

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 (Роспотребнадзор) по Иркутской области
в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе

Предписание № 89/25

**должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный надзор в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека**

« 22 » декабря 2020 г.

г. Усолье-Сибирское

Ведущим специалистом-экспертом Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе
Ставицкой Анной Александровной

(Фамилия, инициалы должностного лица)

при обследовании объекта МБОУ «Тельминская СОШ»
расположенного по адресу: Иркутская область, Усольский район, р.п. Тельма, ул. 2-я
Советская 4., Иркутская область, Усольский район, д. Сопиновка, ул. Лесная, 12-2.

руководитель директор Луценко Татьяна Николаевна
(акт № 001010 проведения мероприятий по контролю от « 22 » декабря 2020 г.),
представленных документов рассмотрении

(перечислить рассмотренные документы)

УСТАНОВИЛ:

Выявлены нарушения законодательства в сфере (нужное подчеркнуть) защиты прав потребителей;
санитарно-эпидемиологического благополучия человека; условия, создающие угрозу возникновения и
распространения инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей; нарушение
требований к безопасности товаров (работ, услуг); продажа товаров с истекшими сроками годности и товаров
(работ), на которые должны быть установлены сроки годности, но не установлены; а также продажа товаров
(выполнение работ, оказание услуг) при отсутствии достоверной и достаточной информации о товарах (работах,
услугах).

**По фактическому адресу: Иркутская область, Усольский район, р.п. Тельма, ул. 2-я
Советская 4.**

1. Раковина в комнате персонала не подключена к канализации; стоки отводятся по трубе, подведенной к отверстию в полу душевой персонала, выполняющего функцию трапа, что не соответствует п.3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями), п.3.6. СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями).
2. Согласно представленным паспортами, светильники не являются влагопылезащищенными, что не соответствует требованиям п.3.7. СанПиН 2.5.4.2409-08 (с изменениями).
3. Согласно данным акта измерения эффективности работы вентиляции, расходы воздуха по помещениям, обеспечиваемые механической системой вентиляции, не соответствуют проектным параметрам: невязка в горячем цехе составляет 83,6%, в моечной 40,2%, что является нарушением требований п.3.1. СанПиН 2.5.4.2409-08 (с изменениями), п.4.4. СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями). Также, в пищеблоке отсутствует приточная механическая вентиляция; не предусмотрена локальная вытяжная механическая вентиляция над моечным оборудованием в моечной; отсутствует механическая вентиляция в сырьевых цехах (мясо-рыбном и овощном), что не соответствует требованиям п.3.1., п.3.6. СанПиН 2.5.4.2409-08 (с изменениями), п.4.4., п.4.5. СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями).

- известии, что не соответствует требованиям п.3.1. СанПиН 2.5.4.2409-08 (с изменениями), п.4.4. СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями).
4. Перед началом учебного года технический контроль технологического и холодильного оборудования не проводился, что является нарушением требований п.4.3. СанПиН 2.5.4.2409-08 (с изменениями). При визуальном контроле, на момент обследования в нерабочем состоянии находится среднетемпературная часть холодильника «Молочная продукция, масло сливочное»; электроплита медленно разогревается, что является нарушением требований п.4.3. СанПиН 2.5.4.2409-08 (с изменениями).
 5. Разделочные доски хранятся на ребре, в специальных настольных, или настенных металлических решетчатых кассетах, за исключением в овощного цеха, где доски хранятся на гвоздях на стене, частично соприкасаясь с поверхностью стен, что является нарушением требований п. 5.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями).
 6. На момент проверки в овощном цехе часть кухонной посуды хранится на стульях, что не соответствует требованиям п.5.8., п.5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями).
 7. В моечной имеются многочисленные трещины, сколы плиточного покрытия стен, местами плитка отсутствует; ремонт и замена плиточного покрытия своевременно не выполнены, что не соответствует требованиям п.5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями), п.5.16. СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями).
 8. В местах прохождения коммуникаций в стенах в мясо-рыбном цехе не обеспечена герметичность, что может способствовать распространению синантропных насекомых и грызунов и является нарушением требований п.5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями), п. 12.2. СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями).
 9. По данным журнала, начиная с декабря 2020 г. в морозильном ларе для хранения мясной продукции и субпродуктов не выдерживается нормативная температура: при нормативе не выше -18°C , в декабре зафиксирована температура -12°C , -15°C , что не соответствует требованиям п.8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями). В соответствии с актом ООО «Рембыттехника» процент износа морозильного лара составляет 80%.
 10. Деревянные поверхности стеллажей и поддонов (исключая поддон для капусты) не имеют гигиенического покрытия, доступного для влажной обработки и дезинфекции, что не соответствует требованиям п.4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями), п.7.13. СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями).
 11. Объем холодильной камеры для овощей, фруктов не соответствует объему поступающей в пищеблок плодоовощной продукции, что не позволяет соблюдать нормы складирования и правила товарного соседства, что является нарушением требований п.2.3., п.4.1. СанПиН 2.5.4.2409-08 (с изменениями), п.7.11., п.7.27. СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями). На момент обследования, коробки с помидорами в холодильной камере хранятся на капусте (капуста должна храниться отдельно от остальной плодоовощной продукции); ящики сетчатые с цитрусовыми соприкасаются при хранении с капустой в сетчатых мешках.
 12. Холодильная камера не оборудована системой сбора и отвода конденсата: конденсат отводится по трубке, выведенной наружу к ведру, который стоит на морозильном ларе, что не безопасно и является нарушением требований п.4.1., п.4.3. СанПиН 2.5.4.2409-08 (с изменениями), п.7.13. СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями).
 13. По данным психрометра, на момент обследования влажность воздуха в помещении склада составляет 74-75%, что не соответствует требованиям к условиям хранения заварки «Принцесса Канди», муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, шоколада молочного «Аленка» (согласно данных маркировки влажность не должна превышать 70%) и является нарушением требований п.8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с

14. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» ведется с нарушением требований п.14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями): для продуктов со сроком годности до 72 часов в графе «Конечный срок реализации» не указывается час, до которого можно реализовать продукцию, отсутствует графа «Подпись ответственного лица». Бракераж готовой продукции согласно записям в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» ведется с нарушением требований п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями): время бракеража в 9:45 свидетельствует о выдаче готовой пищи для первых смены питания в 9:15 и в 9:30 без снятия пробы; бракераж блюд осуществляется не в полном объеме, с выдачей блюд без разрешения, зафиксированного в журнале; по записям в ряде случаев невозможно понять, к какому блюду относится указанная в журнале характеристика; имеет место внесение в журнал некорректных записей («сахар, соль - в норме»). Бракеражная комиссия проводит оценку блюд не в полном составе, в отсутствие медицинского работника и (или) представителя администрации, что является нарушением требований п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями). Согласно записям в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, время раздачи горячих блюд в ряде случаев превышает 2 часа, салатов - 3 часа, что не соответствует требованиям 8.23., п.8.28. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями).
15. Осмотр работников пищеблока и ведение «Журнала здоровья» в отсутствие медицинского работника осуществляется кладовщиком, что является нарушением требований п. 14.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями).
16. Журнал С-витаминизации ведется формально, что не соответствует требованиям п.14.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с. изменениями): время первого приема напитка (8:35) соответствует завтраку, в котором, согласно меню, холодные напитки отсутствуют. Последний прием витаминизированного в 8:30 напитка указан в 11:35, 11:45, т.е. более чем через 3 часа, что не соответствует требованиям к срокам реализации, регламентированным технологическими картами для холодных блюд (1 часа с момента изготовления), что не соответствует требованиям п.6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями).
17. Согласно протоколов лабораторных испытаний №3.5909, №3.5910 от 09.12.2020 в объеме проведенных исследований установлено, что "Завтрак из 4-х блюд" не соответствует требованиям МУ №4237 от 29.12.1986 г. "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах" и меню-раскладке по содержанию макронутриентов пищи и калорийности. Калорийность завтрака и его химический состав по содержанию белков, жиров, углеводов и сухих веществ, установленные лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем, с превышением предела допустимых отклонений (не более +/- 5%). Результаты лабораторных исследований свидетельствуют о неполноте вложения сырья (продуктов), являющихся источником белков (занижены на 13,5%), жиров (занижены на 14,1%) и углеводов (занижены на 22,2%) в процессе приготовления блюд, несоблюдении рецептуры блюд и меню-раскладки в части выхода блюд (занижены объемы порций каши на 5,5%, бутерброда на 33,3%),
18. В объеме проведенных исследований установлено, что "Обед из 5-ти блюд" не соответствует требованиям МУ №4237 от 29.12.1986 г. "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах" и меню-раскладке по содержанию макронутриентов пищи и калорийности. Калорийность обеда и его химический состав по содержанию белков и жиров, установленные лабораторным путем, выше величин, полученных расчетным путем, с превышением предела допустимых отклонений (не более +1-5%), при занижении количества углеводов. Результаты лабораторных исследований свидетельствуют о неполноте вложения сырья (продуктов), являющихся источником углеводов (занижены на 24,1%) и избыточном вложении сырья (продуктов) - источников белков (завышены на 38,6%) и жиров (завышены на 33,5%) в процессе приготовления блюд, несоблюдении рецептуры блюд и меню-раскладки в части выхода блюд (завышены

объемы порций салата и хлеба на 10%, бигуса на 18%). что является нарушением требований п.6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

19. Фактический набор продуктов за 10 дней при 2-х кратном питании не соответствует рекомендуемым значениям согласно п.6.30., таблицы 1 приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями)
20. Фактический рацион не соответствует утвержденному меню, часть рационов меню заменяется на рационы других дней. При отсутствии продуктов, заменяется не конкретный продукт, а полностью рацион (на рацион другого дня), что является нарушением требований п.6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями).
21. В отобранных на пищеблоке 01.12.2020г. с 10:40 до 10:55 смывах с кастрюли 1 блюдо и кастрюли КВ обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП), (протокол лабораторных испытаний № 3.П.3756 от 04.12.2020г.), что свидетельствует о нарушении санитарных требований в части режима обработки производственной посуды, несоблюдении правил личной гигиены персоналом, что может повлечь за собой возникновение эпидемических очагов инфекционных заболеваний с ущербом здоровью и не соответствует п. 5.14, п. 5.15 СанПиН 2.4.5.2409-08.
22. - В 2-х бланках ЛМК запись о месте работы на настоящий период, в т.ч. в разделе II «Отметки о переходе на работу в другие организации» отсутствует: в ЛМК Григорьевой Н.В. и Донской Е.В.
 - Запись о перенесённых инфекционных заболеваниях на листе III ЛМК отсутствует во всех бланках ЛМК. При этом, в нарушение требований к заполнению установленной формы бланка ЛМК. в 3-х ЛМК (Кудрявцевой Н.Д., Телешевой В.В., Донской Е.В.) данный раздел заполнен результатами медицинских осмотров с заключениями врачей в рамках периодического (при поступлении на работу) медицинского осмотра.
 - В ЛМК Донской Е.В. полная схема вакцинации против гепатита В не реализована, временной интервал между прививками не соблюден: между 1-й и 2-й прививками - перерыв в 7 лет, третьей прививки нет.
 - В ЛМК Рыбинской Н.А. в нарушение требований к заполнению установленной Формы бланка ЛМК. сведения о прививках внесены в раздел V «Заключение врача о допуске по результатам медицинского обследования» вместо раздела ГУ «Отметки о профилактических прививках».
 - В 4-х ЛМК результаты осмотра стоматолога заверены личной печатью фельдшера школы Сергеевой И.Н. не имеющей полномочий по внесению сведений в бланки ЛМК. Т.е. установить, каким медицинским учреждением проводился медицинский осмотр в части осмотра стоматолога и наличие лицензий на данный вид работ у учреждения, невозможно.
 - В ЛМК Кудрявцевой Н.Д. результаты обследования на туберкулез не заверены подписью специалиста, внесшего сведения в ЛМК.
 - В ЛМК Кудрявцевой Н.Д., Телешевой В.В. отсутствуют действующие результаты обследования дерматовенеролога и исследований на сифилис (последняя отметка - от 14.05.2019г.
 - Поваром Григорьевой Н.В. обучение пройдено не в соответствии с профилем учреждения, по программе для предприятий общественного питания. Отсутствует штамп об аттестации по результатам профессиональной гигиенической подготовки с учетом требований Приказа Минздрава РФ от 29 июня 2000г. N 229.
 - Руководителем муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Тельминская средняя общеобразовательная школа» были допущены к работе сотрудники, у которых отсутствуют документы, подтверждающие безопасность состояния их здоровья и санитарно-гигиенические навыки для выполнения своих трудовых обязанностей

23. Кратность обработки 2 раза в год не соответствует п. 2.3. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», п. 5.23 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Биологические особенности членистоногих и грызунов по готовности к размножению не соответствуют кратности проводимых истребительных мероприятий (рыжие тараканы 100 дн., грызуны 3 мес.).

По фактическому адресу: Иркутская область, Усольский район, д. Сопиновка, ул. Лесная, 12-2.

1. Кратность обработки 1 раз в год не соответствует п. 2.3. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», п. 5.23 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Биологические особенности членистоногих и грызунов по готовности к размножению не соответствуют кратности проводимых истребительных мероприятий (рыжие тараканы 100 дн., грызуны 3 мес.).

С целью устранения выявленных нарушений, руководствуясь Федеральным законом от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» и Положением об Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области

ПРЕДПИСАЛ:

№ п/п	Мероприятия по устранению выявленных нарушений	Срок исполнения до
1	В соответствии п.3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями), п.3.6. СП 2.3.6.1079-01 раковину в комнате персонала подключить к канализации;	01.08.2021
2	Согласно требованиям п.3.7. СанПиН 2.5.4.2409-08 пищеблок оборудовать влагопылезащищенными светильниками.	01.08.2021
3	Предусмотреть локальную вытяжную механическую вентиляцию над моечным оборудованием в моечной. Вентиляцию на пищеблоке привести в надлежащее санитарно техническое состояние, согласно п.3.1. СанПиН 2.5.4.2409-08 (с изменениями), п.4.4. СП 2.3.6.1079-01.	01.12.2021
4	В соответствии с требованиями п.4.3. СанПиН 2.5.4.2409-08 проводить технический контроль технологического и холодильного оборудование перед началом учебного года.	01.08.2021
5	В соответствии с требованиями п. 5.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 не допускать хранение разделочных на гвоздях на стене.	01.08.2021
6	Не допускать хранение в овощном цехе кухонной посуды на стульях, в соответствии требованиям п.5.8., п.5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08	01.08.2021
7	В соответствии с требованиями п.5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 п.5.16. СП 2.3.6.1079-01 в производственных цехах произвести ремонт стен или замену плиточного покрытия.	01.12.2021
8	В местах прохождения коммуникаций в стенах в мясо-рыбном цехе обеспечить герметичность согласно требованиям п.5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 12.2. СП 2.3.6.1079-01.	01.12.2021
10	В соответствии с требованиями п.8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08 обеспечить	01.08.2021

	соблюдение температурного режима в морозильном ларе для хранения мясной продукции и субпродуктов не выше -18°C.	
11	Обеспечить деревянные поверхности стеллажей и поддонов покрытием, доступным для влажной обработки и дезинфекции в соответствии требованиям п.4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 (с изменениями), п.7.13. СП 2.3.6.1079-01.	01.08.2021
12	Предусмотреть холодильную камеру для овощей и фруктов согласно объему поступающей в пищеблок плодоовощной продукции, с целью соблюдения нормы складирования и правил товарного соседства, в соответствии с требованиями п.2.3., п.4.1. СанПиН 2.5.4.2409-08 (с изменениями), п.7.11., п.7.27. СП 2.3.6.1079-01.	01.08.2021
13	Произвести ремонт холодильной камеры не оборудованной системой сбора и отвода конденсата согласно требованиям п.4.1., п.4.3. СанПиН 2.5.4.2409-08 (с изменениями), п.7.13. СП 2.3.6.1079-01 (с изменениями и дополнениями).	01.08.2021
14	Соблюдать условия хранения пищевой продукции в складском помещении согласно маркировочных ярлыков (соблюдение влажности) в соответствии с требованиями п.8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08.	01.08.2021
15	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» вести в соответствии с требованиями п.14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.	01.08.2021
16	Осмотр работников пищеблока и ведение «Журнала здоровья» осуществлять медицинским работником в соответствии с требованиями п. 14.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.	01.08.2021
17	Журнал С-витаминизации вести в соответствии с требованиями п.14.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.	01.08.2021
18	Осуществлять приготовление горячих блюд в строгом соответствии с технологическими картами (разработать) и перспективным меню, соблюдать выход блюд в соответствии с требованиями п.6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.	01.08.2021
20	Соблюдать инструкцию в части режима обработки производственной посуды, соблюдать правила личной гигиены персоналом согласно п. 5.14, п. 5.15 СанПиН 2.4.5.2409-08.	01.08.2021
21	Устранить замечания, указанные в акте проверки бланков личных медицинских книжек от 09.12.2020 г. Представить личные медицинские книжки персонала: с данными о прививках, с данными о результатах лабораторных исследований, информацию о прохождении медосмотра и гигиенической подготовки.	01.08.2021
22	Соблюдать кратность проведения дератизационных мероприятий, в соответствии с требованиями п. 5.23 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» по адресам: Иркутская область, Усольский район, р.п. Тельма, ул. 2-я Советская, 4; Иркутская область, Усольский район, д. Сопиновка, ул. Лесная, 12-2.	01.08.2021

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на директора МБОУ «Тельминская СОШ» Луценко Татьяну Николаевну на МБОУ «Тельминская СОШ»
(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица, ПБОЮЛ или полное название юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Подпись ответственного лица или представителя юридического лица:

« 22 » 12 2020 г.

О выполнении Предписания необходимо сообщить в Территориальный отдел
Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и

благополучия человека по Иркутской области в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе по адресу: г. Усолье-Сибирское, ул. Ленина, 73, каб. № 21

За невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе об устранении нарушений ст. 19.5 КоАП РФ установлена административная ответственность.

Ведущий специалист-эксперт

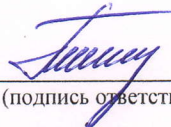


(подпись)

А.А. Ставицкая

(ФИО)

Копию получил « 22 » 12 2020 г.



(подпись ответственного лица)