

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о предостережении в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий



ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий: № 10230041000104864779 от 27.01.2023

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о предостережении о недопустимости нарушения обязательных требований в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Республике Карелия**

г. Питкяранта, ул. Пушкина, 7
(место принятия решения)

**Предостережение
о недопустимости нарушения обязательных требований
от 27.01.2023 г. № 1**

1. В отношении Муниципального общеобразовательного учреждения Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Питкяранта Республики Карелия, Республика Карелия, г. Питкяранта, ул. Победы, 3

ИНН 1005020524, ОГРН 1021000906211

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации (в родительном падеже), их индивидуальные номера налогоплательщика)

2. При осуществлении федерального государственного контроля (надзора) в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

(указывается наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

В ходе проведения внепланового контрольно-надзорного мероприятия (внеплановая выездная проверка), проведенного в соответствии с решением от 16.12.2022 № 329 (учетный номер проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий 10220041000104522180 от 10.10.2022.) с целью надзора за организацией питания обучающихся, установлено:

Работа пищеблока МОУ СОШ № 2 г. Питкяранта осуществляется с использованием сырья и полуфабрикатов, при этом пищеблок не имеет в своем составе всего комплекса помещений, необходимых для работы на сырье: холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей.

Планировка помещений пищеблока и размещение оборудования не обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Так, в производственном помещении пищеблока зона работы с готовой продукцией, в которой установлен стол для холодных закусок (с маркировкой «ХЗ»), находится в непосредственной близости к зоне работы с сырьем и полуфабрикатами и является проходной; одна из холодильных установок для хранения пищевых продуктов расположена в горячем цехе, на момент осмотра неисправна. Протирочная машина (для готовых пищевых продуктов) установлена в зоне работы с сырьем и полуфабрикатами.

Пищеблок не оборудован достаточным количеством технологического и моечного оборудования в соответствии с гигиеническими нормативами (так, покрытие стола для работы с тестом (столешница) не выполнено из дерева твердых лиственных пород, в моечной для посуды отсутствует раковина для мытья рук, в зоне приготовления холодных блюд и в зоне порционирования блюд (на линии раздачи) отсутствует бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха).

В использовании находится столовая посуда со сколами, пластмассовая посуда, для приготовления блюд и хранения пищевых продуктов используются алюминиевые кастрюли и тазы.

Подтоварники в помещении стационарной холодильной камеры не предусматривают возможность их мытья и обеззараживания (не имеют должного гигиенического покрытия).

В моечной столовой и кухонной посуды над моечными ваннами отсутствует локальная приточно – вытяжная вентиляция.

На период отключения посудомоечной машины не обеспечены условия для мытья столовой посуды ручным способом: имеется только 4 ванны (1 из них с душевой насадкой с гибким шлангом) вместо 5; мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х ваннах, не оборудованных душевой насадкой с гибким шлангом.

Раковина для мытья рук в производственном помещении пищеблока не оборудована устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

В санузле для персонала к раковине для мытья рук отсутствует подводка горячей воды.

В помещениях пищеблока и обеденного зала выявлены дефекты внутренней отделки: в складском помещении для сухих продуктов выявлено наличие дефектов стен и потолков; в стационарной холодильной камере нарушено гигиеническое покрытие стен, в зоне размещения раковин для мытья рук перед обеденным залом выявлено наличие дефектов потолков, в горячем цехе выявлено наличие дефектов пола; нарушено гигиеническое покрытие потолков, стен, полов в обеденном зале школьной столовой, в помещении гардероба и туалета для персонала пищеблока, в кабинете заведующей производством.

Количество мест в обеденном зале не обеспечивает организацию питания всех обучающихся (859 человек находящихся обучении) в течение не более трех перемен.

Столовая мебель (столы, табуреты) в обеденном зале имеет дефекты и повреждение покрытия (сколы, трещины), не позволяющее эффективно проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Основное (организованное) двухнедельное и ежедневное фактическое меню для обучающихся 1-4 классов Муниципального общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 2 г. Питкяранта Республики Карелия не соответствует требованиям Раздела VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

В основном меню не подсчитано среднее значение за весь период (за 10 дней основного меню) по энергетической и пищевой ценности (белки, жиры, углеводы).

В представленное примерное меню включен кисель из концентрата плодового или ягодного, на который отсутствует технологическая карта.

В представленном основном меню установлена повторяемость одних и тех же блюд и кулинарных изделий в один и тот же день и последующие два дня;

В основном меню для детей в возрасте 7-11 лет не учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи:

- занижена калорийность завтрака в 7 день до 16,7% и завышена в 2,5,8 дни до 29-32,5%. Средний % пищевой ценности с 1 по 5 день составляет 26,44%, с 6 по 10 день составляет 22,04% (норма 20-25%);

- занижена калорийность обеда в 5 день до 28,2% и завышена в 1,2,3,7 дни до 36,3-43,2%. Средний % пищевой ценности с 1 по 5 день составляет 35,88%, с 6 по 10 день составляет 34,64% (норма 30-35%);

содержание белков и жиров выше нормируемой потребности для учащихся в возрасте 7-11 лет;

в представленных листах ежедневного (фактического) меню не указан возраст учащихся;

В ежедневном (фактическом) меню учащихся 7-11 лет не соблюдаются требования по массе порций блюд;

в примерном и фактическом меню используется продукция, которая не предусмотрена среднесуточным набором пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет: сосиска отварная.

В учреждении отсутствует индивидуальное меню для детей с пищевой аллергией, которым требуется индивидуальный подход в питании.
(приводится описание, включая адрес (место) (при наличии), действий (бездействия), организации, ее должностных лиц и (или) работников, индивидуального предпринимателя и (или) его работников, которые могут привести/приводят к нарушениям обязательных требований)

3. Указанные действия (бездействие) юридического лица Муниципальное общеобразовательное учреждение Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Питкяранта Республики Карелия могут привести/приводят к нарушениям следующих обязательных требований действующего законодательства:

В соответствии со ст. 11 Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» «Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

В соответствии со ст. 17 Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

В соответствии со ст. 24 Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

В соответствии со ст. 28 Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

В соответствии с пунктом 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха

и оздоровления детей и молодежи" (далее - СП 2.4.3648-20) в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

В соответствии с пунктом 2.3.3 СП 2.4.3648-20 Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

В соответствии с пунктом 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями статьи 10 и статьи 14 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

В соответствии с пунктом 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать

последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

В соответствии с пунктом 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией⁸, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

В соответствии с пунктом 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

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

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

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

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

В соответствии с пунктом 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

В соответствии с пунктом 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

В соответствии с пунктом 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

В соответствии с п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20 *холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

В соответствии с пунктом 4 части 2 статьи 14 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы умывальниками

В соответствии с пунктом 4 части 2 статьи 14 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

В соответствии с пунктом 2.5.2 СП 2.4.3648-20 Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

В соответствии с пунктом 2.5.3 СП 2.4.3648-20 Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В соответствии с пунктом 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

В соответствии с пунктом 3.4.3 СП 2.4.3648-20 для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две переменны. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

В соответствии с пунктом 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В соответствии с пунктом 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.5590-20 В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание¹⁹, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с пунктом 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного

образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

Прямая связь между выявленными нарушениями обязательных требований санитарных норм и правил в ходе проведения контрольного (надзорного) мероприятия и непосредственной угрозой причинения вреда жизни и тяжкого вреда здоровью граждан отсутствует, следовательно, выявленные нарушения не соответствуют требованиям абз. 2 п. 7 Постановления Правительства РФ от 10.03.2022 г. № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и не являются основанием для выдачи предписания об устранении выявленных нарушений.

(приводится описание действий (бездействия) организации, ее должностных лиц и (или) работников, индивидуального предпринимателя и (или) его работников, которые могут привести/приводят к нарушениям обязательных требований)

4. В соответствии с частью 1 статьи 49 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» с учетом требований Постановления Правительства РФ от 10.03.2022 г. № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

ОБЪЯВЛЯЮ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ
о недопустимости нарушения обязательных требований
и предлагаю:

Муниципальному общеобразовательному учреждению Средняя
общеобразовательная школа № 2 г. Питкяранта
Республики Карелия,
ИНН 1005020524, ОГРН 1021000906211,
Республика Карелия, г. Питкяранта, ул. Победы, 3
(указывается контролируемое лицо (в дательном падеже))

Принять меры по обеспечению соблюдения обязательных требований санитарного законодательства, а именно:

ст. 11, 17, 24, 28 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

п.п. 2.3.3, 2.4.6.1, 2.4.6.2, 2.4.6.3, 2.5.2, 2.5.3, 2.6.5, 3.4.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

п.п. 2.5, 2.7, 2.9, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, Раздела VIII, Приложений 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

п.п. 2.5, 2.7, 2.9, 2.13, 2.14, 2.15, 2.16, Раздела VIII, Приложений 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

(указываются меры, которые необходимо принять контролируемому лицу для обеспечения соблюдения обязательных требований, а также при необходимости сроки их принятия (не может быть указано требование о предоставлении контролируемым лицом сведений и документов)

5. Вы вправе подать возражение на данное предостережение в порядке, установленном пунктами 48, 49 Положения о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утверждённого постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100.

(указывается ссылка на положение о виде контроля, которым установлен порядок подачи и рассмотрения возражения в отношении предостережения)

Заместитель начальника
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Республике
Карелия в г. Сортавала, Питкярантском,
Лахденпохском, Олонецком и
Суоярвском районах

О.В. Шабалкова

(должность, фамилия, инициалы руководителя,
заместителя руководителя органа государственного
контроля (надзора)

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в г. Сортавала, Питкярантском, Лахденпохском, Олонецком и Суоярвском районах Минулина Алена Анатольевна 4-31-32
(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность должностного лица, непосредственно подготовившего проект решения, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Направлено по электронной почте на юридическое лицо МОУ СОШ № 2 г. Питкяранта
pssh2@mail.ru

Отметка о направлении предостережения в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале