

**Федеральная служба по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека
(Роспотребнадзор)
Управление Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Ивановской области**
Рабфаковская ул., д. 6, г. Иваново, 153021
тел/факс (0932) 30-30-13
ОКПО 75902192, ОГРН 1053701042449, ИНН/КПП 3702068140/370201001

**Предписание № 38
об устранении выявленных нарушений**

« 24 » февраля 2021

**г. Иваново
ул. Рабфаковская, 6**

главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора

Кочнева Ольга Викторовна

(должность Ф.И.О.)

Рассмотрев материалы плановой выездной проверки муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Лежневская средняя школа № 11 (МБОУ Лежневская СШ № 11) по адресу: 155120, Ивановская область, п. Лежнево, ул. Островского, д. 17 ОГРН 1023701649234, ИНН 3715004552 (акт проверки № 38 от 24 февраля 2021)

наименование предприятия, сведения о гос.регистрации

Юридический адрес: 155120, Ивановская область, п. Лежнево, ул. Островского, д. 17

Директор (ИП): Желнова Светлана Александровна

Фактический адрес, по которому осуществляется деятельность: 155120, Ивановская область, п. Лежнево, ул. Островского, д. 17

Установил, что на указанном предприятии МБОУ Лежневская средняя школа № 11 (ИП) допущены нарушения:

- п. 2.4.6.1 – при организации питания не соблюдаются требования по составу комплекса помещений при работе на сырье
- п. 2.4.6.2 – используется бак для кипяченой воды с дефектами внутренней поверхности (вся внутренняя поверхность покрыта ржавой накипью)
- посуда для приготовления блюд, за исключением 2-х баков для компотов и вторых блюд, выполнена не из нержавеющей стали
- используются ножи без маркировки
- отсутствует прибор для обеззараживания воздуха в овощном цехе, помещении для обработки яиц
- п. 2.4.10 – для обучающихся 5-11 классов отсутствует комната (кабина) личной гигиены для девочек площадью не менее 3,0 м², оснащенную унитазом, умывальной раковиной, душевым поддоном с гибким шлангом, биде или иным оборудованием, обеспечивающим личную гигиену
- п. 2.4.2, 3.4.14 – количество обучающихся в классах определено без расчета соблюдения нормы площади на одного обучающегося не менее 2,5 м²:
 - в кабинете химии для 8 класса 28 обучающихся, площадь на 1 обучающегося составляет 2,1 м²
 - в кабинете географии для 7а класса 24 обучающихся – площадь на 1 обучающегося составляет 2,0 м²

- в кабинете математики для 6а класса 25 обучающихся – площадь на 1 обучающегося составляет 1,96 м²
- в кабинете иностранного языка для 5а класса 29 обучающихся – площадь на 1 обучающегося составляет 1,67 м²
- в кабинете русского языка для 6б класса 21 обучающийся – площадь на 1 обучающегося составляет 1,5 м²
- в кабинете физики для 9 класса 27 обучающихся – площадь на 1 обучающегося составляет 2,2 м²
- в кабинете начальных классов для 4а класса 23 обучающихся – площадь на 1 обучающегося составляет 2,1 м²
- в кабинете начальных классов для 2а класса 25 обучающихся – площадь на 1 обучающегося составляет 1,94 м²
- в кабинете начальных классов для 1а (24 обучающихся), 2б классов (24 обучающихся) – площадь на 1 обучающегося составляет 2,0 м²
- п. 2.5.2 – имеют дефекты и повреждения пола в кабинетах математики, литературы, кабинете 1а и 2б классов
- п. 2.5.3 – имеются дефекты на стенах и потолках в помещениях:
- в кабинетах химии, математики – трещины на стенах
- в библиотеке – трещины на стенах, имеются дефекты в отделке межплиточных швов на потолке
- в кабинете географии - имеются дефекты в отделке межплиточных швов на потолке
- в кабинете литературы – трещины на стенах, у двери на стене дефект отделки
- в кабинете 5б класса – у плинтусов на стене дефект отделки
- в кабинете 2а класса – отслаивается побелка со стен
- в коридорах 1-3 этажей – трещины на стенах, отслаивается краска, побелка
- в раздевалке для мальчиков при спортивном зале – отслаивается краска со стен
- в кабинете ОБЖ - имеются дефекты в отделке межплиточных швов на потолке, отслаивается краска со стен
- в столярной мастерской - имеются дефекты в отделке межплиточных швов на потолке, отслаивается побелка со стен, трещины на стенах
- п. 3.4.3 - количество умывальников при обеденном зале установлено без расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест, посадочных мест установлено 2 умывальника
- п. 3.4.13 – не обеспечены холодным и горячим водоснабжением 5 учебных кабинета для обучающихся 1-4 классов
- п. 3.8.3 – не из цельного стекла выполнено остекление двух окон в коридоре 2-го этажа

Нормы законодательства, которые нарушены:

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 28 п. 1
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- п. 2.5 - не обеспечена последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, а именно: загрузка продовольственного сырья и пищевых продуктов (за исключением овощей) осуществляется на склад через горячий цех пищеблока
- п. 2.9 – в пищеблоке отсутствуют моечные ванны для обработки сырых мяса, куры, рыбы, для обработки сырых овощей установлена умывальная раковина вместо моечной ванны
- отсутствуют отдельные производственные столы для обработки сырой рыбы, сырой куры, сырого мяса

- не обеспечены условия хранения пищевой продукции: корнеплоды хранятся при температуре + 22⁰С
- п. 2.16 – внутренняя отделка помещений пищеблока имеет повреждения:
- имеются трещины на стенах во всех помещениях пищеблока, частично отслаивается краска на стенах в помещении для обработки сырых овощей, складе для хранения продуктов, полы с дефектами в отделке в помещении для обработки сырых овощей, в помещении с установленным холодильным оборудованием, в коридоре между складом для хранения продуктов и помещением с установленным холодильным оборудованием, в складе для хранения продуктов, помещении для раздевания персонала пищеблока, множественные промочки в горячем цехе и складе продуктов
- п. 3.8 – не ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в морозильной камере двухкамерного холодильника для гастрономии и в складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителе в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов
- п. 3.13 – морозильная камера в двухкамерном холодильнике для хранения котлет не оборудована контрольным термометром
- п. 5.1 - не используются термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи
- п. 8.1.4 – представленное меню разработано без учета возрастных групп детей
- п. 8.1.7 – в ежедневном меню основного (организованного) питания отсутствует информация о возрастных групп детей, калорийности порций

Нормы законодательства, которые нарушены:

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 28 п. 1
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»
- не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленные предприятием при осуществлении процессов изготовления пищевой продукции

Нормы законодательства, которые нарушены:

- Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ст. 22
- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 32
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880 ч. 2 и 3 статьи 10
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» п. 2.1

ПРЕДПИСАЛ:

В соответствии с п. 1 ст. 17 Федерального Закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» № 294-ФЗ от 26.12.2008г.

Требования, подлежащие выполнению: МБОУ Лежневская СШ № 11

1. При организации питания обеспечить соблюдение требований по составу комплекса помещений при работе на сырье
2. Обеспечить использование посуды для приготовления блюд из нержавеющей стали
3. Обеспечить наличие прибора для обеззараживания воздуха в овощном цехе, помещении для обработки яиц
4. Оборудовать для обучающихся 5-11 классов комнату (кабину) личной гигиены для девочек площадью не менее 3,0 м², оснащенную унитазом, умывальной раковиной, душевым поддоном с гибким шлангом, биде или иным оборудованием, обеспечивающим личную гигиену
5. Количество обучающихся в классах определить с расчетом соблюдения нормы площади на одного обучающегося не менее 2,5 м² в кабинетах химии, географии, математики, иностранного языка, русского языка, физики, начальных классов (для 1а, 2а, 4а классов)
6. Устранить дефекты и повреждения пола в кабинетах математики, литературы, кабинете 1а и 2б классов
7. Устранить дефекты на стенах и потолках в помещениях кабинетов химии, математики (трещины на стенах), в библиотеке (трещины на стенах, дефекты в отделке межплиточных швов на потолке), в кабинете географии (дефекты в отделке межплиточных швов на потолке), в кабинете литературы (трещины на стенах, у двери на стене дефект отделки), в кабинете 5б класса (у плинтусов на стене дефект отделки), в кабинете 2а класса (отслаивающаяся побелка со стен), в коридорах 1-3 этажей (трещины на стенах, отслаивающуюся краску, побелку), в раздевалке для мальчиков при спортивном зале (отслаивающуюся краску со стен), в кабинете ОБЖ (дефекты в отделке межплиточных швов на потолке, отслаивающуюся краску со стен), в столярной мастерской (дефекты в отделке межплиточных швов на потолке, отслаивающуюся побелку со стен, трещины на стенах)
8. Установить количество умывальников при обеденном зале из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест
9. Обеспечить холодным и горячим водоснабжением 5 учебных кабинетов для обучающихся 1-4 классов
10. Выполнить остекление двух окон в коридоре 2-го этажа из цельного стекла
11. Обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции
12. Обеспечить в пищеблоке наличие моечных ванн для обработки сырых мяса, курицы, рыбы
13. Установить для обработки сырых овощей моечную ванну вместо умывальной раковины
14. Обеспечить наличие отдельных производственных столов для обработки сырой рыбы, сырой курицы, сырого мяса
15. Обеспечить условия для хранения корнеплодов
16. Устранить повреждения внутренней отделки помещений пищеблока (трещины на стенах во всех помещениях пищеблока, частично отслаивающуюся краску на стенах в помещении для обработки сырых овощей, складе для хранения продуктов, дефекты полов в помещении для обработки сырых овощей, в помещении с установленным холодильным оборудованием, в коридоре между складом для хранения продуктов и помещением с установленным холодильным оборудованием, в складе для хранения продуктов, помещении для раздевания персонала пищеблока, множественные промочки в горячем цехе и складе продуктов)
17. Разработать меню с учетом возрастных групп детей
18. Обеспечить использование термометров для контроля температуры блюд на линии раздачи

19. Обеспечить проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленных предприятием

Срок исполнения предписания: до 01.09.2021г.

20. Не использовать бак для кипяченой воды с дефектами внутренней поверхности, заменить

21. Не использовать ножи без маркировки

22. Обеспечить ведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в морозильной камере двухкамерного холодильника для гастрономии и в складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителе в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов

23. Оборудовать морозильные камеры в двухкамерном холодильнике для хранения котлет контрольным термометром

24. Обеспечить наличие в ежедневном меню основного (организованного) питания информации о возрастных группах детей, калорийности порций

Срок исполнения предписания: до 01.04.2021г.

Информацию о выполнении Предписания необходимо сообщить лично или почтовым отправлением в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ивановской области по адресу: г. Иваново, ул. Рабфаковская, д. 6, каб. 207 в срок до 02.09.2021 и 02.04.2021

Перечень документированной информации, подлежащей представлению в Управление Роспотребнадзора по Ивановской области:

- примерное двухнедельное меню

- ежедневное меню основного (организованного) питания

Заявление о признании ненормативных правовых актов недействительными подается в течение трех месяцев, когда гражданину, должностному лицу, индивидуальному предпринимателю, юридическому лицу стало известно о нарушении их прав и законных интересов (ч.4 ст.198 АПК РФ, ст.254, 256 ГПК РФ).

Главный специалист-эксперт



Кочнева Ольга Викторовна

(должность)


(подпись)

(Ф.И.О.)

Расписка в получении Предписания

Предписание № 38 от 24.02.2021 получил « 24 » февраля 2021

Подпись представителя предприятия


директор МБОУ Лежневская средняя школа № 11
Желнова Светлана Александровна

Невыполнение в срок законного предписания влечёт административную ответственность, предусмотренную ст. 19.5 КоАП РФ.

Непредставление информации влечёт административную ответственность, предусмотренную ст. 19.7 КоАП РФ.