


Проор берет по предписанию



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**
ТО УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА В Г.БУЙНАКСКЕ

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

**Предписание
об устранении выявленных нарушений обязательных требований
№5 от 11.01.2023г.**

Мною, старшим специалистом 1 разряда ТО Управления Роспотребнадзора по РД в г. Буйнакске Абдулаевой А.Г.

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

МБОУ «Атланаульская гимназия им. И. Казака», Буйнакский район, с. Атланул

(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

Выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1. Не соблюдается требование п. 1.8 СП 2.4.3648-20; п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. Производственный лабораторный контроль не проводится. Не представлены протоколы лабораторных исследований
2. Не соблюдается требование п. 1.5 СП 2.4.3648-20; п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего наличие медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации, наличие личных медицинских книжек с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках. У работников пищеблока просрочено прохождение гигиенической подготовки и аттестации.
3. Обучающиеся начальных классов не обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. На ученической мебели не нанесена цветовая маркировка в соответствии с ростовой группой, часть мебели требует замены, имеются дефекты и повреждения покрытия (начальные классы) (п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20).
4. Учебные кабинеты физики и химии не оборудованы демонстрационными столами, лаборантская и учебный кабинет химии не оборудован вытяжными шкафами. (п. 3.4.8 СП 2.4.3648-20).
5. При спортивных залах не оборудованы снарядные, отдельные туалеты, душевые для мальчиков и девочек (п. 3.4.9. СП 2.4.3648-20)
6. Окна открываемые в весенний, летний и осенний периоды в учебных классах, и на пищеблоке не оборудованы москитными сетками (п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20)
7. В состав комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье не предусмотрены 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 (п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20)
8. Не соблюдается требование п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20; п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции не достаточно оборудованы 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.

9. Отсутствуют условия для соблюдения п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которому для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом).

10. В нарушение п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, питание детей не осуществляется в соответствии с утвержденным меню, наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, не соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах.

11. В нарушение п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами.

12. В нарушение п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на линии раздачи для контроля температуры блюд не используются термометры.

13. Мытье столовой посуды не осуществляется отдельно от кухонной посуды, так отсутствуют моечные для кухонной посуды (п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

14. В нарушение п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, не используется бактерицидное оборудование

15. Складские помещения для хранения пищевых продуктов не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. (2.4.6.2. СП 2.4.3648-20)

16. Не ведется ежедневная регистрация в журналах температуры в холодильниках, температуры и влажности в складских помещениях (2.4.6.2. СП 2.4.3648-20)

17. В нарушение п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не размещена в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале) информация - рекомендации по организации питания детей

18. Не соблюдается требование к суммарному объему блюд, к пищевым веществам, энергетической ценности рационов питания обучающихся (п. 8.1.2 Приложение №10, таб.1.3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

(указать нарушения, а также структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

1. Соблюдать требование п. 1.8 СП 2.4.3648-20; п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

Срок выполнения - постоянно

2. Соблюдать требование п. 1.5 СП 2.4.3648-20; п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего наличие медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации, наличие личных медицинских книжек с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках.

Срок выполнения - постоянно

Работникам пищеблока пройти гигиеническое обучение и аттестацию.

Срок выполнения - до 15.02.2023г.

3. Обучающиеся начальных классов обеспечить мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. На ученической мебели нанести цветовую маркировку в соответствии с ростовой группой, часть мебели требует замены, имеются дефекты и повреждения покрытия (начальные классы) (п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20).

Срок выполнения - до 20.08.2023г.

4. Учебные кабинеты физики и химии оборудовать демонстрационными столами, лаборантская и учебный кабинет химии оборудовать вытяжными шкафами. (п. 3.4.8 СП 2.4.3648-20).

Срок выполнения - до 20.08.2023г.

5. При спортивных залах оборудовать снарядные, отдельные туалеты, душевые для мальчиков и девочек (п. 3.4.9. СП 2.4.3648-20)

Срок выполнения - до 20.08.2023г.

6. Окна открываемые в весенний, летний и осенний периоды в учебных классах, и на пищеблоке оборудовать москитными сетками (п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20)

Срок выполнения - до 20.08.2023г.

7. В состав комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье предусмотреть 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 (п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20)

Срок выполнения - до 20.08.2023г.

8. Соблюдать требование п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20; п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудовать достаточным 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.

Срок выполнения - до 20.08.2023г.

9. Создать условия для соблюдения п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которому для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом).

Срок выполнения - до 20.08.2023г.

10. В соответствии п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню, наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Срок выполнения - постоянно

11. В соответствии п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения влаги, оборудовать локальными вытяжными системами.

Срок выполнения - до 20.08.2023г.

12. В соответствии п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на линии раздачи для контроля температуры блюд использовать термометры.

Срок выполнения - постоянно

13. Мытье столовой посуды осуществлять отдельно от кухонной посуды, для кухонной посуды оборудовать отдельные моечные ванны (п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Срок выполнения - до 20.08.2023г.

14. В соответствии п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, использовать бактерицидное оборудование

Срок выполнения - до 15.02.2023г.

15. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. (п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20)

Срок выполнения- 15.02.2023г.

16. Вести ежедневную регистрацию в журналах температуры в холодильниках, температуры и влажности в складских помещениях (2.4.6.2. СП 2.4.3648-20)

Срок выполнения - постоянно

17. В соответствии п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разместить в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале) информация - рекомендации по организации питания детей

Срок выполнения- 15.02.2023г.

18. Соблюдать требования по суммарным объемам блюд, по содержанию пищевых веществ и энергетических ценностей рационов питания обучающихся (п. 8.1.2 Приложение №10, таб.1.3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Срок выполнения - постоянно

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на
МБОУ «Атланаульская гимназия им. И. Казака», Буйнакский район, с. Атланаул
наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить по адресу:
Г. Буйнакск, ул Имама Газимагомеда, 2, ТО Управление РПН по РД в г. Буйнакске заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или на E-mail: to-buinaksk@yandex.ru, или иным доступным способом в указанные по пунктам предписания сроки с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном 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.

Старший специалист 1
разряда ТО Управления
Роспотребнадзора по РД в г.
Буйнакске

(должность лица, составившего
предписание)

(подпись)

Абдулаева А.Г.

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «___»

2023г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:
