



**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 Приморскому краю в г. Арсеньеве

ул. Щербакова, 35, г. Арсеньев, 692342

тел/факс: (42361) 4-82-49, E-mail: arseniev@pkprn.ru <http://www.25.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 74985558 ОГРН 1052503717408 ИНН/КПП 2538090446/254301001

юридическому лицу: муниципальному казенному общеобразовательному учреждению «Основная общеобразовательная школа №20» с. Березовка Чугуевского района Приморского края (МКОУ ООШ № 20 с. Березовка),
ИНН 2534005016, ОГРН 1022500511549,

юридический/фактический адрес: 692604, Приморский край, Чугуевский р-н, с. Березовка, ул. Рокоссовского, 23

ПРЕДПИСАНИЕ №05

от «16» февраля 2021г.

Выдано на основании акта проверки №39/1
от 16.02.2021г.

«Об устранении выявленных нарушений санитарного законодательства»

Должностными лицами территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю в г. Арсеньеве главным специалистом-экспертом Зацаренко Еленой Феликсовной, ведущим специалистом-экспертом Колесниченко Г. А., при проведении внеплановой выездной проверки в отношении юридического лица - **муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа №20» с. Березовка Чугуевского района Приморского края (МКОУ ООШ № 20 с. Березовка),** ИНН 2534005016, ОГРН 1022500511549, юридический/фактический адрес: 692604, Приморский край, Чугуевский р-н, **с. Березовка, ул. Рокоссовского, 23, выявлены нарушения санитарного законодательства, а именно:**

А). При осуществлении осмотра:

- *на момент осмотра оценить кратность смены кипяченой воды, посредством которой организован питьевой режим в образовательном учреждении на момент осмотра, не представляется возможным, по причине того, что график смены кипяченой воды не ведется, что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";*

- *производство готовых блюд осуществляется с использованием технологических карт, в которых не отражена температура жидких горячих блюд и иных горячих блюд, в том числе в технологических картах блюд - суп картофельный с рисом и сайрой (номер рецептуры №212), чай с сахаром и лимоном (номер рецептуры №830), температура жидких горячих блюд не указана, что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии 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. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";*

- *отсутствует термометр для контроля температуры блюд на линии раздачи с целью минимизации риска теплового воздействия, что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";*

- *на момент осмотра в целях профилактики йододефицитных состояний у детей отсутствует (не используется) соль поваренная пищевая йодированная, предназначенная для*

Б). При рассмотрении материалов по делу в рамках внеплановой проверки:

- при рассмотрении данных Приказа №44-а от 01.09.2020г. «О витаминизации блюд», выявлены нарушения по проведению витаминизации третьих и сладких блюд в МКОУ ООШ №20 с. Березовка: согласно приказа директора МКОУ ООШ №20 с. Березовка Олесик Л. А. №44-а от 01.09.2020г. «О витаминизации блюд» установлена витаминизация третьих блюд из расчета 0,05г. на одного учащегося в сутки, со ссылкой на СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях...», который в настоящее время заменен на СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которого установлена потребность в витамине С в сутки для возрастной категории 7-11 лет - 60 мг, для детей с 12 и старше - 70мг, что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.6, Таблица 1 Приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

На основании Федерального закона от 26 декабря 2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.марта 1999г. №52-ФЗ п.2 ст.50, Положение о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденное Постановлением Правительства РФ от 30.06.2004г. № 322; Положение об Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю, утвержденные приказом Роспотребнадзора № 698 от 09.07.2012г., Положение о территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г.Арсеньеве, утвержденное приказом Руководителя Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю № 133 от 10.10.2012г.,

ПРЕДПИСЫВАЮ: юридическому лицу муниципальному казенному общеобразовательному учреждению «Основная общеобразовательная школа №20» с. Березовка Чугуевского района Приморского края (МКОУ ООШ № 20 с. Березовка), ИНН 2534005016, ОГРН 1022500511549, юридический/фактический адрес: 692604, Приморский край, Чугуевский р-н, с. Березовка, ул. Рокоссовского, 23, провести мероприятия по устранению выявленных в ходе проверки нарушений санитарного законодательства РФ, а именно:

№п/п	Мероприятия по устранению нарушений	Срок исполнения
1.	При организации питьевого режима в образовательном учреждении посредством кипяченой воды, обеспечить ведение графика смены кипяченой воды, с соблюдением установленной кратности смены кипяченой воды (не реже, чем через 3 часа).	до 11.03.2021г.
2.	Производство готовых блюд осуществлять с использованием технологических карт, в которых отражена температура жидких горячих блюд и иных горячих блюд, в том числе в технологических картах блюд - суп картофельный с рисом и сайрой (номер рецептуры №212), чай с сахаром и лимоном (номер рецептуры №830), (в используемых технологических картах указать температуру жидких горячих блюд).	до 11.03.2021г.
3.	Для контроля температуры блюд на линии раздачи с целью минимизации риска теплового воздействия использовать термометр.	до 11.03.2021г.
4.	В целях профилактики йододефицитных состояний у детей использовать соль поваренную пищевую йодированную, предназначенную для приготовления блюд и кулинарных изделий.	до 11.03.2021г.

Настоящее предписание может быть обжаловано Руководителю Управления по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Приморскому краю или в суд.

Подача жалобы не приостанавливает обжалуемых действий.

Ведущий специалист-эксперт
Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Приморскому краю в г.Арсеньеве



Г. А. Колесниченко

Один экземпляр предписания получил: директор Алексей А. # Васильев 16.02.2012
(должность, ФИО, подпись, дата)

Муниципальное казенное
 общеобразовательное учреждение
 «Основная общеобразовательная
 школа № 20»
 с. Березовка Чулуевского района
 Приморского края
 692604, с. Березовка, ул. Ромосовского, д. 23
 тел.: 23-490
 E-mail: school2065@mail.ru
 ОКПО 44179951 ОГРН 1022500511549
 ИНН 2534005016 КПП 253401001
 От 09.03.21 № 33
 На № _____ от _____

Управление Федеральной службы по надзору
 в сфере защиты прав потребителя и благополучия
 человека по Приморскому краю в г. Арсеньеве
 Директора МКОУ ООШ №20 с. Березовка
 Олесик Лидии Андреевны

На Ваше представление №05, выданного на основании акта проверки №39/1 от
 16.02.2021г «Об устранении выявленных нарушений санитарного законодательства»

№п/п	Мероприятия по устранению нарушений	Срок исполнения
1.	При организации питьевого режима в образовательном учреждении посредством кипяченой воды, обеспечить ведение графика смены кипяченой воды, с соблюдением установленной кратности смены кипяченой воды (не реже, чем через 3 часа).	исполнено
2.	Производство готовых блюд осуществлять с использованием технологических карт, в которых отражена температура жидких горячих блюд и иных горячих блюд, в том числе в технологических картах блюд - суп картофельный с рисом и сайрой (номер рецептуры №212), чай с сахаром и лимоном (номер рецептуры №830), (в используемых технологических картах указать температуру жидких горячих блюд).	исполнено
3.	Для контроля температуры блюд на линии раздачи с целью минимизации риска теплового воздействия использовать термометр.	исполнено
4.	В целях профилактики йододефицитных состояний у детей использовать соль поваренную пищевую йодированную, предназначенную для приготовления блюд и кулинарных изделий.	исполнено
5.	Витаминизацию третьих блюд из расчета на одного учащегося в сутки, привести в соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которого установлена потребность в витамине С в сутки для возрастной категории 7-11 лет - 60 мг, для детей с 12 и старше – 70мг.	исполнено
6.	Для раздачи и порционирования блюд использовать инвентарь, имеющий мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах (предусмотреть в наличии на пищеблоке инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеющий мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах).	исполнено
7.	Обеспечить на пищеблоке соблюдение последовательности технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции, а именно:	исполнено

	<p>- промаркировать разделочный инвентарь (ножи) в соответствии с его назначением; обеспечить раздельное хранение разделочного инвентаря (ножей) для готовой продукции от разделочного инвентаря для сырых пищевых продуктов, сырья, исключив возможность обсеменения готовой продукции микрофлорой сырой продукции и обеспечив соблюдение поточности технологических процессов приготовления блюд,</p> <p>- выделить производственный стол для готовой к употреблению пищевой продукции, промаркировав его по назначению, исключив возможность обсеменения готовой продукции микрофлорой сырой продукции и обеспечив соблюдение поточности технологических процессов приготовления блюд,</p> <p>- использовать производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеющие цельнометаллическое покрытие (для обработки пищевого сырья («стол сырой продукции») использовать производственный стол, имеющий цельнометаллическое покрытие).</p>	
8.	Не допускать использование разделочных досок с видимыми дефектами; заменить разделочную доску с маркировкой (хлеб) с видимыми дефектами на новую.	исполнено
9.	В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирать суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции; суточные пробы приготовленной пищевой продукции хранить не менее 48 часов; вести журнал учета температурного режима хранения суточных проб.	исполнено
10.	В доступном для родителей и детей местах размещать ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.	исполнено

Директор школы  И.А.Олесик.

