

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № 18230041000108638722

Дата «28» декабря 2023 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по Удмуртской Республике

(Управление Роспотребнадзора по Удмуртской Республике)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в городе
Сарапуле

Азина ул., д. 29, г. Сарапул, Удмуртская Республика, 427960.

Тел./факс (34147) 4-03-96 E-mail: to-sarap@udm.net

ОКПО 74048229, ОГРН 1051802206389, ИНН/КПП 1835064045/184101001

Предписание

Об устранении выявленных нарушений обязательных требований.

№ 2661 г. Сарапул « 20 » Декабря 2023 г.

(место выдачи предписания)

Мною, главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в городе Сарапуле Зубковой Евгенией Андреевной (фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ «ШОЛЬИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» (МБОУ «ШОЛЬИНСКАЯ СОШ») ИНН: 1810002304, ОГРН: 1021800718026 юридический и фактический адрес: 427945, УДМУРТСКАЯ РЕСПУБЛИКА, КАМБАРСКИЙ РАЙОН, ШОЛЬЯ СЕЛО, РЕЙДА УЛИЦА, 6 (указывается наименование контролируемого лица, адрес места нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1. в ходе выездного профилактического визита 06.12.2023 в период с 10-00 до 13-00 часов в МБОУ «Шольинская СОШ», по адресу: УР, КАМБАРСКИЙ РАЙОН, ШОЛЬЯ СЕЛО, РЕЙДА УЛИЦА, 6 обнаружено, что на пищеблоке отсутствует первичный овощной цех. На пищеблоке имеется овощной участок вторичной обработки в котором проводится первичная и вторичная обработка овощей и приготовление салатов. (протокол осмотра от 06.12.2023, фото № 1 от 06.12.2023г); Таким образом, на пищеблоке МБОУ «Шольинская СОШ» не созданы условия для первичной обработки овощей, фруктов, что может привести к изготовлению небезопасной продукции и причинения вреда здоровью учащихся.

Данный факт является нарушением требований:

Согласно требованиям пункта 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г № 28 (далее – СП 2.4.3648-20), согласно которому в

составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: 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.

Согласно требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» раздел 6 таблица 6.18 «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания» в овощном цехе (первичной обработки овощей - зона) - количество оборудования не менее 2 моечных ванн, в овощном цехе (вторичной обработки овощей - зона) количество оборудования не менее 2 моечных ванн; в холодном цехе (зона) моечная ванна для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени, фруктов).

Согласно требованиям пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента <7>. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

2. в ходе выездного профилактического визита 06.12.2023 в период с 10-00 до 13-00 часов в МБОУ «Шольинская СОШ», по адресу: УР, КАМБАРСКИЙ РАЙОН, ШОЛЬЯ СЕЛО, РЕЙДА УЛИЦА, 6 установлено, что в холодильнике на хранении находится мясосодержащий продукт колбасное изделие вареное «сосиски классические», которые используются в питании детей. (протокол осмотра от 06.12.2023, фото № 2-4- от 06.12.2023).

Данный факт является нарушением требований:

п. 8.12 Приложения 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет, не предусматривает содержания пищевой продукции – колбасные изделия для организации питания детей от 7 до 18 лет.

п. 8.1.2, п. 21 Приложения №6, Приложения № 7 таблица 2 СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при организации питания детей в МБОУ «Шольинская СОШ» присутствует продукт, не предусмотренный среднесуточным набором пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет – колбасные изделия.

3. в ходе выездного профилактического визита 06.12.2023 в период с 10-00 до 13-00 часов в МБОУ «Шольинская СОШ», по адресу: УР, КАМБАРСКИЙ РАЙОН, ШОЛЬЯ СЕЛО, РЕЙДА УЛИЦА, 6 установлено, что в ходе осмотра установлено, что в кабинете информатики на 12 рабочих местах обучающихся с ноутбуками, в кабинете математики на 8 рабочих местах обучающихся с ноутбуками не оборудованы источники местного искусственного освещения, которые должны располагаться сбоку от экрана персонального компьютера (протокол осмотра от 06.12.2023 фото № 5 от 06.12.2023г).

Данный факт является нарушением требований:

- пункта 3.5.15 СП 2.4.3648-20, согласно которому в помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком) или планшетом, необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе. Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от экрана персонального компьютера (ноутбука) или планшета. Освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана.

Согласно требований части 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ, 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.

4. в ходе выездного профилактического визита 06.12.2023 в период с 10-00 до 13-00 часов в МБОУ «Шольинская СОШ», по адресу: УР, КАМБАРСКИЙ РАЙОН, ШОЛЬЯ СЕЛО, РЕЙДА УЛИЦА, 6 установлено, что при рассмотрении расписания звонков, графика приема пищи, установлено, что продолжительность перемен между занятиями, для приема пищи завтрака составляет 10 минут, при требуемой продолжительности перемены для приема пищи 20 минут (таблица № 6.6 СанПиН 1.2.3685-21) (протокол осмотра от 06.12.2023, фото № 6 от 06.12.2023).

