

**Федеральная служба по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека
(Роспотребнадзор)
Управление Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Ивановской области**
Рабфаковская ул., д. 6, г. Иваново, 153021
тел/факс (0932) 30-30-13
ОКПО 75902192, ОГРН 1053701042449, ИНН/КПП 3702068140/370201001

**Предписание № 113
об устранении выявленных нарушений**

« 16 » марта 2021

г. Иваново
ул. Рабфаковская, 6

главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора

(должность Ф.И.О.)

Рассмотрев материалы плановой выездной проверки муниципального казенного общеобразовательного учреждения Шильковская средняя школа по адресу: 155125, Ивановская область, Лежневский район, с. Шильково, д. 38 (акт проверки № 38 от 24 февраля 2021, экспертное заключение № 14 от 10.03.2021, экспертное заключение по результатам лабораторных исследований/измерений № 180/ПР от 26.02.2021, экспертное заключение по результатам лабораторных исследований/измерений № 183/ПР от 26.02.2021, протокол испытаний № 421, 422, 423 от 25.02.2021 ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области в г.Кохме, Ивановском и Лежневском районах») наименование предприятия, сведения о гос.регистрации

Юридический адрес: 155125, Ивановская область, Лежневский район, с. Шильково, д. 38

Директор (ИП):

Фактический адрес, по которому осуществляется деятельность: 155125, Ивановская область, Лежневский район, с. Шильково, д. 38

Установил, что на указанном предприятии МКОУ Шильковская средняя школа (ИП) допущены нарушения:

- при обеденном зале установлено 3 умывальника с подводкой только холодной воды, что не соответствует п. 2.6.1. требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- в туалете для персонала раковина для мытья рук с подводкой только холодной воды, что не соответствует требованиям п. 2.6.1. требованиям СП 2.4.3648-20

Нормы законодательства, которые нарушены:

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 28 п. 1

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- «Примерное десятидневное меню завтраков для учащихся МКОУ Шильковская СШ», утвержденное директором школы разработано без учёта возрастных категорий детей, что не соответствует требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- «Примерное меню на 20 дней для организации питания учащихся МКОУ Шильковская СШ», утвержденное Приказом № 23-1 от 01.09.2020г. директора школы которое разработано для возрастной категории 7-11 лет для сезона осень-зима и содержит сведения о наименовании блюд на завтрак и обед, энергетической ценности, пищевых веществах, витаминах и минеральных веществ без указания номера рецептуры, что не соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- фактическое меню на период с 01 по 12 февраля 2021 не соответствует утвержденному, что не соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- в меню не используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами; витаминные напитки (искусственная С-витаминизация) не используются, что не соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- согласно «Фактическому меню питания» суммарные объемы блюд по приемам пищи за 10 дней составили по завтракам – от 275 г до 411 г, что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложения № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- «Ведомость контроля за рационом питания», оформленная в соответствии с требованиями приложения № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не представлена, с указанием фактически выданных продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков и обедов на одного человека
- не отобран для суточной пробы за 15.02.2021г. напиток (чай сладкий), присутствующий в меню, что не соответствует п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- у нет вакцинации против гепатита А, что не соответствует п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- ежедневное меню основного питания на сутки не содержит информацию о наименовании приёма пищи, калорийности порции, что не соответствует требованиям п.8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- результаты лабораторных исследований обеда из 3-х блюд: щей из свежей капусты с цыплёнком; жаркого по-домашнему с цыпленком, чая сладкого (ГОСТ 30390-2013), даты изготовления 15.02.2021 г., отобранного на пищеблоке МКОУ Шильковская средняя школа по адресу: Ивановская область, Лежневский район, с. Шильково, д. 38, не соответствуют требованиям п. 8.1.2.3, 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» по калорийности отдельного приёма пищи – химический состав первого и второго блюд по содержанию жира, белков и углеводов, калорийности, третьего блюда по содержанию углеводов и калорийности установленные лабораторным путём, в сравнении с расчётными данными, находятся ниже предела допустимых отклонений, масса порций готовых блюд по меню раскладке не соответствует фактической массе порций - экспертное заключение по результатам лабораторных исследований/измерений № 183/ПР от 26.02.2021, протокол испытаний № 421, 422, 423 от 25.02.2021 ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области в г. Кохме, Ивановском и Лежневском районах»

Нормы законодательства, которые нарушены:

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 28 п. 1
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»
- маркировка, нанесенная на транспортную упаковку картофеля свежего ГОСТ 7176-2017, дата изготовления июль 2020, изготовитель ИП ГКФХ Попов В.Н. по адресу: Ярославская

область, Некрасовский район, д. Лапино, д. 70, отобранного на пищеблоке МКОУ Шильковская средняя школа (Лежневский район, с. Шильково, д. 38) не соответствует требованиям пункта 1 части 4.5, пункта 1 части 4.6, части 4.7, пункта 2 части 4.8, статьи 4 ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011) - отсутствует информация о количестве упакованной продукции, не указаны слова «дата изготовления» с указанием месяца, года или числа, месяца и года, отсутствует информация о сроке годности пищевой продукции, в информации о месте нахождения изготовителя отсутствует указание страны. Поставщик картофеля свежего ООО «Богатырь» по муниципальному контракту № 4 на поставку товаров от 13.01.2021, товарная накладная № 8720 от 03.02.2021 - экспертное заключение по результатам лабораторных исследований/измерений № 180/ПР от 26.02.2021 ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области в г. Кохме, Ивановском и Лежневском районах»

Нормы законодательства, которые нарушены:

- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011) пункта 1 части 4.5, пункта 1 части 4.6, части 4.7, пункта 2 части 4.8, статьи 4

ПРЕДПИСАЛ:

В соответствии с п. 1 ст. 17 Федерального Закона «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» № 294-ФЗ от 26.12.2008г.

Требования, подлежащие выполнению: МКОУ Шильковская СШ

1. Обеспечить подводу горячей воды к 3 умывальникам при обеденном зале
2. Разработать «Примерное десятидневное меню завтраков для учащихся МКОУ Шильковская СШ» с учетом возрастных категорий детей
3. В «Примерном меню на 20 дней для организации питания учащихся МКОУ Шильковская СШ» указать номера рецептов
4. Обеспечить соответствие фактического меню утвержденному
5. Обеспечить использование в меню специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами; витаминных напитков (искусственная С-витаминизация)
6. Обеспечить соответствие суммарных объемов блюд в завтраки в соответствии с гигиеническими нормативами
7. Обеспечить наличие «Ведомости контроля за рационом питания»
8. Обеспечить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных пищевых продуктов
9. Обеспечить подводу горячей воды к раковине для мытья рук в туалете для персонала
10. Обеспечить вакцинацию против гепатита А у
11. Обеспечить наличие в ежедневном меню основного питания на сутки информации о наименовании приема пищи, калорийности порции
12. Провести повторно и представить результаты лабораторных исследований обеда на калорийность и полноту вложения
13. Обеспечить соответствие фактической массы порций готовых блюд меню раскладке
14. Обеспечить контроль за приемом плодоовощной продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011)

