



РОСПОТРЕБНАДЗОР

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ

Котласский территориальный отдел

ул. Невского, д. 35, г. Котлас, 165300

тел./факс: (81837) 52127; e-mail: E-mail: kotlas@29.rospotrebnadzor.ru

Предписание № 25/717/2019

должностного лица, уполномоченного осуществлять надзор

01 июля 2019 года

г. Котлас

Ведущим специалистом–экспертом Котласского территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Архангельской области Волянской Ольгой Вадимовной

(должность, фамилия, имя, отчество)

при осуществлении плановой выездной проверки (рассмотрении результатов проверки) в отношении МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ № 3», сокращенное наименование МОУ «ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ № 3», ОГРН 1022901028116, дата присвоения ОГРН 24.12.2002, ИНН/КПП 2904008462/290401001, сведения о регистрирующем органе по месту нахождения юридического лица Инспекция Федеральной налоговой службы по г. Архангельску. Акт проверки от 01.07.2019 № 717.

(наименование юридического лица (фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя), реквизиты распоряжения о проведении проверки или реквизиты акта проверки (при выдаче предписания по рассмотрению результатов проверки))

выявлены нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст.ст. 2, 11, 17, 28 ч. 1, ст. 39 ч. 3); СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 апреля 2010 года № 25 (п.п. 5.6, 5.10, 6.2, 8.4, 10.1, 11.12); СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45 (п.п. 3.2, 3.3, 4.1, приложение 1, 4.5, 4.10, 5.4, 5.8, 5.15, 8.1, 8.6, 8.7, 8.9, 8.12, 8.13, 8.19, 8.22); СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 26 сентября 2001 года № 24 (п.п. 3.1, 3.2, 3.4, 3.4.1 таблица 2, 3.5 таблица 4); СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 8 ноября 2001 года № 31 (п.п. 3.2), а именно требования к условиям

отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, к организации питания, нарушены:

1. требования к зданию, помещениям и оборудованию:

- во время настоящей проверки в ходе обследования помещений установлено не обеспечено оборудование поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем отдельного помещения на I этаже для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов;

2. требования к воздушно-тепловому режиму:

- не предусмотрено наличие сетки от залета кровососущих насекомых на открывающейся форточке, окнах, фрамугах, а именно: в помещении I-го отряда кабинет «№ 17» на II этаже на открытой форточке, в спортивном зале на I этаже на открытом окне;

3. требования к водоснабжению и канализации:

- вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены не отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде, безвредности по химическому составу - неорганическое вещество – железо общее $0,67 \pm 0,17$ мг/дм³ (при нормативе не более 0,3 мг/дм³), окисляемость перманганатная $6,9 \pm 0,7$ мгО₂/дм³ (при нормативе не более 5,0 мгО₂/дм³), по благоприятности органолептических свойств – цветность 35 ± 7 градусов (при нормативе не более 20 градусов), что подтверждается экспертным заключением органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области» (филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области в г. Котласе, Котласском, Верхнетоемском и Красноборском районах» от 25.06.2019 № Ф4-578/136, протоколом лабораторных испытаний Аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области» (филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области в г. Котласе, Котласском, Верхнетоемском и Красноборском районах» от 21.06.2019 № 2804;

4. требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений:

- во всех производственных цехах (овощной, мясорыбный, моечная) к установленным раковинам, моечным ваннам не обеспечен подвод холодной и горячей воды через смесители. Производственная ванны в моечной для мытья кухонной посуды не оборудована гибким шлангом с душевой насадкой, что не позволяет соблюсти установленный режим мытья посуды и инвентаря. В моечной к 3-х секционной моечной ванне для мытья столовой посуды, к 2-х секционной моечной ванне для мытья кухонной посуды; в цехе обработки сырья (овощи, мясо, рыба) подведена вода горячая и холодная через отдельные краны;

5. требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре:

- пищеблок не обеспечен достаточным оборудованием и инвентарем. В цехах: овощном, мясорыбном, варочном цехе, где готовят, установлены и используются приспособленные производственные столы – 10 штук, покрытие, которых не отвечает требованиям устойчивости к действию моющих и дезинфицирующих средств и не отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами (деревянные и на железном каркасе обиты железом, покрытие которых имеет механические потертости, царапины, неровности, дыры). Нет выделенного стола «СК». Нет ножей «СК», «МВ». Нет досок «МВ», «РВ». Для изготовления нарезки, салатов нет выделенного стола с охлаждаемой поверхностью, нет бактерицидной установки для обеззараживания воздуха. Нет весов, маркированных по назначению использования «ГП». Нет выделенной моечной ванны для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов;

6. требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды:

- инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря, вывешенная в моечном помещении, не

содержит указание концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств;

7. требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции:

- допускается использование производственных столов для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению. В сырьевом цехе (овощной и мясорыбный) установлены приспособленные производственные столы с маркировкой: «СМ», «СР», «овощи» - для обработки сырых овощей, «холодный цех»; оборудованы производственные раковины с маркировкой «овощи», «рыба», «мясо». В момент обследования в рамках настоящей проверки, установлено производственная раковина «овощи» используется для первичной обработки сырых овощей и фруктов, вторичная обработка - горячей водой свежих овощей и фруктов, предназначенных к раздаче без последующей тепловой обработки, проводится с использованием оборудования моечной в производственной ванне для мытья посуды; производственный стол «овощи» используется для обработки (нарезки) сырых овощей как для последующей тепловой обработки, так и для нарезки свежих овощей (помидоры, огурцы) без дальнейшей тепловой обработки; на столе «овощи» находились свежие овощи (нарезанные порционно помидоры и огурцы), предназначенные для раздачи; на столе «холодный цех» находились свежие фрукты (яблоки), не прошедшие обработку (мытью). В варочном цехе на приспособленном бытовом деревянном столе без маркировки находилась чистая кухонная посуда (прокаленная в жарочном шкафу), этот же стол используется как подсобный для размещения продуктового сырья, например, круп перед варкой и др. На момент обследования при проверке отсутствовала – находилась в ремонте протирочная машина (овощерезка) «ВО» - изготовление пюре картофельного (обработка ВО) проводилось ручным способом.

На основании изложенного и в соответствии со ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»,

предписываю:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ № 3», сокращенное наименование МОУ
«ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ № 3», ОГРН 1022901028116, дата присвоения ОГРН
24.12.2002, ИНН/КПП 2904008462/290401001, сведения о регистрирующем органе по месту
нахождения юридического лица Инспекция Федеральной налоговой службы по г. Архангельску

(сведения о лице, которому выдается предписание, в т.ч. наименование и место нахождения (адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, адрес места жительства; сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе)

**прекратить выявленные нарушения
путем выполнения следующих требований:**

1. требования к зданию, помещениям и оборудованию:

- обеспечить оборудование поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем отдельного помещения на I этаже для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов;

2. требования к воздушно-тепловому режиму:

- обеспечить наличие сетки от залета кровососущих насекомых на открывающейся форточке, окнах, фрамугах в помещении 1-го отряда кабинет «№ 17» на II этаже, в спортивном зале на I этаже;

3. требования к водоснабжению и канализации:

-- обеспечить качество вода, используемой в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены, отвечающее требованиям, предъявляемым к питьевой воде;

4. требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений:

- 4.1 во всех производственных цехах (овощной, мясорыбный, моечная) к установленным раковинам, моечным ваннам обеспечить подвод холодной и горячей воды через смесители;

- 4.2 обеспечить условия, позволяющие соблюсти установленный режим мытья посуды и инвентаря, - производственную ванну в моечной для мытья кухонной посуды оборудовать гибким плангом с душевой насадкой;

5. требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре:

- пищеблок обеспечить достаточным оборудованием и инвентарем и его размещение исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды В цехах: овощном, мясо-рыбном, варочном цехе, где готовят, обеспечить оборудование производственными столами, покрытие, которых отвечает требованиям устойчивости к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами; обеспечить выделение стола «СК»; обеспечить ножами «СК», «МВ»; обеспечить досками «МВ», «РВ»; обеспечить оборудованием для изготовления нарезки, салатов: выделить стол с охлаждаемой поверхностью, бактерицидной установкой для обеззараживания воздуха; выделенной моечной ванной для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов; обеспечить весами, маркированными по назначению использования «ГП».

(требования, предписываемые к исполнению в целях устранения нарушений обязательных требований)

в срок до «01» октября 2021 года.

Документы, подтверждающие выполнение настоящего предписания, надлежит представить в Котласский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Архангельской области в письменном виде **в срок до «04» октября 2021 года** (дата поступления документов в канцелярию территориального отдела).

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев с момента его получения в Арбитражный суд Архангельской области в соответствии с главой 24 АПК РФ, в случае если оно затрагивает права и законные интересы лица в сфере предпринимательской и иной экономической деятельности, в противном случае – в Котласский городской суд (либо районный суд по месту жительства гражданина) в соответствии с главой 25 ГПК РФ.

Предупреждаю об административной ответственности, предусмотренной частью 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях по факту невыполнения в установленный срок законного предписания об устранении нарушений законодательства

Должностное лицо
ведущий специалист – эксперт

(должность)

(подпись)

О. В. Волянская

(фамилия, и.о.)

Предписание получил (а):

07 июля 2019 г.

(дата)

А.А. Рязанченко Ирина Валерьевна

(подпись, фамилия, имя, отчество законного представителя юридического лица)

Предписание направлено заказным письмом с уведомлением, квитанция