Данный факт является нарушением требований:

- СанПиН 1.2.3685-21 таблица № 6.6 «требования к организации образовательного процесса», согласно которой продолжительность перемен (перерывов) в 1 - 11 классы для приема пищи не менее 20 мин. Согласно требованиям пункта 1.12 СП 2.4.3648-20 количественные значения факторов, характеризующих условия воспитания, обучения и оздоровления детей и молодежи должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Согласно требований части 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ, 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.

5. в ходе выездного профилактического визита 06.12.2023 в период с 10-00 до 13-00 часов в МБОУ «Шольинская СОШ», по адресу: УР, КАМБАРСКИЙ РАЙОН, ШОЛЬЯ СЕЛО, РЕЙДА УЛИЦА, 6 установлено, что пол в кабинете № 16 имеют дефекты в виде облупившейся краски, полы в коридоре пристроя с туалетом имеют дефекты в виде щелей. (протокол осмотра от 06.12.2023, фото № 7,8 от 06.12.2023)

Данный факт является нарушением требований:

Пункта 2.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

6. В территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по УР в г. Сарапуле по адресу УР, г. Сарапул, ул. Азина, 29, в период с 10-00 до 12-00 19.12.2023г при рассмотрении результатов санитарно-эпидемиологической экспертизы представленных МБОУ «Шольинская СОШ» документов по организации питания детей возрастных групп 7-11 лет и 12 лет и старше обучающихся в МБОУ «Шольинская СОШ», юридический и фактический адрес: УР, КАМБАРСКИЙ РАЙОН, ШОЛЬЯ СЕЛО, РЕЙДА УЛИЦА, 6, в том числе:

- фактическое меню МБОУ «Шольинская СОШ» с 23.11.2023г. по 06.12.2023г.;
- 10-дневное меню для детей возрастной группы 7-11 лет, сезон осень-зима;
- технологические карты, входящих в фактическое меню на 06.12.2023г.;
- протокол лабораторных исследований № 5958-5962 от 12.12.2023г. на калорийность, аккредитованного испытательного лабораторного центра ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в УР» в г. Сарапуле, Уникальный номер записи об аккредитации в национальной системе в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.511011 зарегистрирован в Едином реестре аккредитованных лиц 20.05.2015г.;
- протокол отбора проб Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в г. Сарапуле от 06.12.2023г.;
- протокол измерения температуры готовых блюд № 20-ТГБ от 15.12.2023г., выполненный аккредитованным испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в г. Сарапуле.

проведенной филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по УР» в городе Сарапуле (экспертное заключение № 946/2 от 19.12.2023г прилагается), установлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований, в том числе:

- 28.11.2023г. по утвержденному меню день 2, неделя 1: в утвержденном меню на обед указано соки фруктовые, а в фактическом меню кисель из концентрата;

- 05.12.2023г. по утвержденному меню день 2, неделя 2: в утвержденном меню на обед указано соки фруктовые, а в фактическом меню компот из свежих плодов. Данный факт является нарушением пункта 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2. Калорийность обедов в фактическом меню для детей 7-11 лет ниже гигиенического норматива 28.11.2023г., выше гигиенического норматива 23.11.2023г., 24.11.2023г., 27.11.2023г., 29.11.2023г., 30.11.2023г., 01.12.2023г., что не соответствует п. 8.1.2., прил. 10, табл. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3. Содержание белков в обедах фактического меню для возрастной группы 7-11 лет завышено 23.11.2023г., 24.11.2023г., 27.11.2023г., 29.11.2023г., 30.11.2023г., 01.12.2023г., 04.12.2023г.; содержание жиров завышено 23.11.2023г., 24.11.2023г., 27.11.2023г., 28.11.2023г., 29.11.2023г., 01.12.2023г., 05.12.2023г.; содержание углеводов занижено 28.11.2023г., 29.11.2023г., 01.12.2023г., 05.12.2023г., 06.12.2023г., завышено 23.11.2023г., 24.11.2023г., 27.11.2023г., что не соответствует п. 8.1.2., прил. 10, табл. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

4. В фактическом меню присутствует пищевая продукция, которая не допускается в питании детей (28.11.2023г., 04.12.2023г. «кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах» (технологическая карта № 4/1, номер рецептуры 883), что не соответствует п.8.1.2. Приложение 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

5. Общая фактическая калорийность обеденного рациона составляет **642,8ккал**, что не соответствует гигиеническим нормативам, и норме физиологической потребности в энергии для детей возрастной группы 7-11 лет в общеобразовательных учреждениях (2350 ккал), при рекомендуемом распределении калорийности на обед не менее 30% - 35% от суточной потребности (705-822,5 ккал), что не соответствует гигиеническим нормативам согласно требованиям п.8.1.2., прил. 10, таб. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Данный факт является нарушением требований:

пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, при формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

- **пункта 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, согласно которому в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

- **пункта 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, согласно которому в организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

- **пункта 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, согласно которому меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящим Правилам).

- **пункта 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, согласно которому температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Согласно требованиям пункта 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных

изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Согласно требований части 1 статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ, 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.

7. В ходе выездного профилактического визита МБОУ "Шольинская СОШ", по адресу: УР, КАМБАРСКИЙ РАЙОН, ШОЛЬЯ СЕЛО, РЕЙДА УЛИЦА, 6 с 14.12.2023 по 18.12.2023 была проведена экспертиза привитости сотрудников МБОУ "Шольинская СОШ" в соответствии с национальным календарем профилактических прививок сотрудников (по личным медицинским книжкам). При рассмотрении результатов экспертного заключения ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в городе Сарапуле от 18.12.2023 № 944/2 (экспертное заключение прилагается) Выявлены следующие нарушения: отсутствует вакцинации от дифтерии у 1 сотрудника, вирусного гепатита В у 1 сотрудника, кори у 1 сотрудника, гриппа у 9 сотрудников, перечень сотрудников указан в экспертном заключении ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в городе Сарапуле от 18.12.2023 № 944/2, тем самым допущено нарушение пункта 1.5 СП 2.4.3648-20, согласно которому работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров <2>, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации <3> и иметь личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

(указать нарушения, а также структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

1. На пищеблоке создать условия для первичной обработки овощей (цех или участок первичной обработки овощей).

Срок предоставления 04.04.2024

2. Исключить из питания детей продукты, не предусмотренный среднесуточным набором пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет, а именно колбасные изделия.

Срок предоставления 22.01.2024

3. В кабинете информатики на 12 рабочих местах обучающихся с ноутбуками и в кабинете математики на 8 рабочих местах обучающихся с ноутбуками оборудовать источники местного искусственного освещения сбоку от экрана персонального компьютера

Срок предоставления 20.03.2024

4. Пересмотреть расписание звонков, и график горячего питания, продолжительность перемен между занятиями, для приема пищи завтрака должна быть не менее 20 минут.

Срок предоставления 22.01.2024

5. Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию, а именно пол в кабинете № 16, полы в коридоре пристроя с туалетом.

Срок предоставления 01.08.2024

6. При организации питания учащихся обеспечить соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, в том числе:

1). Провести корректировку основного 12- дневное меню для детей возрастной группы 7-11 лет и 12 лет и старше, в том числе:

- привести фактическое меню в соответствие разработанному меню
- калорийность обедов привести в соответствие требований санитарного законодательства
- содержание белков, жиров, углеводов в обедах фактического меню привести в соответствие требований санитарного законодательства
- исключить из фактического меню запрещенные продукты, а именно кисель из концентратов.
- энергетическую ценность обедов привести в соответствие гигиенических нормативов доли сточной потребности на обед – 30-35%, для детей возрастной группы 7-11 лет от 705 ккал до 822,5 ккал.

Срок предоставления 22.01.2024

7. Обеспечить прохождение вакцинации от дифтерии у 1 сотрудника, вирусного гепатита В у 1 сотрудника, кори у 1 сотрудника, гриппа у 9 сотрудников, перечень сотрудников указан в экспертном заключении ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в городе Сарапуле от 18.12.2023 № 944/2

Срок предоставления 20.03.2024

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ШОЛЬИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» (МБОУ «ШОЛЬИНСКАЯ СОШ») ИНН: 1810002304, ОГРН: 1021800718026 юридический и фактический адрес: 427945, УДМУРТСКАЯ РЕСПУБЛИКА, КАМБАРСКИЙ РАЙОН, ШОЛЬЯ СЕЛО, РЕЙДА УЛИЦА, 6 наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по УР в г. Сарапуле, тел/факс (34147) 4-03-96 по истечению срока исполнения предписания в по адресу: 427960 УР, г. Сарапул, ул. Азина, д.29, тел./факс (34147) 4-03-96 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в установленные сроки с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2020 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.

Невыполнение в срок настоящего предписания Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях установлена административная ответственность по части 1 (части 15) ст. 19.5.

Главный специалист – эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по УР
в г.Сарапуле

Зубкова Евгения Андреевна

(должность лица, составившего
предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) « 20 » декабря 20 23 г.

(подпись)

А.В. Плетенко

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: