



**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 Республике Тыва**

ул. Калинина, д. 116, г. Кызыл, 667010,
тел/Факс 8 (394-22) 5 – 13- 63 E-mail: mail@17rospotrebnadzor.ru
ОКПО 53696964 ОГРН 1051700510586 ИНН/КПП 1701038075/170101001

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований**

№ 283 Управление Роспотребнадзора по Республике Тыва « 03 » июля 2024 г.

(место выдачи предписания)

Врио руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Тыва Демчик
Лилианна Демир-ооловна,

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении: летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей «Солнышко» на базе Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа с. Кундустуг Каа-Хемского района Республики Тыва (ОГРН: 1021700564335, дата присвоения ОГРН: 31.12.2002, ИНН: 1704002630, КПП: 170401001),

(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

установлены следующие нарушения обязательных требований:

1. Номера рецептов блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню не соответствуют с указанными в технологических картах, в нарушение требований п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

2. Дезинфекционный режим в учреждении не налажена: инструкции по приготовлению и использованию дезинфицирующих средств, в местах их приготовления размещены, но по факту хехнические работники не знают принципы приготовления и использования дезинфицирующего средства, эти нарушения могли оказаться факторами загрязнения готовых блюд и окружающих предметов: результаты лабораторных исследований:

- из 5 исследованных проб смывов с объектов окружающей среды пищеблока бактерии группы кишечной палочки обнаружены с ложки, мытье и обработка с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится не качественно, что не соответствует требованиям п.п. 3.2., 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (протокол лабораторных испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Тыва» от 27.06.2024 г. № 17-01/13493-01-24).

Бактерии группы кишечной палочки являются санитарно-показательными микроорганизмами, и их наличие в предметах окружающей среды и в готовых блюдах свидетельствует о нарушении личной гигиены персоналом и нарушении технологического процесса и может привести к возникновению массовых инфекционных заболеваний.

Помимо, вышеперечисленного, источниками инфекции могут явиться работники пищеблока, и реализация эпидемического процесса происходит вследствие несоблюдения правил личной гигиены персоналом, нарушений санитарно-гигиенических и технологических требований при изготовлении кулинарных изделий и в процессе их раздачи детям.

3. Обеденный зал организован в общем коридоре учреждения, воспитанники лагеря перед едой руки моют в туалетных комнатах, расположенных в другом крыле школы, в нарушение требований п. 3.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4. В складском помещении выявлен продукт – творог, изготовителя ОАО «Молоко», со сроком годности до 72 часа, а продукт выработан 05.06.2024 г. (проверка была 17.06.2024 г.), то есть просрочен на 10 дней, при этом условия хранения пищевого продукта не соблюдалось: продукт хранился в коробке производителя на стеллаже складского помещения при 23 градусах, при норме $4\pm 6^{\circ}$, в нарушение требований п. п. 2.2., 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 17, п.п. 7., 8., 9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

5. Пищевая продукция осуществляется без наличия товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами, в нарушение требований п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

(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. Откорректировать в меню номера рецептов блюд и кулинарных изделий. Номера рецептов блюд и кулинарных изделий указываемых в меню должно соответствовать с указанными в технологических картах.

2. Обеспечить проведение полной генеральной уборки помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств и обеспечить обработку и стирку спецодежды работников пищеблока, после необходимо погладить утюгом. Наладить работу технического персонала, в том числе посудомойщицы. Обеспечить обучение технического персонала и персонала пищеблока правилам личной гигиены, соблюдения точности технологических процессов, приготовлению и применению дезинфицирующих средств. Обеспечить контроль за работой технического персонала и персонала пищеблока.

Обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Провести мойку всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

3. Обеспечить использование раковин для мытья рук воспитанниками оздоровительного лагеря в раковинах установленных перед входом в пищеблок.

4. При хранении и реализации пищевых продуктов, соблюдать условия хранения и сроки потребления пищевой продукции установленных изготовителем (в соответствии информации в маркировочных ярлыках). При организации питания детей, обеспечивать качественной пищевой продукцией, также контролировать процесс приготовления блюд на всех этапах производства.

5. Прием пищевой продукции осуществлять при наличии маркировочного ярлыка и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция, в пищеблок не принимается.

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с.Кундустуг Каа-Хемского района Республики Тыва (ОГРН: 1021700564335, дата присвоения ОГРН: 31.12.2002, ИНН: 1704002630, КПП: 170401001), осуществляющего свою деятельность по адресу: 668420, Республика Тыва, Каа-Хемский район, с.Кундустуг, ул. Центральная, д. 20.

(наименование и адрес место нахождения контролируемого лица)

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Управление Роспотребнадзора по Республике Тыва по адресу: ул. Калинина, д.116, г. Кызыл, 667010, тел./факс 8 (394-22) 5 – 25- 13, заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «15» июля 2024г. 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 31.07.2021 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.

Врио руководителя Управления
Роспотребнадзора по Республике Тыва

Л.Д. Демчик

(должность, фамилия, инициалы руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, иного должностного лица, принявшего решение о проведении выборочного контроля)

С предписанием ознакомлен(а) « 03 » июля 2024 г. Уткенов Давансай УУ
(подпись) (инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: _____

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. КУНДУСТУГ
КАА-ХЕМСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТЫВА

668400

Республика Тыва
Каа-Хемский район
с. Кундустуг
ул. Центральная 20
тел: (8-39432) 97-119
14.07. 2024 г. № 164

В ФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии»

Ответ

на предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований в
общеобразовательные организации №283 от 03.07.2024г.

В ответ на Ваше письмо сообщаем, что в МБОУ СОШ с.Кундустуг по предписанию от 03.07.2024 г № 283 по устранению выявленных нарушений обязательных требований управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Тыва были выявлены и устранены следующие нарушения :

1		Устранение нарушений
1.	Откорректировать в меню номеров рецептур блюд и кулинарных изделий. Номера рецептур блюд и кулинарных изделий указываемых в меню должно соответствовать с указанными в технологических картах.	В меню номеров рецептур блюд и кулинарных изделий откорректирован в соответствии с технологическими картами утвержденный директором МБОУ СОШ с.Кундустуг.
2.	Обеспечить проведение полной генеральной уборки помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств и обеспечить обработку и стирку спецодежды работников пищеблока, после необходимо погладить утюгом. Наладить работу технического персонала, в том числе посудомойщицы. Обеспечить обучение технического персонала и персонала пищеблока правилам личной гигиены, соблюдения поточности технологических процессов, приготовлению или	Проведена полная генеральная уборка помещений пищеблока с применением дезинфицирующих средств и проведена стирка спецодежды работников пищеблока с гладкой утюгом. Проведена беседа об обучении к правилам личной гигиены с применением дезинфицирующих средств работниками пищеблока. Обеспечен контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока. Проведена мойка всей посуды, столовых приборов. Приложение : Фото

применению дезинфицирующих средств. Обеспечить контроль за работой технического персонала и персонала пищеблока.

Обеспечить контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Провести мойку всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и

	максимальных температурных режимов.	
3.	Обеспечит использование раковин для мытья рук воспитанниками оздоровительного лагеря в раковинах, установленных перед входом в пищеблок.	Обеспечена использование раковин для мытья рук воспитанниками оздоровительного лагеря в раковинах, установленных перед входом в пищеблок. Приложение № 3: фото
4.	При хранении и реализации пищевых продуктов, соблюдать условия хранения и сроки потребления пищевой продукции установленных изготовлением (в соответствии информации в маркировочных ярлыках). При организации питания детей, обеспечивать качественной пищевой продукцией, также контролировать процесс приготовления блюд на всех этапах производства.	Организовано хранение и реализация пищевых продуктов в холодильных устройствах.
5.	Прием пищевой продукции осуществлять при наличии маркировочного ярлыка и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция, в пищеблок не принимается	Организован контроль прием пищевой продукции при наличии маркировочного ярлыка и товаросопроводительной документации.

Приложение:

1. Фотоматериалы на п.1., п.2., п.3., п.4.

2. Акт списания творога

3. Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) МБОУ СОШ с.Кундустуг Каа-Хемского района Республики Тыва.

4. Откорректированное меню.

Директор школы



Handwritten signature

Давалай К.Н.