

53220041000104216388



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

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Новгородской области

в Старорусском районе

Новгородская область, г. Старая Русса, ул. Кириллова, 6-а, 175202

Тел/факс (881652)5-71-91, E-mail: StRussa@53.rospotrebnadzor.ru

<http://www.53.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 74991880, ОГРН 1055300903833, ИНН/КПП 5321101433 / 5322101001

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа) и при необходимости его территориального органа)

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений обязательных требований

от « 02 » декабря 2022г. № 445/1

г.Старая Русса, ул.Кириллова, дом 6а

(место выдачи предписания)

Начальником Территориального отдела Управления Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Мною, Новгородской области в Старорусском районе

(указывается наименование должности лица, составившего предписание)

Власовой Светланой Витальевной

(фамилия и инициалы лица, составившего предписание)

при проведении контрольного (надзорного) мероприятия

внеплановой, выездной проверки

(указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия)

на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «_18_»
_____ноября_____2022 г. №_445_ в отношении

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа
д.Сусолово», ИНН 5322004834, ОГРН 1025301187559, 175231, Новгородская область,
Старорусский район, деревня Сусолово, дом 28;

(указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных

международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 11, 17, 24, 28 ч.1, 29, 39, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно:

- В пищеблоках МАОУ «Средняя школа д.Сусолово» по адресам фактического осуществления деятельности: Старорусский район, д.Сусолово, дом 28 и д.Большие Боры, дом 1 (филиал) в местах присоединения каждой моечной и производственной ванны к канализации, отсутствуют воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приемной воронки, устраиваемый выше сифонных устройств, что является нарушением п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 7 ст. 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 2.4 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

- В помещениях пищеблоков школ остекление окон в столовой, в моечной посуды (д.Б.Боры), производственном цехе (д.Сусолово, д.Б.Боры) выполнено не из цельного стеклопакета. В производственном цехе пищеблока д.Сусолово обнаружены незначительные дефекты стены и потолка, в моечной столовой посуды - дефекты стены и плинтуса под моечными раковинами. В столовой школы д.Б.Боры часть обеденных столов и табуреток в столовой с повреждениями поверхностей, что затрудняет проведение качественного мытья и обработки - нарушение п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», п.2.5, 2.4.6.2, 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст. 14 п.5 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

- Отсутствует подводка горячей воды к одной из раковин для мытья рук учащимся в столовой школы д.Б.Боры. Из 6-ти моечных раковин для мытья столовой и кухонной посуды только три раковины оборудованы водопроводными кранами без смесителей. Отсутствует гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания посуды (столовой и кухонной). - нарушение п. 2.6.3, 2.6.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Расстановка технологического оборудования в пищеблоке школы д.Сусолово нарушает поточность технологических процессов, нет четкого разделения на зоны сырой и готовой продукции - нарушение п.2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- В пищеблоках школ в д.Сусолово и д.Б.Боры в местах раздачи пищи, обработки яиц, в холодной зоне отсутствуют бактерицидные облучатели. Бактерицидный облучатель в пищеблоке д.Сусолово оборудован над электроплитой - нарушение п.2.9, 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», прилож. № 1.

- Недостаточно оборудования: в пищеблоках школ д.Сусолово и д.Б.Боры отсутствуют

мармиты - нарушение п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», прилож. № 1, Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», прилож. № 4.

- Кладовая для овощей пищеблока в д.Сусолово не оборудована прибором для измерения температуры и влажности воздуха, в другой кладовой гигрометр не подготовлен к работе (резервуар не заполнен дистиллированной водой) - нарушение п.3.8, 3.13, прилож. № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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 столовой школы д.Б.Боры не созданы условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены: отсутствуют полотенца, антисептики для обработки рук – нарушение п. 2.9.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.3 СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

- В пищеблоке д.Б.Боры наличие дезинфекции: «Жавель син табс», инструкции по режимным моментам и обработке яиц оформлены на дезинфекцию «Жавель Солид» – нарушение п.2.4.12 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- В рабочем ежедневном меню школ д.Сусолово и д.Б.Боры не внесены данные о проводимой «С»-витаминизации, о калорийности блюд, в д.Сусолово не указана масса порций - нарушение п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.7 Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», п.11.8 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

- Витаминизируют горячий чай (д.Сусолово). В филиале д.Б.Боры искусственная «С» витаминизация третьих блюд не проводится - нарушение п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 11.8 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

- Закупают и используют в питании детей недопустимые продукты: сосиски, колбаса (01.11., 07.11, 14.11, 11.11.22г. д.Сусолово, 07.11., 14.11., 21.11.22г.- д.Б.Боры) – нарушение п. 8.1.9, прилож. № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Нарушена температура хранения скоропортящихся продуктов (масло сливочное, сметана) и суточных проб готовых блюд в холодильнике «Индезит»- хранятся при температуре +9гр.С (по 2-м контрольным термометрам 9.30 час., 10.00 часов; в журнале учета температурного режима холодильного оборудования на 23.11.22г. зафиксирована +1 гр.С). Отсутствует маркировочный ярлык на сыр (пищеблок д.Б.Боры) – нарушение п. 2.2, 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», р.6 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

- Гигиенический журнал осмотра работников пищеблока в д.Сусолово заполняется не по

установленной форме, согласно прилож. № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», п. 2.22

- В предоставляемом 10-ти дневном меню по школе д.Сусолово нет раскладки блюд по ингредиентам. В фактическом и примерном меню занижены суммарные объемы блюд по приемам пищи, менее 500 грамм завтраки. В примерном меню отсутствуют завтраки. В примерном меню включены недопустимые продукты в дни № 1 и 5 (сосиска, колбаса отварная). Фактическое меню не совпадает с примерным меню (по дням, по блюдам; происходит повторение на завтрак и обед одних и тех же блюд: напр., напитки (чай, какао с молоком) д.Б.Боры. Масса порции основного 2-го блюда обеда от 23.11.22г. занижена и составляет 65 грамм (биточек, д.Б.Боры). В филиале д.Б.Боры приготовление основных блюд в большинстве случаев проводится из полуфабрикатов, купленных в магазине п. 8.1.2 - 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», п. 11.2

MP 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», п. 2.5-2.6 Методические рекомендации к организации общественного питания населения», п. 2.5-2.6 Методические рекомендации к организации общественного питания по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

- Номера технологической рецептуры, указанные в картах, не совпадают с номерами, указанными в примерном меню. Во всех технологических картах не указана температура подачи готовых блюд, часть технологических карт разработаны для детей дошкольного возраста. Названия блюд в ежедневном и примерном меню и названия в технологических картах не совпадают - нарушение п. 2.8, 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.3.3

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников и обучающихся, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 11.3, прилож. № 7 к MP 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

- Не представлены к проверке ведомости по контролю за рационом питания школьников по филиалу д.Б.Боры. По школе в д.Сусолово в предоставляемых ведомостях нет подсчета в % отклонения от нормы, среднего значения за 10 дней - нарушение п. 8.1.2, прилож. № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Не представлены к проверке документы проверки технического контроля исправности технологического оборудования пищеблока - нарушение п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 3.5 Методические рекомендации к организации общественного питания по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

- Не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП при осуществлении производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции - нарушение п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Не прослеживается цепочка доставки скоропортящихся продуктов из торговых точек, завхоз закупает их самостоятельно, производится без соблюдения температурно-влажностных условий транспортировки, без учета времени - нарушение п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Журнал бракеража поступающей скоропортящейся продукции по филиалу в д.Сусолово заполнен не по установленной форме, согласно прилож. 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Не проводится бракераж всех поступающих бракераж всех поступающих скоропортящихся продуктов (сыр, яйцо, колбасные изделия) - нарушение п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

населения», п.6.11 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

- Инструкция по мытью посуды и обработке инвентаря в пищеблоке филиала д.Б.Боры оформлена не в соответствии с требованиями п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 5.1-5.6 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

- По протоколам лабораторных испытаний: рост БГКП в смыве «спецодежда повара», протокол лабораторных испытаний № 9193 от 29.11.2022г., пищеблок д.Сусолово, дом 28 (нарушение п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»).

- Проба № 24500 «Масло сладко-сливочное несоленое «Экомилк» высший сорт, м.д.ж. 82.5%, производства: АО «Озерецкий молочный комбинат», Московская область, г.Дмитров, с.Озерецкое, дом 7а, дата выработки 07.11.2022г., срок годности до 06.01.2023г., фасовка:180 грамм, фольга; не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по показателям: БГКП (колиформы, результат испытаний: обнаружено в 0.01г. при величине допустимого уровня: не допускается в 0.01 г.), КМАФАнМ (результат испытаний: 8.6×10^5 КОЕ/г при величине допустимого уровня: не более 1×10^5)- протокол лабораторных испытаний № 24500 от 30.11.2022г., пищеблок д.Сусолово.

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», подпунктом 4 пункта 4 статьи 40 Закона Российской Федерации от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»,

с целью устранения выявленных нарушений в срок до 01.03.2023 года

ПРЕДПИСЫВАЮ

Муниципальному автономному общеобразовательному учреждению «Средняя школа д.Сусолово», ИНН 5322004834, ОГРН 1025301187559, 175231, Новгородская область, Старорусский район, деревня Сусолово, дом 28; филиал: 175234, Новгородская область, Старорусский район, деревня Большие Боры, дом 1 (филиал);

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения, адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

1. В пищеблоках МАОУ «Средняя школа д.Сусолово» по адресам фактического осуществления деятельности: Старорусский район, д.Сусолово, дом 28 и д.Большие Боры, дом 1 (филиал) в местах присоединения каждой моечной и производственной ванны к канализации оборудовать воздушные разрывы не менее 20 мм от верха приемной воронки, устраиваемый выше сифонных устройств – основание: п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.7 ст. 14 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 2.4 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

2. В помещениях пищеблоков школ остекление окон в столовой, в моечной посуды (филиал школы д.Б.Боры), производственном цехе (пищеблоки школ д.Сусолово, филиала д.Б.Боры) выполнить из цельного стеклопакета. В производственном цехе пищеблока д.Сусолово устранить дефекты стены и потолка, в моечной столовой посуды- дефекты стены и

пунктуса под моечными раковинами, дефекты столов и табуретов в столовой филагата школы д.Б.Боры – основание: п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания населения», п.2.5, 2.4.6.2, 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст. 14 п.5 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3. Оборудовать под мойкой горячей воды раковины для мытья рук учащимся в столовой, в моечном отделении школы филагата д.Б.Боры. Оборудовать гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания посуды (столовой и кухонной) в моечном отделении школы филагата д.Б.Боры. – основание: п. 2.6.3, 2.6.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания населения».

4. Обеспечить расстановку технологического оборудования в пищеблоке школы д.Сусолово, не нарушающую поточность технологических процессов, с четким разделением на зоны сырой и готовой продукции – основание: п.2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания населения».

5. В пищеблоках школ в д.Сусолово и д.Б.Боры в местах раздачи пищи, обработки яиц, в холодильной зоне оборудовать бактерицидные облучатели – основание: п.2.9, 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания населения», 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. 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации питания населения», п. 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации питания населения», п. 1.

6. Зоны раздачи пищи в пищеблоках школ д.Сусолово и д.Б.Боры оборудовать мармитами – основание: п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания населения», п. 1, Методические рекомендации по организации питания в организациях общественного питания по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», п. 4.

7. Продуктовые кладовые пищеблока в д.Сусолово оборудовать приборами для измерения температуры и влажности воздуха - основание: п.3.8, 3.13, п. 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания населения», п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

8. В столовой школы д.Б.Боры рядом с умывальными раковинами для мытья рук школьникам оборудовать полотенца, антисептики для обработки рук – основание: п.2.9.7 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.3 СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

9. В рабочем ежедневном меню школ д.Сусолово и д.Б.Боры вносить данные о продовольственной ценности, о калорийности блюд, о массе порций – основание: п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», п. 2.7 Методические рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», п.11.8 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

10. Ежедневно проводить искусственную «С»-витаминизацию третьих блюд (компотов, киселей, холодных напитков) из расчета 60-70 мг на порцию – основание: п. 8.1.6 СанПиН

2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 11.8 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

11. Не закупать и не использовать в питании детей недопустимые продукты– основание: п. 8.1.9, прилож. № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

12. Обеспечить непрерывность холодовой цепи при транспортировке скоропортящихся пищевых продуктов и контроль за условиями их хранения, установленными нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции. Маркировочный ярлык (этикетку) на таре поставщика сохранять до конца срока реализации пищевого продукта. Не закупать продукты без сопроводительных документов и маркировки, обозначенной на таре (упаковке) – основание: п. 2.2, 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.6 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

13. Гигиенический журнал осмотра работников пищеблока в д.Сусолово заполнять по установленной форме, согласно прилож. № 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.22

14. Провести корректировку примерного меню с учетом нарушений, выявленных при проверке. Технологические карты оформить в соответствии с прилож. № 7 к МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Фактический рацион питания составлять в соответствии с утвержденным примерным меню. Обеспечить питание детей в соответствии с установленными нормами и физиологическими потребностями в основных пищевых веществах. Фактическое меню составлять в соответствии с примерным меню и технологическими картами рецептов блюд – основание: п. 2.8, 5.2, 8.1.2 - 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.11.2, 11.3 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», п.2.5-2.6 Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

15. Вести учет контроля питания, заполняя ведомости по контролю за рационом питания школьников – основание: п. 8.1.2, прилож. № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

16. Провести проверку исправности технологического оборудования пищеблоков МАОУ СШ д.Сусолово. Представить в территориальный отдел Роспотребнадзора в Старорусском районе акт проверки оборудования – основание: п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.3.5 Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

17. Журнал бракеража поступающей скоропортящейся продукции заполнять в соответствии п. 2.2, прилож. 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.6.11 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

18. Инструкцию по мытью посуды и обработке инвентаря в пищеблоке филиала д.Б.Боры оформить в соответствии с требованиями п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 5.1-

5.6 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации организации общественного питания населения».

19. Проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП при осуществлении производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции – основание: п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

20. Персоналу пищеблока соблюдать правила личной гигиены, иметь не менее 3-х комплектов спецодежды, в целях регулярной ее замены- основания: п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

21. О выполнении предписания (п.1-20) известить в срок до 01.03.2023 года (в качестве подтверждения выполнения предписания) в указанный выше срок необходимо предоставить документированную подтверждающую информацию за подписью законного представителя и печатью учреждения).

указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения допущенного нарушения обязательных требований, срок устранения нарушения)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа д.Сусолово», ИНН 5322004834, ОГРН 1025301187559, 175231, Новородская область, Старорусский район, деревня Сусолово, дом 28;

(полнота, имя, отчество индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролируемым юридическим лицом и индивидуальным предпринимателем в арбитражном суде в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства Российской Федерации.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителем (заместителем руководителя) Учреждения Роспотребнадзора по Новгородской области либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в 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.

Начальник Территориального отдела
Роспотребнадзора в Старорусском районе

(полнота, фамилия, инициалы должностного лица, составившего предписание)

С.В.Власова



С предписанием ознакомлен(а):

(инициалы и фамилия)

« » 2022г.

Предписание направлено по адресу:

Вс. поступ. на лквоч сел. д. Сусоко 02.11.2022
(Скопје)

