



КНМ № 53220041000104075747 от 03.11.2022г.



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

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

Германа ул., д. 14, Великий Новгород, 173002

Тел/факс (8162)77-14-34, E-mail: info@53.rospotrebnadzor.ru

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

ОКПО 74991880, ОГРН 1055300903833, ИНН/КПП 5321101433 / 532101001

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

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений обязательных требований

от «19» декабря 2022г.

№420

(место выдачи предписания)

Мною, главным специалистом-экспертом отдела санитарного надзора регистрации и лицензирования Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новгородской области

(указывается наименование должности лица, составившего предписание)

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

Майоров Е.В.

(фамилия и инициалы лица, составившего предписание)

на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, в соответствии с решением: руководителя Управления Роспотребнадзора по Новгородской области Никифоровой Елены Александровны о проведении выездной внеплановой проверки №420 от 03.11.2022г.

(указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия)

при проведении контрольного (надзорного) мероприятия в отношении Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Новоселицкая средняя общеобразовательная школа» ОГРН: 1025301387253, ИНН: 5310002173 Новгородская область, Новгородский р-он, д.Новоселицы, ул.Школьная, дом 3, Новгородская область, Новгородский р-он, д. Божонка, ул. Новая д.15.

(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

Проведено взятие проб (образцов) для проведения лабораторных испытаний и

экспертиз ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области» на соответствия обязательным требованиям 15.11.2022г. по адресу: Новгородская область, Новгородский р-он, д.Новоселицы, ул.Школьная, дом 3 и Новгородская область, Новгородский р-он, д. Божонка, ул. Новая д.15.

При проведении внеплановой проверки 16.11.2022г. с 10 час. 35 мин. до 12 час. 35 мин. в присутствии секретаря школы Булычевой Ирины Сергеевны по адресу: Новгородская область, Новгородский р-он, д.Новоселицы, ул.Школьная, дом 3 при осмотре помещений пищеблока школы установлено следующее:

1. С внутренней стороны вентиляционного хода, за решеткой и на жарочном шкафу имеется грязь;
2. В приготовлении кулинарных изделий используется кухонная алюминиевая посуда;
3. Помидоры используемые для приготовления кулинарных изделий хранятся при температуре + 17 гр.С, вместо температуры установленной изготовителем ООО «Трубичино» от +2 до +5 гр.С;
4. В складском помещении для сыпучих продуктов осуществлялось хранения двух упаковок компотной смеси «Экстра», с личинками насекомых (паразитами) при температуре +17 градусов с влажностью воздуха 63% изготовителя ИП Мазманяна А.Г., г. Санкт-Петербург, 4-й Предпортовый проезд д.5 лит.Л, пом. 6Н, используемой для приготовления напитков.

При проведении внеплановой проверки 16.11.2022г. с 13 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. в присутствии зав. филиалом Жирова Ж.А. по адресу: Новгородская область, Новгородский р-он, д. Божонка, ул. Новая д.15 при осмотре помещений пищеблока школы установлено следующее:

1. С внутренней стороны вентиляционного хода имеется грязь;
2. В холодном цеху осуществляется перекрест потоков из-за изготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и овощей для приготовления салатов без термической обработки;
3. В холодном цеху на одной магнитной ленте осуществляется хранения ножей для сырой рыбы, мяса, кури, овощей;
4. В складском помещении для овощей установлено наличия мух (дрозофил) и гниения лука.

Наличие грязи с внутренней стороны вентиляционного хода, за решеткой и на жарочном шкафу свидетельствует об отсутствии проведения качественной влажной уборки с дезинфицирующей обработкой помещений пищеблока школы в нарушении требований 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - 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.

Хранения помидор при температуре выше установленной изготовителем нарушает требования установленные в п. 7. Ст. 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

При рассмотрении журнала учета температуры и влажности в складских помещениях установлено отсутствия отметок с указанием температуры, из чего следует вывод, что контроль за условиями хранения ведется формально.

Формальный контроль за условиями хранения пищевых продуктов нарушает требования установленные в п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).

Приёмка и хранения компотной смеси с вредителями в виде личинок насекомых, а так же наличия мух дрозофил в овощном складе нарушают требования, установленные в п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

В пищеблоке используется алюминиевая кухонная посуда в нарушении требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - 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. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Совмещения изготовления в холодном цеху полуфабрикатов из овощей (не подлежащих дальнейшей термообработке) и из мяса, рыбы нарушают требования, установленные в п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 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 . В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая 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.

Хранения на одной магнитной ленте ножей для сырой рыбы, мяса, курицы, овощей нарушают требования п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению

пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гостроемкостях. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №23717 от 24.11.2022г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области» - Вода питьевая централизованного водоснабжения после фильтра отобранная в пищеблоке школы по адресу: Новгородская область, Новгородский р-он, д. Божонка, ул. Новая д.15 не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» по показателю общие микробное число 135 КОЕ/мл при норме не более 50 КОЕ/мл. и общие (обобщенные) калиформные бактерии при норме отсутствие.

Обнаружения не соответствия воды питьевой централизованного водоснабжения нарушает требования, установленные в п. 2.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде. А так же п. 2.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Согласно Федеральному закону Российской Федерации от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»:

ч.1 ст. 19 - Питьевая вода должна быть безопасной в эпидемиологическом и радиационном отношении, безвредной по химическому составу и должна иметь благоприятные органолептические свойства.

ч.1. ст. 28 - 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.

Согласно ст.11 Федеральному Закону от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»:

- индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны:

- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;

- осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

- проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания.

Учитывая вышеизложенное, согласно ч. 3 ст. 39 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, несоблюдение санитарных правил создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

(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 ч. 1 ст. 34 Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», частью 3 статьи 44 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 37 Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ, ст.1, ст.25_2, Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

с целью устранения выявленных нарушений

ПРЕДПИСЫВАЮ:

Муниципальному автономному общеобразовательному учреждению «Новоселицкая средняя общеобразовательная школа» ОГРН: 1025301387253, ИНН: 5310002173 Новгородская область, Новгородский р-он, д.Новоселицы, ул.Школьная, дом 3, Новгородская область, Новгородский р-он, д. Божонка, ул. Новая д.15.

(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. Провести чистку внутренней стороны вентиляционного хода в производственных помещениях.
2. Осуществлять контроль за приемкой и хранением в пищеблоке плодоовощной продукции в соответствии с обязательными требованиями технических регламентов таможенного союза, в части отсутствия вредителей и соблюдения условий хранения, в том числе по не допущению размножения насекомых;
3. Заменить кухонную посуду из алюминия на посуду из нержавеющей стали;
4. Осуществить чистку верхней поверхности жарочного шкафа от грязи в пищеблоке по адресу: Новгородская область, Новгородский р-он, д.Новоселицы, ул.Школьная, дом 3;
5. Устранить причину загрязнения питьевой воды. Не использовать несоответствующую требованиям питьевую воду централизованного водоснабжения (холодной) в процессах переработки продовольственного сырья и производства пищевых продуктов, требующих применения воды питьевого качества. Предоставить результаты лабораторных испытаний качества воды по

микробиологическим показателям после устранения причины загрязнения питьевой воды в пищеблоке филиала школы по адресу Новгородская область, Новгородский р-он, д. Божонка, ул. Новая д.15;

6. Обеспечить необходимый набор производственных помещений, соблюдение поточности технологических процессов при организации работы предприятия общественного питания в пищеблоке филиала школы по адресу Новгородская область, Новгородский р-он, д. Божонка, ул. Новая д.15;
7. Не допускать совмещения хранения инвентаря для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции в предприятии общественного питания в пищеблоке филиала школы по адресу Новгородская область, Новгородский р-он, д. Божонка, ул. Новая д.15.

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

Письменную и документарную информацию о выполнении настоящего предписания предоставить должностному лицу, выдавшему предписания до 09.02.2023г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Новоселицкая средняя общеобразовательная школа» ОГРН: 1025301387253, ИНН: 5310002173 Новгородская область, Новгородский р-он, д.Новоселицы, ул.Школьная, дом 3, Новгородская область, Новгородский р-он, д. Божонка, ул. Новая д.15.

(должность лица, фамилия, 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 контролируемыми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд 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 руководителю (заместителю руководителя) Управления 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.

Главный специалист отдела
санитарного надзора
регистрации и лицензирования

(должность лица, выдавшего предписание)



(подпись)

Майоров Е.В.

(фамилия, имя, отчество)

С предписанием ознакомлен(а):

(инициалы и фамилия)

(подпись)

« _____ » _____ 20 _____ г.

Предписание направлено по адресу: