

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 Карелия
(Управление Роспотребнадзора по Республике Карелия)

Территориальный отдел в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах

К.Маркса ул., д. 45, г. Пудож, 186150
телефон (81452) 5-13-53; E-mail: pudrpn@yandex.ru

Предписание
Об устранении выявленных нарушений обязательных требований
«23» апреля 2024г. № 4

г. Пудож, ул.К.Маркса, д. 45
(место выдачи предписания)

Мною, старшим специалистом 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах

(должность лицо, составившего предписание)

Дроздовской Еленой Ивановной
(фамилия и инициалы лица, составившего предписание)

При проведении контрольного (надзорного) мероприятия- внеплановой выездной проверки на основании Решения о проведении внеплановой выездной проверки от 05.03.2024г. № 57 № КНМ 10240041000109787054 от 05.03.2024

(указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия)

в отношении Муниципального казенного образовательного учреждения Центр психолого-медико-социального сопровождения Пудожского района, ИНН 1015003197, ОГРН 1051002543030

(указывается наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

при рассмотрении акта внеплановой выездной проверки от 23.04.2024г. № 57 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:

1. Не представлены документы, подтверждающие обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) с инструментальными измерениями объемов вытяжки воздуха - нарушение п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 (далее СП 2.4.3648-20) в соответствии с которым: «Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.».

2. Пищеблок школы не имеет цехового деления, но работает на продовольственном сырье - нарушение п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-2020) в соответствии с которым: «На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работа с использованием сырья не допускается.».

В составе пищеблока школы, работающей на сырье не предусмотрены помещения: загрузочный цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей (зона), цех вторичной обработки овощей (зона), моечные кухонной и столовой посуды – нарушение п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20 в соответствии с которым: «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»

3. В производственном цехе пищеблока площадью 22 кв.м осуществляется обработка сырья (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, обработка яйца куриного), готовятся блюда, кулинарные изделия, холодные закуски, горячие напитки, проводится мытье столовой и кухонной посуды, хранится пищевое сырье, овощи и продукты; около окна раздачи установлен стол, под которым в коробках храниться картофель и яблоки; в помещении рядом с моечными ваннами отсутствует стеллаж для хранения и сушки столовой посуды; отсутствует раковина для мытья рук повара; в 2-х секционной производственной ванне осуществляется обработка мяса сырого (кура, мясо, рыба), овощей, а так же овощей и фруктов, зелени не подлежащих термической обработке, других продуктов, осуществляется слив гарниров, здесь же моется кухонная и столовая посуда, ванна используется для мытья рук - **таким образом помещение, моечное оборудование, производственные столы, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, что является нарушением:**

- п.2.3.3 СП 2.4.3648-20, в соответствии с которыми: «Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды»

- 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 в соответствии с которыми: «Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.»

- п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 в соответствии с которыми: «При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность»

- Таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" таб. 6.18 «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания»

4. В производственном цехе пищеблока отсутствует раковина для мытья рук, недостаточно моечных ванн: для первичной обработки овощей, для мытья и обработки курицы, мяса, рыбы, моечной ванны для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, моечных ванн для мытья кухонной и столовой посуды, недостаточно производственных столов для обработки пищевых продуктов — нарушение требований п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно которому: «Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем,...», Таб. 6.18 «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания» СанПиН 1.2.3685-21

5. Для обработки яиц имеются 3 емкости. Место обработки яйца (стол «сырой продукции, рыбы») не оборудовано бактерицидной лампой, что является нарушением п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, в соответствии с которым «При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясо-рыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц».

6. Разделочный инвентарь (ножи, доски) для готовой и сырой храниться совместно: ножи на одной магнитной кассетнице, находящейся на стене над столом «сырая продукция, рыба», разделочные доски в одном держателе, находящиеся под столешницей стола «сырая продукция, рыба» - нарушение п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 в соответствии с которым: «Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках)».

7. При анализе представленного примерного десятидневного меню для детей 7-11 и ежедневных меню (экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» от 15.04.2024 г. № 495-Г/1) выявлены нарушения:

В представленных листах ежедневного меню указаны возрастная категория детей, наименование приема пищи, наименование блюда, калорийность порции, масса порции, за исключением массы порций фруктов свежих на завтрак 21.03.2024г., сыра на завтрак 22.03.2024 г., не соответствует требованиям п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно представленной документации, питание детей за указанный период осуществлялось не в соответствии с утвержденным меню, что не соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

14.03.2024 г. на полдник и 2 ужин, 19.03.2024 г. на ужин не выдавали хлеб пшеничный,

22.03.2024 г. на завтрак выдавали чай с молоком, запеканку из творога, хлеб пшеничный с сыром, в основном меню на завтрак в пятницу 2-ой недели чай с молоком, запеканка из творога, хлеб пшеничный, фрукты свежие; на полдник выдавали молоко кипяченое, хлеб пшеничный, масло сливочное, фрукты свежие, в основном меню на полдник молоко кипяченое, хлеб пшеничный, сыр полутвердый,

18.03.2024 г. имеются разночтения в массе порций хлеба пшеничного на обед (выдали больше на 15 гр.), 19.03.2024 г. на завтрак (выдали меньше на 10 гр.), на полдник (выдали больше на 10 гр.), 22.03.2024 г. на завтрак (выдали меньше на 10 гр.), на полдник (выдали меньше на 30 гр.).

В ежедневном меню для учащихся 6 возрасте 7-11 лет не соблюдались требования по массе порций блюд, а именно:

на завтрак 11.03.2024 г., 18.03.2024 г. включены фрукты свежие - 120 гр. (норма 100 гр.); 13.03.2024 г. включено картофельное пюре (150 гр.) с птицей в соусе с томатом (90 гр.) общей массой 240 гр., 21.03.2024 г. картофельное пюре (150 гр.) с рыбой тушеной в томате с овощами (80 гр.) общей массой 230 гр. при норме 150-200 гр.;

на обед 11.03.2024 а занижена масса порции второго блюда (котлеты, биточки из птицы) до 80 гр. (норма 90-120 гр.); 20.03.2024 г. завышена масса порции первого блюда (щи из свежей капусты с картофелем) до 300 гр. (норма 200-250 гр.), не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ежедневном меню для учащихся в возрасте 7-11 лет не соблюдены требования по суммарным объемам блюд:

на завтрак 13.03.2024 г. (480 гр.), 19.03.2024 г. (490 гр.) при норме не менее 500 гр.;

на ужин 12.03.2024 г., 15.03.2024 г. - 480 гр. при норме не менее 500 гр.;

на полдник 15.03.2024 г. (280 гр.), 18.03.2024 г. (285 гр.), 20.03.2024 г. (265 гр.) при норме не менее 300 гр., не соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Не указаны массы порций фруктов свежих на завтрак 21.03.2024 г., сыра на завтрак 22.03.2024 г., оценить массу порции фрукта и суммарный объем блюд завтрака в указанные дни не представляется возможным.

В ежедневном меню для детей в возрасте 7-11 лет:

калорийность завтрака в первую неделю ниже нормируемой потребности 11.03.2024 г. 18,8%; во вторую неделю 18.03.2024 г., 21.03.2024 г., 22.03.2024 а - 18,3-18,8 %, не соответствует требованиям п. 8.1.2.3, приложение 10, табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

калорийность второго завтрака ниже нормируемой потребности в первую неделю 13.03.2024 г., 15.03.2024 г. - 4,7 и 4,6⁰/0 и выше в остальные дни первой недели -5,4-5,7%; во вторую неделю ниже нормируемой потребности 20.03.2024 г. - 4,6 % и выше в остальные дни второй недели - 5,4-6,3%, не соответствует требованиям п. 8.1.2.3, приложение 10, табл. 3

СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

калорийность полдника ниже нормируемой потребности в первую неделю 12.03.2024 г., 13.03.2024 г., 14.03.2024 г. - 13,7-14,08%; во вторую неделю 18.03.2024 г. -13,9%, не соответствует требованиям п. 8.1.2.3, приложение 10, табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

калорийность второго ужина ниже нормируемой потребности в первую неделю 14.03.2024 г. - 4,29% и выше в остальные дни первой недели - 5,29-6,06%; во вторую неделю ниже нормируемой потребности 18.03.2024 г., 19.03.2024 г. - 4,29% и выше в остальные дни второй недели - 5,79-6,06%, не соответствует требованиям п. 8.1.2.3, приложения 10, табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленные накопительные ведомости по расходу продуктов питания МКОУ ЦПМСС оформлены не в соответствии с требованиями п. 8.1.2 раздела VIII, приложения 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Таким образом ежедневное меню учащихся 7-11 лет Муниципального казенного образовательного учреждения Центр психолого-медико-социального сопровождения Пудожского района, расположенного по адресу: Республика Карелия, г. Пудож, ул. Пионерская, д 69Б, за период с 11.03.2024 г. по 22.03.2024 г. не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20

8. В нарушение п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3, ч. 3 ст. 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) в МКОУ ЦПМСС не осуществляется производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) <3>, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания..

п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points) <3>, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

п.3, ч. 3 ст. 10. ТР ТС 021/2011 При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.

(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 пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения",

с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

Муниципальному казенному образовательному учреждению Центр психолого-медико-социального сопровождения Пудожского района, ИНН 1015003197, ОГРН 1051002543030; 186150, Республика Карелия, г. Пудож, ул. Пионерская, д. 69Б

(сведения о контролируемом лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения, адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

N п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований	Срок исполнения
----------	--	--------------------

1	В соответствии с п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 на пищеблоке обеспечить обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) который проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.	01.03.2025
2	В соответствии с п. 2.5, п. 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20, таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи пищеблока, работающего на продовольственном сырье, предусмотреть помещения: загрузочный цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей (зона), цех вторичной обработки овощей (зона), моечные кухонной и столовой посуды, в соответствии минимальным перечнем оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания (таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21).	01.03.2025
3	В соответствии с требованиями п. 2.3.3, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 на пищеблоке обеспечить наличие помещений, моечного оборудования, производственных столов, используемых для приготовления пищи, их размещение и размер для обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.	01.03.2025
4	В соответствии с требованиями п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 195, таб. 6.18 «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания» СанПиН 1.2.3685-21 в пищеблоке обеспечить наличие необходимого количества моечного оборудования, производственных столов для обработки пищевых продуктов.	01.03.2025
5	В соответствии с требованиями п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020, обеспечить раздельное хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции (доски и ножи разделочные «МВ», «ОВ», «Хлеб» хранить раздельно от досок разделочных «РС», «МС», «ОС»).	01.03.2025
6	В соответствии с требованиями п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 обеспечить в месте обработки яйца наличие прибора для обеззараживания воздуха.	01.03.2025
7	В соответствии с требованиями п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Ежедневное меню основного (организованного) питания должно соответствовать основному утвержденному меню. Ежедневное меню основного (организованного) питания должно соответствовать требованиям таблиц 1 и 3 приложение № 9 п. 8.1.2, таблицы 3 приложения № 10 п. 8.1.2.3, п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	01.03.2025
8	В соответствии с требованиями п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.3, ч. 3, ст. 10 ТР ТС 021/2011 обеспечить проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.	01.03.2025

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения допущенного нарушения обязательных

требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное казенное образовательное учреждение Центр психолого-медико-социального сопровождения Пудожского района, ИНН 1015003197, ОГРН 1051002543030; 186150, Республика Карелия, г. Пудож, ул. Пионерская, д. 69Б

(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Отчет об исполнении предписания с приложением документов, подтверждающих выполнение предписания, направить в письменной форме способом, позволяющим обеспечить получение доказательств, подтверждающих факт получения должностным лицом данного сообщения, в срок **до 01.03.2025г.** в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия в Кондопожском, Медвежьегорском и Пудожском районах по адресу: Республика Карелия, г. Пудож, ул. К.Маркса, д. 45, по эл. почта: pudrpn@yandex.ru.

За невыполнение настоящего предписания предусмотрена административная ответственность, установленная частью 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролируемые 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 РФ.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия 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 статьями 39-43 Федерального закона от 31.07.2021 г. №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Настоящее предписание об устранении нарушений обязательных требований, может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

(порядок и сроки обжалования предписания)

Старший специалист 1 разряда
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Республике
Карелия в Кондопожском,
Медвежьегорском и Пудожском
районах



Е.И. Дроздовская

(должность лица, составившего предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание получил «24» 04 2024 г.

Директор

(должность)

Григорьев

(фамилия, имя, отчество)

Мартышкова Н.В.

(подпись)

Об ответственности за неисполнении предписания уведомлен:

Директор

(должность)

Григорьев

(фамилия, имя, отчество)

Мартышкова Н.В.

(подпись)

