

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 Ханты-Мансийскому автономному округу – ЮГРЕ

в г. Сургуте и Сургутском районе

Ул. Республики, 75/1 г. Сургут, Ханты - Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область, 628412

телефон: 8(3462) 24-60-77 факс: 8(3462) 23-03-80

e-mail: Surgut@86.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 76830253, ОГРН 1058600003681, ИНН/КПП 8601024794/860101001

ПРЕДПИСАНИЕ № 44

ДОЛЖНОСТНОГО ЛИЦА, УПОЛНОМОЧЕННОГО

ОСУЩЕСТВЛЯТЬ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ (КОНТРОЛЬ) В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

«08» декабря 2020 года

г. Сургут

При проведении внеплановых контрольно-надзорных мероприятий в отношении: МБОУ Гимназия
"Лаборатория Салахова" (ИНН 8602200040, ОГРН 1028600616703)

Место нахождения юридического лица, почтовый адрес: 628417, Ханты-Мансийский Автономный
округ - Югра, город Сургут, бульвар Свободы, 6.

Место фактического осуществления деятельности: Тюменская обл., ХМАО-Югра, г. Сургут,
проспект Ленина, 33а; б-р Свободы, 4/1.

были выявлены нарушения санитарного законодательства. С целью устранения выявленных
нарушений,

предписываю:

№ п/п	нарушения	сроки исполнения
1.	<p>1. Предоставлено перспективное меню, не согласованное, не утвержденное администрацией и территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, что не соответствует требованиям главе VI п. 6.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (п.6.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор).</p> <p>2. На момент проведения обследования, на продукты питания: творог, сыр отсутствуют сопроводительные документы, удостоверяющие качество и безопасность продукта (нет декларации о соответствии, сертификаты качества), что не соответствует требованиям п.6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; п.3 ст.5 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции": Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.</p> <p>3. 1. Не соблюдается температурный режим хранения пищевой продукции. На момент проверки хранение овощей и фруктов осуществляется при температуре +15 град. (условия хранения, указанные изготовителем на потребительской упаковке 0 до 10*С, условия хранения лука (0 до +4*С); хранение молока производится в коридоре между складами (контроль температурно-влажностного</p>	20.02.2020г

режима отсутствует); в холодильной камере при температуре 3,2*С осуществлялось хранение готовой продукции (сельдь) (условия хранения, указанные изготовителем на потребительской упаковке 0 до -8*С); в холодильнике с маркировкой «Гастрономия» осуществлялось хранение охлажденной курицы при температуре +5*С (условия хранения, указанные изготовителем на потребительской упаковке -2 до +2*С), что является нарушением п. 7, 12 ст. 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: 7. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, 12. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

3. На момент проверки в холодильной камере с маркировкой «молочная продукция» осуществлялось совместное хранение необработанных яиц, готовой продукции (сметана, колбаса, творог), овощей (огурцы),

в холодильной камере для овощей и фруктов хранится дополнительно партия сельди (от 23.11.2020 г.), что является нарушением требований п.5.1, п. 7.11 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (п.7.11. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (лука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах). При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.); п.5.1. Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала).

4. Первичная обработка овощей проводится в цехе первичной обработки. В данном цехе на производственных столах хранится разделочный инвентарь с трещинами, признаками порчи (доски, ножи), что не соответствует требованиям п.п.4.12, 5.15 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5. На момент проверки хранение чистой кухонной посуды в цехе первичной обработки овощей и мясо-рыбном цехе осуществлялось под производственным столом, что является нарушением 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (п.2.5 Объемно-планировочные и

конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой, а также встречного движения посетителей и персонала; п. 5.13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается).

6. На момент проверки по словам зав.производством обработка разделочного инвентаря (ножи, доски) предусмотрена в цехе первичной обработки овощей, что является п.5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» 5.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах

7. На момент проверки хранение дез.средств и тары для уборки (с грязной и чистой ветошью) осуществлялось на подоконнике в цехе первичной обработки овощей и в мясо-рыбном цехе, в горяем цехе; в мясо-рыбном цехе осуществлялось хранение уборочного инвентаря (ведро, ветошь); согласно представленному графику уборок, на пищеблоке предусмотрена текущая влажная уборка 1 раз в день (16ч30мин), что является нарушением п. 5.13. СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте; п. 5.21, 5.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (5.21. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде; п.5.22. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря).

8. На момент проверки суточные пробы хранились в холодильнике при температуре +10*С, что является нарушением п.14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п.14.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения II настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

9. Не надлежащим образом промаркированы производственные столы в горячем цехе, (нарезка сырой и готовой продукции предусмотрено на столах с маркировкой «тесто», «ГЦ»), т.е. отсутствуют разделочные столы для разделки сырых и готовых продуктов. На момент проверки на столе с маркировкой «ГЦ» осуществлялось хранение разделочного инвентаря (доски и ножи) с маркировкой «МС», что является нарушением п.4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда: производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые курицы, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.

10. Отсутствуют ярлыки на ведрах с разведенным дез.средством (дата разведения, название дез.средства и т.д.) в моечной кухонной посуде, что является нарушением п. 6.21 СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (п. 6.21. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.).

11. Не надлежащим образом ведется журнал бракеража сырой продукции, журнал бракеража готовой продукции, не ведется ведомость замены продуктов, меню-раскладки на каждый день не соответствуют перспективному меню, что является нарушением п.9.2, п.9.4, п.14.6, Приложение №3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (п. 14.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу

	<p>снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.)</p> <p>12. Отсутствует технология приготовления блюда (время приготовления) в представленных технологических картах, что не соответствует требованиям п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (п. 6.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил). Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовляемых блюд и их пищевую ценность).</p>	
--	---	--

За уклонение от исполнения или несвоевременное исполнение настоящего предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный надзор (контроль) в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека территориального отдела в г. Сургуте и Сургутском районе Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре, будут приняты меры в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ.

Настоящее предписание может быть обжаловано:

- в досудебном порядке, путем подачи жалобы в Управление согласно действующего законодательства, который предусмотрен разделом V Административного регламента Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, утвержденный приказом от 16.07.2012 г. № 764;

- в судебном порядке в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ путем подачи административного искового заявления в Суд общей юрисдикции (глава 22 КАС РФ), либо путем подачи заявления в Арбитражный суд (глава 4 АПК РФ).

Информацию об устранении нарушений в письменном виде с приложением подтверждающей документации в Территориальный отдел в г. Сургуте и Сургутском районе Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре предоставить до 20.02.2021 г.

Ответственность за выполнение предписания № 44 от 08.12.2020г. возлагается на:

Юридическое лицо МБОУ Гимназия "Лаборатория Салахова" (ИНН 8602200040, ОГРН 1028600616703)

Главный специалист-эксперт ТО У РПН
г. Сургуте и Сургутском районе



Л.С. Шакирова

Предписание получил:



Упорова Марина Анатольевна (на основании
приказа о назначении 789 л/с от 20.10.2020г.)