



**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 Красноярскому краю**

ПРЕДПИСАНИЕ

должностного лица, уполномоченного осуществлять федеральный
государственный санитарно-эпидемиологический надзор и надзор в области
защиты прав потребителя, об устранении выявленных нарушений

11 марта 2022 г

№ 5391

г. Заозерный

Ведущим специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Заозерном Евсюковой Татьяной Валентиновной, уполномоченным осуществлять надзор и выдавать предписания при проведении плановой проверки в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новокамалинская средняя общеобразовательная школа № 2» (сокращенное наименование: МБОУ «Новокамалинская СОШ № 2»), ОГРН 1022401296884 ИНН 2448003181, юридический адрес: 663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, д. 21, на основании решения о проведении плановой выездной проверки юридического лица № 782 от 25.02.2022., в МБОУ «Новокамалинская СОШ № 2», по адресу: 663952, Красноярский край, Рыбинский район, с. Новокамала, ул. 70 лет Октября, д. 21, выявлены нарушения обязательных требований действующего законодательства Российской Федерации (акт проверки от 11 марта 2022 г № 5390).

Руководствуясь абз. 2 п. 2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», с целью устранения выявленных нарушений обязательных требований в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия человека, а также предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей предписываю МБОУ «Новокамалинская СОШ № 2»:

1. Устранить нарушения:

1.1. п. 8, п. 9 ст. 34 Федерального Закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.5. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", выразившееся в несоблюдении требованиям касающихся прохождения периоди-

ческого медицинского осмотра (обследования) прошедшего в 2021 г. в рамках Приказа № 29 и Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 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». При анализе личных медицинских книжек установлено: в разделе XI «Результаты исследования на носительство патогенного стафилококка» отсутствует отметка о результатах исследования у Пискун Т.П. (повар), Арсамаковой Н.Г. (повар) Мазун Г.М. (шеф-повар); - в разделе VII «Результаты исследования на носительство возбудителей кишечных инфекционных заболеваний» отсутствует отметка о результатах исследования у Пискун Т.Г. (повар).

Обеспечить наличие результатов медицинского обследования и лабораторных исследований в личных медицинских книжках сотрудников общеобразовательного учреждения в соответствии с требованиями.

1.2. п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 - для приготовления кулинарных изделий и готовых блюд используется алюминиевая и эмалированная посуда. Провести замену кухонной посуды. *2 ep +*

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

1.3. п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 195 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» в части отсутствия гибкого шланга с душевой насадкой, необходимого для ополаскивания посуды. На день проверки установлено, что в моечном цехе для мытья столовой посуды установлено 3 моечные ванны. Работа посуды проводится в соответствии с МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» а именно проводят мытье в первой секции с добавлением моющих средств, затем мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции, далее в третьей секции проводят ополаскивание посуды. Однако гибкий шланг с насадкой отсутствует. Имеющийся гибкий шланг, оборудованный у моечных ванн, предназначенных для мытья кухонной посуды, не имеет длину, достигающую моечной ванны предназначенной для ополаскивания столовой посуды.

Оборудовать моечные ванны гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания посуды, учитывая, что одна из пяти моечных ванн должна быть оборудована душевой насадкой с гибким шлангом.

1.4. ст. 28 ФЗ от 30 марта 1999 № 52-ФЗ, п. 2.4.6.2., п. 2.11.4. СП 2.4.3648-20, п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания на-

селения», в части использования холодильного оборудования поверхность которого не устойчиво к действию моющих и дезинфицирующих средств. При проведении проверки обнаружено, что в складском помещении с холодильным оборудованием, имеется морозильная камера, холодильник «для суточных проб», которые используются с нарушением целостности внутренней и наружной поверхности (трещины, щели, сколы, отслоение от корпуса), что не позволяет проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств качественно.

Обеспечить пищеблок холодильным оборудованием с поверхностью позволяющей проводить уборку влажным способом.

1.5. п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в части наличия в школьной столовой неисправного технологического оборудования, а именно пекарский (жарочный) шкаф, производственный холодильник - внерабочем состоянии, электрическая плита (4^х конфорочная) - имеет выпуклые конфорки, что не позволяет ставить посуду ровно и может привести к травматизму сотрудников пищеблока.

Обеспечить помещения пищеблока технологическим, холодильным оборудованием в рабочем состоянии.

1.6. п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.9., п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 193, табл. 6.18 раздел VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Помещения для приготовления, хранения пищевой продукции не оборудовано технологическим, холодильным оборудованием инвентарем, в соответствии с требованиями санитарного законодательства, а так же в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. А именно: имеется следующее оборудование: 1 электроплита (4х конфорочная), 1 электросковорода, для хранения продуктов с соблюдением температурного режима 2 бытовых холодильника (для молочной продукции и для суточных проб), 1 производственный холодильник (для фруктов), для хранения продуктов с низкой температурой - 1 морозильная камера, для подогрева холодной воды имеется электроводонагреватель ЭВАД-50/1,6м.

На момент проверки установлено, что для хранения продуктов питания с глубокой заморозкой - не достаточно, имеющаяся 1 камера (низкотемпературный холодильный шкаф) переполнена; для хранения столового яйца, сока, консервированных овощей, свежих овощей, не предусмотрены условия хранения (данные продукты хранятся на полу, на производственном столе) – холодильная камера отсутствует; для выпечки отсутствует пекарский шкаф; имеющаяся электроплита требует замены; посудомоечная машина отсутствует. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей

✓ + Александров
80

посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. Количество горячей воды с использованием имеющегося объема электроводонагревателя, не позволяет использовать максимальную температуру для обработки кухонной столовой посуды, столовых приборов, а так же проведения влажных уборок в помещении пищеблока.

Обеспечить помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в достаточном количестве с целью соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать точность технологического процесса.

1.7. п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в части наличия и использования разделочного стола «овощи сырые», со столешницей которая не позволяет проводить влажную уборку качественно, а именно на поверхности столешницы выпуклые части шурупов, поверхность не цельнометаллическая.

Провести замену производственного стола «овощи сырые», на цельнометаллический стол.

1.8. п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в части наличия и использования разделочного стола «тесто», покрытие стола не имеет поверхности из дерева твердых лиственных пород.

Для работы с тестом, установить разделочный стол со столешницей из дерева твердых лиственных пород.

1.9. п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», табл. 6.18 раздел VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». В складском помещении с холодильным оборудованием, используется большая производственная холодильная камера, в качестве помещения для хранения сыпучих продуктов, одновременно занимая большое количество площади в складе, а так же отсутствует свободный доступ к другому оборудованию.

Обеспечить складское помещение стеллажами, подтоварниками для хранения продуктов, а так же обеспечить свободный доступ к оборудованию.

1.10. п. 2.6.1., п. 2.6.3., п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20, п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в части отсутствия подачи горячей воды через смеситель к моечным ваннам, установленным в овощном цехе пищеблока (горячая вода подается через шланг с душевой насадкой); а так же в части отсутствия подачи холодной воды через смеситель к одной из двух моечных ванн в овощ-

ном цехе; раковина для мытья рук так же не обеспечена подачей горячей воды.

Обеспечить подачу холодной и горячей воды к установленным мойкам в овощном цехе через смесители.

1.11. п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20, в части отсутствия подачи горячей воды во всех туалетных комнатах: для сотрудников пищеблока, для сотрудников образовательного учреждения, для девочек, для мальчиков

Обеспечить подачу горячей воды к установленным умывальным раковинам во всех туалетных комнатах образовательного учреждения: для сотрудников пищеблока, для сотрудников школы, для девочек, для мальчиков.

1.12. п. 2.5., п. 2.5.3. п. 2.11.4. СП 2.4.3648-20, п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в части не соблюдения сан.эпид мероприятий. В помещениях пищеблока, ранее был проведен ремонт системы искусственного освещения, проведена замена источников искусственного освещения, провода были уложены к гофрированные трубки. На момент проверки выявлено, что на данных трубках большое скопление пыли, копоти. Конструкция гофрированных труб, не позволяет проводить уборку качественно.

Обеспечить условия, в помещениях пищеблока позволяющие проводить уборку влажным способом с применением моющих, дезинфицирующих средств.

1.13. п. 2.6.1. п. 2.6.4, п. 2.6.5. п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20, в части отсутствия оборудованной системы горячего и холодного водоснабжения, водоотведения в комнате, где организовано хранение уборочного инвентаря, а так же хранения, приготовление дезинфицирующих растворов. Для проведения влажной уборки помещений детского учреждения, используется вода из системы отопления. Обнаружено хранение уборочного инвентаря в туалетной комнате для девочек.

Помещение, предназначенное для хранения и обработки уборочного инвентаря, для хранения моющих и дезинфицирующих средств, а так же для приготовления дезинфицирующих растворов, оборудовать поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Не допускать хранение уборочного инвентаря в туалетных комнатах для детей.

1.14. п. 2.6.1. п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20, в части отсутствия оборудованной системы водоотведения в учебном кабинете для детей 3 класса.

Оборудовать учебный кабинет для детей начальных классов системой водоотведения.

1.15. ч. 1 ст. 28 ФЗ от 30 марта 1999 № 52-ФЗ, п. 2.4.11., п. 2.5.1. СП 2.4.3648 – 20, в части использования кабинок, оборудованных в туалетных комнатах для мальчиков и девочек (раздельно), имеющих нарушение целостности поверхностей деревянной конструкции (*фото № 12, 12-1 прилагаются*); в туалетной комнате для мальчиков, санитарное оборудование (унитаз) не имеет кабинку с дверью; расположение санитарных приборов в кабинках, не обеспечивает комфортное нахождение в них детей (унитаз расположен очень близко к двери).

Оборудовать для учащихся туалетные комнаты кабинами с дверями обеспечивающими проведение влажной уборки.

Срок исполнения настоящего предписания: **27 марта 2023 года.**

Ответственность за выполнение предписания возлагается на МБОУ «Новокамалинская СОШ № 2».

Невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства Российской Федерации влечёт за собой административную ответственность, предусмотренную частью 1 статьи 19.5. Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

О проведенных мероприятиях по исполнению настоящего предписания проинформировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Заозерном путем предоставления письменной информации **в срок до 27 марта 2023 года.**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Заозерном оставляет за собой контроль за выполнением настоящего предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в установленном законом порядке.

Ведущий специалист – эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Красноярскому краю в г. Заозерном



Евсюкова Т.Н.

Настоящее предписание от «11» марта 2022 г. № 5391 вручено лично

директору МБОУ Новокамалинская СОШ № 2
Поповой А. Б.

руководителя или иного уполномоченного представителя юридического лица)

«11» 03 2022
(дата)

Попова
(подпись)