



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@17rosпотребнадзор.ru](mailto:mail@17rosпотребнадзор.ru)  
ОКПО 53696964 ОГРН 1051700510586 ИНН/КПП 1701038075/170101001

**Предписание  
об устранении выявленных нарушений обязательных требований**

**от 27 декабря 2021 № 291**

г. Кызыл, ул. Калинина, д. 116  
(место выдачи предписания)

Мною, начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Тыва по Овюрскому району Ооржак Хамидой Маадыр-ооловной  
(должность лица, фамилия и инициалы лица, составившего предписание  
при проведении контрольного (надзорного) мероприятия на основании решения о  
проведении внеплановой выездной проверки от 10.12.2021 г. № 403

(указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия)  
проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «14» декабря 2021 г.  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Хандагайтинская  
средняя общеобразовательная школа Овюрского кожууна Республики Тыва»,  
ОГРН: 1031700606310. Дата присвоения ОГРН: 19.02.2003, ИНН: 1708003064,  
КПП: 170801001.

(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:

В 6-ти установленных умывальниках (перед входом в обеденный зал - 4, в  
обеденном зале - 2), не подведено горячее и холодное водоснабжение, что не  
соответствует п. п. 3.4.13. СП 2.4.3648-20.

С целью минимизации риска теплового воздействия на линии раздачи  
отсутствуют термометры для контроля температуры блюд, в нарушение п. 5.1. СанПиН  
2.3/2.4.3590-20.

На стенах складского помещения для хранения овощей на стенах имеются щели,  
что препятствует проведению влажной обработки с применением моющих и  
дезинфицирующих средств, что не соответствует требованиям п. 2.16. СанПиН  
2.3/2.4.3590-20 и п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические  
требования к организации питания населения».

На момент проверки в моечных ваннах и умывальнике для персонала отсутствовало горячее водоснабжение, не подключен электрический бойлер вместимостью 50 литров. В ходе проверки данное нарушение устранено частично, дополнительно приобретен электрический бойлер вместимостью 50 литров, горячее водоснабжение подведена ко всем моечным ваннам, без смесителей, кроме умывальника для персонала, что не соответствует п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приточно-вытяжная механическая вентиляция, установленная в помещении столовой, находится в не рабочем состоянии. Над электрической плиткой для выделения влаги, тепла и газов установлены 2 разные типы локальной вытяжной системы вентиляции, которые в момент проверки не работали, что не соответствует требованиям п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В складском помещении для хранения сыпучих продуктов световая точка без защитного плафона, что не соответствует п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20.

Складские помещения (3) для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья не оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, что не соответствует требованиям п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Ответственным лицом не осуществляется ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов в складском помещении с использованием приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в нарушение п. 3.8, 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В питании детей используется запрещенный для использования пищевой продукт «Молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии молока, сгущенного с сахаром "Сгущенка"» (изготовитель: ООО "Кузбассконсервмолоко", Кемеровская область, п. Тяжицкий, ул. Кирова, д. 13, дата изготовления: 16.11.2021; срок годности: 12 месяцев; объем партии: 58 шт., в нарушение п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ответственным лицом входной контроль пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовую осуществляется в ненадлежащем порядке. При приеме товара не проверяются маркировочные этикетки и не оставляются ярлыки и этикетки с информацией о товаре до окончания срока годности пищевых продуктов. В складском помещении имелись крупы в ассортименте без полной и достоверной информации о товаре, в нарушение п. п.1.2 части 4.1 статьи 4 Технического регламента ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011 (утв. Решением Комиссии ТС от 9 декабря 2011г. № 881).

Поваром осуществляется отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд, хранятся в отдельно-выделенном холодильнике при температуре +5<sup>0</sup>С, при норме от 0<sup>0</sup> до +6<sup>0</sup> С.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, не все имеют с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах, в нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Имеется столовая посуда с механическими повреждениями, в нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Количество отбираемых проб менее 100 г., порционные блюда оставляются вместе с гарниром, а не по отдельности, в нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля не осуществляется, в нарушение п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Не представлено примерное меню для детей с 12 лет и старше, а также для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в нарушение п. 8.1.4. п. 8.1.2, 8.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Фактическое меню от 14.12.2021г. не соответствует утвержденному меню, что не соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Из примерного меню технологические карты имеются не на все блюда, наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, не соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах. Например, в меню от 14.12.2021г. на завтраке «Рыба отварная с картофельным пюре», на примерном 10-ти дневном меню «Котлета рыбная с картофельным пюре». Поварами приготовление блюд осуществляется не в соответствии с технологическими картами, что является нарушением п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Проба готового блюда «Компот» (изготовитель: пищеблок МБОУ Хандагайтинская СОШ Овюрского кожууна, дата изготовления: 15.12.2021 г. по исследованным микробиологическим показателям не соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.3.2.1078-01 (протокол лабораторных испытаний от 20.12.2021 г. № 363).

Обед от 15.12.2021 г. состоял из следующих блюд:

1. Борщ – 353,4 г;
2. Гречка отварная, гуляш из говядины – 483,8 г;
3. Компот – 252,9 г.

Калорийность обеда составила – 957,9±48,0 ккал:

- для детей от 7 до 11 лет, при гигиеническом нормативе (2350 ккал) – 40,8 %, при гигиеническом нормативе 35%, (с учетом допустимого +/- 5 % отклонения), что не соответствует требованиям п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (протокол лабораторных испытаний от 22.12.2021 г. № 7621);

- для детей от 12 до старше, при гигиеническом нормативе (2720 ккал) – 35,2 %, при гигиеническом нормативе 35%, (с учетом допустимого +/- 5 % отклонения), что не соответствует требованиям п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (протокол лабораторных испытаний от 22.12.2021 г. № 7621).

Всеми работниками пищеблока профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пищеблока не пройдена, что не соответствует требованиям п. 1.5. СП 2.4.3648-20.

(сведения о 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)

1. Дополнительно установить умывальные раковины на количество посадочных мест в обеденном зале (1 раковина на 20 посадочных мест), провести подводу горячего и холодного водоснабжения к умывальным раковинам, установленным перед входом в обеденный зал.

Срок исполнения: до 01.06.2022г.

2. Приобрести термометр для контроля температуры блюд на линии раздачи.

Срок исполнения: 28.02.2022г.

3. Заделывать щели на стенах складского помещения для хранения овощей.

Срок исполнения: 28.02.2022г.

4. Для бесперебойного обеспечения горячим водоснабжением дополнительно приобрести электрический бойлер и подключить ко всем моечным ваннам и умывальным раковинам для персонала.

Срок исполнения: до 30.03.2022г.

5. Провести обследование технического состояния (ревизию, очистку и контроль эффективности) приточно-вытяжной механической системы вентиляции в здании столовой с проведением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха. В дальнейшем ревизию и очистку вентиляции провести через 2 года после ввода в эксплуатацию и в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет.

Срок исполнения: до 01.06.2022г.

6. Оборудовать световую точку защитным плафоном, в складском помещении для хранения сыпучих продуктов.

Срок исполнения: до 28.02.2022г.

7. Приобрести прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха и вывесить в 3-х складских помещениях для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Срок исполнения: до 28.02.2022г.

8. Провести ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов в складском помещении с занесением данных в специальный журнал.

Срок исполнения: в постоянном режиме.

9. В питании детей не допускается использовать запрещенные пищевые продукты, указанные в приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Срок исполнения: в постоянном режиме.

10. Отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Срок исполнения: в постоянном режиме.

11. В программу производственного контроля включить мероприятие по контролю за содержанием действующих веществ в дезинфицирующих средствах.

Срок исполнения: до 30.01.2022г.

12. Разработать и представить примерное меню для детей с 12 лет и старше и для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Срок исполнения: до 30.01.2022г.

13. Изготовление продукции (блюд) производить в соответствии с разработанным и утвержденным руководителем организации примерным 10-ти дневным меню и по технологическим картам. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Срок исполнения: в постоянном режиме.

14. Провести повторное лабораторное исследование калорийности блюд обеда, в Управление предоставить результаты лабораторных исследований.

Срок исполнения 28.02.2022г.

15. Всем работникам столовой пройти профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию по программам санитарного минимума.

Срок исполнения: 28.02.2022г.

16. Для раздачи и порционирования блюд приобрести инвентарь с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах.

Срок: 30 дней с момента получения предписания.

17. Запретить столовую посуду с механическими повреждениями.

Срок: в постоянном режиме.

18. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в столовую осуществлять при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Срок исполнения: в постоянном режиме.

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на директора МБОУ «Хандагайтинская средняя общеобразовательная школа Овюрского кожууна Республики Тыва» Монгуш Азиане Владимировна  
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 контролирующими 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.

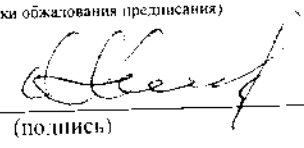
Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Тыва либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым 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-

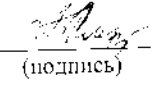
эпидемиологического надзора, может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

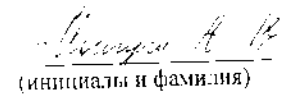
(порядок и сроки обжалования предписания)

Начальник  
территориального отдела  
(должность лица, составившего  
предписание)

  
(подпись)

Ооржак Х.М.  
(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) « 05 » 12 20 17 г.   
(подпись)

  
(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: