

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области

214018, г. Смоленск, ул. Тенишевой., д. 26, тел:(4812) 38-25-10, факс: (4812) 55-25-49, E-mail: sanepid2008@rambler.ru

ОГРН 1056758325238; ИНН/КПП 6731049404/673101001

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах ,216500,г. Рославль, ул. Каляева, д.70, тел. (48134) 4-17-38, факс (48134) 6-73-02

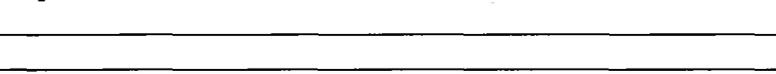
ПРЕДСТАВЛЕНИЕ № 12-56
об устранении причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения

“ 13 ” апреля 20 21 г.
(дата составления)

ул.Каляева д.70 г.Рославль
(место составления)

На основании постановления № 12-0383
от 13.04.2021г.

Начальник территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах Белобратова Светлана Германовна, в отношении *должностного лица*

Фамилия, имя, отчество *Гайкова Татьяна Владимировна*
Дата рождения 
Место рождения 
Место жительства 
Место работы *Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа №8»*

Должность (для ИП № свидетельства, ИНН) *директор МБОУ «Средняя школа №8»*

Размер зарплаты 

Повторное совершение однородного правонарушения в течение года 

Документ, удостоверяющий личность 

(серия, номер, где и кем выдан)

согласно статье 29.13 КоАП РФ вынес настоящее представление о принятии мер по устранению причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

Событие правонарушения: В ходе проверки нарушены обязательные требования или требования, установленные муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»:

ст. 28, п. 1 – 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 **СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:**

п.1.3..... Объекты, введенные в эксплуатацию до вступления в силу Правил, а также объекты на стадии строительства, реконструкции и ввода их в эксплуатацию, в случае если указанные процессы

начались до вступления в силу Правил, эксплуатируются в соответствии с утвержденной проектной документацией, по которой они были построены, при условии обеспечения доступности услуг, оказываемых хозяйствующим субъектом инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья - в МБОУ «Средняя школа №8» на момент проверки проектная документация, согласно которой была построена школа, не представлена, установить эксплуатацию пищеблока в соответствии с проектной документацией не представляется возможным

п. 1.8 – на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

п. 2.3.3 - 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

п.2.4.6.1 – в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 2.1 – предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания – *директором МБОУ «Средняя школа № 8» допущены нарушения требований вышеуказанного санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований. Так, директором МБОУ «Средняя школа № 8» утверждена программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, в представленной программе производственного контроля описаны требования законодательства и не отражены реальные принципы технологии приготовления блюд в условиях цехового деления, необходимого инвентаря, оборудования и т.д., что подтверждается следующими нарушениями:*

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п. 1.2 – правила являются обязательными для исполнения гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями при осуществлении деятельности, предусмотренной **п. 1.1**, а именно: настоящие санитарные правила (далее - Правила) направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению....

п. 2.3.3 - 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

п.2.4.6.1 – в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 2.7 - 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 частей (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность, СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Таблица 6.18

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1

	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электромясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разуба мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	3
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлебрезательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1

Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1
	электропривод для готовой продукции	1
	электрокотел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тары	моечные ванны	2
Производственное помещение буфета- раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1
Комната приема пищи	производственный стол	1
	электроплита	1
	среднетемпературный холодильный шкаф	1

шкаф (стеллаж)	1
моечная ванна	1
раковина для мытья рук	1
картофелеочистительная машина	1
овощерезательная машина	1
моечные ванны	2
раковина для мытья рук	1

– на пищеблоке в МБОУ «Средняя школа № 8» работа осуществляется на сырье, помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Кроме того, из-за отсутствия отдельных цехов, производственных помещений по переработке сырья на полуфабрикаты из мяса, рыбы, обработки яиц, первичной и вторичной обработки овощей и т.д. при изготовлении блюд и кулинарных изделий не обеспечены требования последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность. Не оборудовано помещение – зона для первичной обработки овощей, чистка овощей проводится в проходе между горячим цехом и моечным отделением. Имеющиеся помещения не имеют необходимого оборудования и раковин для мытья рук, пищевого сырья в необходимом количестве; из оборудования отсутствует картофелеочистительная машина, среднетемпературные холодильные шкафы

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п. 2.4.6.2 – 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. 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. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

– директором МБОУ «Средняя школа № 8» допущены нарушения требований вышеуказанного санитарно-эпидемиологического законодательства, в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований, а именно: при проведении проверки пищеблока не обеспечен выполнением из нержавеющей стали посудой для приготовления блюд. На участке (в зоне) приготовления холодных блюд и в зоне для обработки яиц отсутствуют бактерицидные установки для обеззараживания воздуха

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п. 2.5.2 – полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию

п. 2.5.3 – стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств - *на пищеблоке в МБОУ «Средняя школа №8» санитарное состояние пищеблока неудовлетворительное, нарушена целостность покрытия пола, на пищеблоке пол покрыт плиткой, целостность плитки частично нарушена; нарушена целостность покрытия стен, стены частично покрыты плиткой, частично произведена побелка, при этом имеется отслоение побелки, частичное осыпание, нарушена целостность плитки, частично плитка отколота, что не позволяет провести уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, в помещении пищеблока,*

п. 2.6.1 – ... При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения. При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства

п. 3.4 – при реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования должны соблюдаться следующие требования

п. 3.4.13 – холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока, столовая, душевые, умывальные, комнаты (кабины) личной гигиены, помещения медицинского назначения, кабинеты технологии, учебные кабинеты для обучающихся 1-4 классов, кабинеты изобразительного искусства, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, а также туалеты – *в МБОУ «Средняя школа №8» умывальные перед обеденным залом, горячим водоснабжением не обеспечены*

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»: п. 2.4.6.3 – 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 МБОУ «Средняя школа №8» столовая мебель в обеденном зале частично имеет нарушения целостности покрытия столов (7 с штук) что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств*

- директором в МБОУ «Средняя школа №8» Гайковой Т. В. допущены нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований, а именно: нарушаются требования при дезинфекции посуды, а именно: объём использованной воды для приготовления дезинфекционного раствора добавляется примерно, так раковина, используемая для дезинфекции не вымерена

СП 2.4.3648-20 п.2.4.6.2 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. п.2.11.4. Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств, следовательно дезинфекционные растворы готовят без соблюдения требований инструкции по применению, в нарушение п. 2.11.6. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

В соответствии п.8.1.2.3. , таблицей 1, таблицей 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 калорийность завтрака для возрастной группы 7-11 лет МБОУ «Средняя школа №8» составляет 39,6% от суточной, равной 2350 ккал., что должно составлять 587 ккал. Согласно протокола лабораторных исследований №841Р от 07.04.2021 г. энергетическая ценность составляет 931,37ккал., что на 344 ккал. больше нормы.

Обязываю принять меры по устранению выявленных нарушений: Директора МБОУ «Средняя школа № 8» Гайкову Т.В.

1. -в МБОУ «Средняя школа №8» обеспечить условия для безопасного приготовления готовой продукции с соблюдением принципов поточности на пищеблоке, исключаяими встречные

потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, с учетом объемно-планировочных решений, набора помещений и оборудования, с целью осуществления приготовления безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; организовать работу пищеблока в соответствии с проектной документацией и по наличию помещений: при работе на сырье: 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, либо определить данный пищеблок, либо на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки 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)

2. Откорректировать программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) в соответствии с условиями работы пищеблока, с учетом имеющихся помещений и возможности соблюдения технологических процессов приготовления пищи, и вести производственный контроль в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленный предприятием общественного питания.
3. - на пищеблоке в МБОУ «Средняя школа №8» восстановить целостность покрытия пола, целостность покрытия стен, что позволит провести уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, в помещении пищеблока
4. в МБОУ «Средняя школа №8» пищеблок обеспечить посудой для приготовления блюд выполненной из нержавеющей стали, на участке (в зоне) приготовления холодных блюд и в зоне для обработки яиц обеспечить применению бактерицидных установок для обеззараживания воздуха
5. обеденные залы оборудовать столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющими без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств
6. в МБОУ «Средняя школа №8» умывальные перед обеденным залом, обеспечить горячим водоснабжением,
7. в МБОУ «Средняя школа №8» В соответствии п.8.1.2.3. , таблицей 1, довести до нормы калорийность завтрака для возрастной группы 7-11 лет.

(пункты и статьи законов Российской Федерации)

Информацию о принятых мерах представить в адрес территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Рославльском, Ершицком, Монастырщинском, Хиславичском, Шумяцком районах по адресу ул. Каляева, д. 70, г. Рославль, Смоленской области, в течение одного месяца со дня получения представления.

Непринятие по представлению органа (должностного лица), рассмотревшего дело об административном правонарушении, мер по устранению причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения, влечет административную ответственность по ст. 19.6 КоАП РФ.

Представление об устранении выявленных нарушений, может быть обжаловано в установленном законом порядке.

Начальник территориального отдела

С.Г.Белобратова

Расписка в получении

Получил: заведующий МБОУ «Средняя школа №8» Гайкова Татьяна Владимировна « 13 » апреля 2021г.

Отметка о направлении заказанным письмом (штамп):

№ отправления _____

получили: _____