

**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 Омской области**

10 Лет Октября, ул., д.98, г. Омск, 644001
тел.: 8 (3812) 32-60-32; Факс: 8(3812) 32-60-30, Е-mail: rp@55.rosпотребнадzor.ru ; <http://55.rosпотребнадzor.ru>
ОКПО 76326543, ОГРН 1055504019768, ИНН/КПП 5503088113/550401001

**Предписание
об устранении выявленных нарушений**

№ 1369/ПВ 646905, Омская область, г. Калачинск, ул. Больничная, д. 14 «13» октября 2023 г.
(место выдачи предписания)

Мною, Поповой Ольгой Валерьевной

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении 20.09.2023 г. профилактического визита в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Бельсенды-Казахская основная общеобразовательная школа", юридический адрес: 646615 Горьковский район, а. Бельсенды-Казах, ул. Школьная 9

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

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

МБОУ "Бельсенды-казахская ООШ" осуществляет образовательную деятельность без заключения, подтверждающего соответствие санитарному законодательству, в том числе Правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей - в открытом источнике «Реестр санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии (несоответствии) видов деятельности (работ, услуг) требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов» отсутствует информация о выдаче СЭЗ, что является нарушением п. 1.4 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- В МБОУ "Бельсенды-казахская ООШ" не в полном объеме осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в соответствии с утвержденной программой производственного контроля, на момент составления акта не представлены документы, подтверждающие проведение лабораторных исследований, испытаний, что является нарушением п. 1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

На пищеблоке не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды: рядом со столом готовой продукции установлены моечные ванны для мытья посуды, между электрической плитой и холодильником для суточных проб установлен стол сырой продукции, что является нарушением п. 2.5, п.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- неисправен смеситель в моечной, на момент проверки над одной из двух моечных ванн не работал кран (не было подачи воды), что является нарушением п.2.4.6.2, п.2.4.11 СП 2.4.3648-20;

- отсутствует на имеющихся ваннах душевая насадка с гибким шлангом, что является нарушением п. 195 таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";

- недостаточно моечных ванн. Так, для обработки кухонной, столовой посуды и стаканов, установлены только 2 моечные ванны. Согласно гигиеническим требованиям, мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, столовую посуду должны мыть в 3-х секционных ваннах, столовые приборы и стеклянную посуду - в 2-х секционных ваннах, кухонную посуду - в 2-х секционных ваннах, что является нарушением п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, табл.6.18. СанПиН 1.2.3685-21;

- отсутствуют стеллажи для просушивания и хранения посуды. Так чистая посуда хранится

в деревянном шкафу, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, табл.6.18. СанПиН 1.2.3685-21;

- сыпучие продукты хранятся в шкафу, расположенном в горячем цехе, при этом не осуществляется контроль за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов, ежедневно не регистрируются показатели влажности воздуха и температурного режима хранения пищевой продукции, что является нарушением п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

- для обеззараживания воздуха на пищеблоке не применяется бактерицидная установка, что является нарушением п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- отсутствует термометр для контроля температуры блюд на линии раздачи, что является нарушением п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- изготовление продукции производится не в соответствии с технологическими картами: согласно технологической карте тефтели готовятся из сырья (котлетного мяса), фактически приобретаются полуфабрикаты, которые доеготавливаются в горячем цехе, что является нарушением п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно протоколам испытаний готовых блюд на калорийность № 3145, 3146 от 04.10.2023 г., экспертному заключению № 3261 Кч/Л от 09.10.2023 г. 8.1. исследована проба пищевой продукции: горячий завтрак из 2-х блюд - рис отварной, тефтели мясные, соус томатный, зеленый горошек (консервированный), чай с лимоном и сахаром, изготовленной и отобранной 20.09.2023 г. на пищеблоке МБОУ "Бельсенды-казахская ООШ":

- калорийность горячего завтрака из 2-х блюд, с учетом перерасчета на вес порций, установленная лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем (-12,67 %), и ниже предела допустимых отклонений (предел допустимых отклонений составляет +/-5%); содержание жира, установленное лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем (-10,55%), и ниже предела допустимых отклонений (предел допустимых отклонений составляет +/-5%); содержание белков и углеводов, установленное лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем (-13,59%), и ниже предела допустимых отклонений (предел допустимых отклонений составляет +/-5%), что не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (раздел VIII п.8.1., п.п.8.1.2.3.).

- Окна во всех учебных кабинетах не оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами, что является нарушением п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20;

- В кабинетах казахского языка и информатики, математики и библиотеке, расположенных на втором этаже здания, потолки имеют дефекты и повреждения, следы протеканий и признаков поражений грибом, что является нарушением п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Согласно п. 3.5.15. СП 2.4.3648-20 В помещении, где организовано рабочее место обучающегося с компьютером (ноутбуком) или планшетом, необходимо предусмотреть естественное освещение и искусственное общее и местное на рабочем столе. Источник местного освещения на рабочем месте обучающегося должен располагаться сбоку от экрана персонального компьютера (ноутбука) или планшета. Освещение не должно создавать бликов на поверхности экрана – фактически в кабинете информатики отсутствует местное искусственное освещение на рабочем столе;

- В кабинетах русского языка и начальных классов покрытие столов имеет дефекты и повреждения, в кабинете русского языка стулья имеют тканевую обивку, что является нарушением п. 2.4.3, п.2.4.9 СП 2.4.3648-20.

- Обучающиеся начальных классов не обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом, используются нерегулируемые цельные комплекты, состоящие из парты и скамьи, что является нарушением п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20;

- При спортивном зале не оборудованы снарядная и раздевальная для девочек (помещения захламлены, не используются по назначению), что является нарушением п. 3.4.9 СП 2.4.3648-20;

- спортивное оборудование (маты) имеет повреждения покрытия, не позволяющие

проводить их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами, что является нарушением требований п.2.4.9, п. 2.11.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Согласно п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» здания оборудуются системами отопления в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений, при этом в мастерской для технологии трубы отопления, ведущие на второй этаж повреждены, установлены хомуты из резины, закрывающие дефект (протечку) поверхности, нарушена целостность системы отопления, что не безопасно для детей.

(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:

№ п/п	Требования, предписываемые к выполнению в целях устранения нарушения обязательных требований со ссылкой на нормативно - правовой акт	Срок исполнения
1.	Получить санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность о соответствии требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, подтверждающее соответствие санитарному законодательству, в том числе Правилам. Основание: п. 1.4 СП 2.4.3648-20	16.09.2024г.
2.	В полном объеме осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в соответствии с утвержденной программой производственного контроля Основание: п. 1.8 СП 2.4.3648-20, п.2.1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20	16.09.2024г.
3.	Обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов на пищеблоке, исключающих встречные потоки сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды Основание: п. 2.5. п.2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	16.09.2024г.
4.	Заменить неисправный смеситель над моечной раковиной Основание: п.2.4.6.2, п.2.4.11 СП 2.4.3648-20	16.09.2024г.
5.	Установить на имеющихся ваннах душевую насадку с гибким шлангом, Основание: п. 195 таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21	16.09.2024г.
6.	Обеспечить пищеблок достаточным количеством моечных ванн в соответствии с гигиеническими требованиями. Основание: п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, табл.6.18. СанПиН 1.2.3685-21	16.09.2024г.
7.	Приобрести и установить стеллаж для хранения посуды, выполненный из материалов, предусматривающих возможность мытья и обеззараживания. Основание: п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, табл.6.18. СанПиН 1.2.3685-21	16.09.2024г.
8.	Организовать хранение сыпучих продуктов, контролируя риск возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов, с ежедневной регистрацией показателей влажности воздуха и температурного режима хранения пищевой продукции, Основание: п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	16.09.2024г.
9.	для обеззараживания воздуха на пищеблоке использовать бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по её применению Основание: п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 " п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20	16.09.2024г.
10.	Приобрести термометр для контроля температуры блюд на линии раздачи блюд Основание: п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	16.09.2024г.
11.	приготовление блюд на пищеблоке осуществлять в соответствии с технологическими картами Основание: п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	16.09.2024г.
12.	Организовать контроль за технологией приготовления блюд и закладкой продуктов на пищеблоке в соответствии с технологическими картами Основание: раздел VIII п.8.1., п.п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	16.09.2024г.
13.	Окна во всех учебных кабинетах оборудовать регулирующими солнцезащитными устройствами Основание: п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20	16.09.2024г.

14.	Провести ремонт кровли над помещениями кабинетов казахского языка и информатики, математики и библиотеки, а также ремонт потолка в данных помещениях, поверхность не должна иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должна иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Основание: п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20	16.09.2024г.
15.	в кабинете Информатики организовать местное освещение на рабочем столе, обучающегося с компьютером (ноутбуком) или планшетом Основание: п. 3.5.15. СП 2.4.3648-20	16.09.2024г.
16.	Обеспечить кабинеты русского языка и начальных классов мебелью с покрытием без дефектов и повреждений, устойчивым к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств Основание: п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20.	16.09.2024г.
17.	Обеспечить обучающихся начальных классов мебелью в соответствии с их ростом и возрастом Основание: п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20	16.09.2024г.
18.	Оборудовать снарядную и раздевальную для девочек при спортивном зале Основание: п. 3.4.9 СП 2.4.3648-20	16.09.2024г.
19.	Обеспечить спортивный зал спортивным оборудованием (маты) с покрытием, не имеющим повреждений, позволяющим проводить их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами Основание: п.2.4.9, п. 2.11.2 СП 2.4.3648-20	16.09.2024г.
20.	Провести ремонт участка системы отопления в мастерской для технологии, обеспечить целостность системы в соответствии с законодательством о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений Основание: п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	16.09.2024г.

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

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на юридическое лицо Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Бельсенды-казахская основная общеобразовательная школа", юридический адрес: 646615 Горьковский район а. Бельсенды-Казах ул. Школьная 9

наименование и адрес места нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Омской области в Калачинском районе по адресу: 646905, Омская область, г. Калачинск, ул. Больничная, д. 14 (эл. адрес: kalachinsk@55.rospotrebnadzor.ru), заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в течение 3 (трех) дней с даты истечения срока исполнения предписания 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 31.07.2020 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-эксперт
(должность лица, составившего предписание)


(подпись)

Попова О.В.
(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) « _____ » 2023 г.

(подпись) (инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: _____

Копия предписания об устранении выявленных нарушений « _____ » 2023 г. направлена в орган, осуществляющий функции и полномочия учредителя контролируемого лица – Администрации Горьковского муниципального района. (646600, Омская область, Горьковский район, р.п. Горьковское, ул. Красный Путь, 2) gorkov_obrazov@mail.ru.