-20, части 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ),

**Срок: до 10.11.2022г**

4. В МБОУ «Арзамасцевская СОШ» на складе пищевой продукции, приобретенной для организации питания учащихся, обеспечить соблюдение условий хранения, установленного предприятиями изготовителями, и указанного на маркировочных ярлыках транспортной тары, в том числе: капусту белокочанную свежую производства ООО «Сельхознаб» (Оренбургская область) хранить при температуре от 0 до плюс 4град. С; картофель свежий производства ИП Желебовский Н.Н. (Краснодарский край), хранить при температуре от плюс 3 до плюс 10град. С; (частей 7 и 12 статьи 17, части 4 статьи 13, статьи 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», пункты 3.1, 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункты 2.4.6.2. абз. 1, 2.9.5 СП 2.4.3648-20),

**Срок: до 10.11.2022г**

5. В МБОУ «Арзамасцевская СОШ» при организации питания учащихся при приеме пищевых продуктов обеспечить соблюдение обязательных требований в части маркировки пищевых продуктов, в том числе: на яйцо куриное, на хлеб деревенский из пшеничной муки 1 сорта и хлеб «деревенский» предприятие изготовитель ПО «Хлебокомбинат» Каракулинское РайПО; на крупу пшено шлифованное первый сорт ГОСТ 572-2016, на сухари панировочные, (статьи 39, части 1 статьи 5, частей 7,9 и 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», часть 3 статьи 1, пункт 1 части 4.1 статьи 4, пункт 1 части 4.2 статьи 4, пункт 2 части 4.2 статьи 4, пункт 1 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», пункты 8.1.9, 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

**Срок: до 10.11.2022г**

6. В МБОУ «Арзамасцевская СОШ» при организации питания учащихся принимать пищевые продукты (хлеб) упакованный способами, которые позволяют обеспечить сохранность их качества и безопасности при их хранении, транспортировке и реализации, (пункт 15 главы II раздела 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

**Срок: до 10.11.2022г**

7. В МБОУ «Арзамасцевская СОШ» обеспечить соблюдение обязательных требований в части прохождения медицинских осмотров работниками пищеблока, в том числе: обследование на туберкулез (флюорографическое или рентгенографическое обследование легких) – 1 раз в год при прохождении медицинского осмотра; представить результаты исследования мазка из зева и носа на наличие патогенного стафилококка, и серологического обследования на брюшной тиф повара Глуховой Е.А. (части 1 статьи 28, статьи 34 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ, пункта 1.5 СП 2.4.3648-20, пункты 18, 20, 31 и 31.2, приложения № 1 к Приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 г № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»),

**Срок: до 10.11.2022г**

8. В МБОУ «Арзамасцевская СОШ» на пищеблоке при организации питания учащихся обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к отбору и хранению суточных проб от приготовленных партий готовых блюд, в том числе:

- отбор суточных проб проводить от каждой партии приготовленных блюд, хранить не менее 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С;

- отбор суточных проб проводить в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся),

(пункт 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

**Срок: до 10.11.2022г**

9. В МБОУ «Арзамасцевская СОШ» изъять из оборота кухонный инвентарь с дефектами и механическими повреждениями, в том числе: производственную емкость – таз для сырого мяса с маркировкой «СМ», доску разделочную для хлеба; в работе использовать кухонный инвентарь без повреждений рабочей поверхности (пункт 2.4.6.2 абз. 1 и 4 СП 2.4.3648-20, пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

**Срок: до 10.11.2022г**

10. В МБОУ «Арзамасцевская СОШ» при организации питания учащихся использовать просушенные столовые приборы (столовые ложки) и столовую посуду (тарелки столовые) (пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

**Срок: до 10.11.2022г**

11. В МБОУ «Арзамасцевская СОШ» обеспечить проведение мероприятий предупреждающих залет синантропных насекомых (мух) в помещения пищеблока, не допускать наличие синантропных насекомых (мух) в помещениях пищеблока, (пункты 2.11.9 СП 2.4.3648-20, пункта 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, часть 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ)

**Срок: до 10.11.2022г**

12. В МБОУ «Арзамасцевская СОШ» на пищеблоке обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к качеству обработки кухонного оборудования, инвентаря, рабочих поверхностей, (части 2 и 3 статьи 10, части 1 и 3 статьи 11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», части 1 статьи 17, части 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ, пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 2.9.5 СП 2.4.3648-20),

**Срок: до 10.11.2022г**

13. В МБОУ «Арзамасцевская СОШ» при организации питьевого режима учащихся с использованием упакованной (бутилированной) питьевой воды, допускать к использованию упакованную (бутилированную) питьевую воду только при соответствии обязательным требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» в части маркировки, при наличии требуемой информации о продукции, в том числе о сроках годности, об условиях хранения и сроке годности воды после вскрытия емкости, составе воды, (часть 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ, пункты 8.4.1, 8.4.3, 8.1.9, 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 2.6.6. СП 2.4.3648-20, статьи 39, части 1 статьи 5, частей 7,9 и 12 статьи 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», часть 3 статьи 1, пункт 1 части 4.1 статьи 4, пункт 1 части 4.2 статьи 4, пункт 2 части 4.2 статьи 4, пункт 1 части 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», пункты 4, 5, 35 47 ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду",

**Срок: до 10.11.2022г**

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МБОУ "Арзамасцевская СОШ", Удмуртская Республика, р-н Каракулинский, С Арзамасцево, ул. Октябрьская, д. 6, ИНН 1811003621, ОГРН 1021800860487.

Об исполнении вынесенного предписания МБОУ "Арзамасцевская СОШ" представить информацию и подтверждающие документы в адрес территориального отдела Управления Роспотребнадзора по УР в г.Сарапуле в письменном виде по адресу УР, г.Сарапул, ул.Азина, 29 (тел/факс 4-03-96) в срок до 10.11.2022г.

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 контролируемые 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 Удмуртской Республике 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)

Главный специалист-эксперт  
территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по УР в г.Сарапуле

Панова О.В.

(должность лица, составившего предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) « 25 » 10 2022г.

директор  
должность

Таврикова ЕЕ  
(фамилия инициалы)

(подпись)

Предписание направлено по адресу: