



3/n

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Приморскому краю в г. Партизанске

ПРЕДПИСАНИЕ

должностного лица, уполномоченного осуществлять
федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор

от «23» мая 2023г.

№ 20

«Об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических правил»

При обследовании Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа с. Веселый Яр» Ольгинского муниципального округа,
с. Веселый Яр, ул. Тракторная, 41-А

(указать наименование объекта)

При рассмотрении представленных документов: акта проверки органом государственного
контроля (надзора) юридического лица № 20 от 23.05.2023г.

(перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения санитарного законодательства:

- ст.11, ст. 17 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- п. 1.8, п. 2.4.6.2, п.2.4.6.1, п. 2.9.5, п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей»;
- п. 2.1, п. 3.10, п. 2.16, п. 4.6, п.8.1.2. таблица 2, приложения №7, Приложению 9, таблице 1, таблице 3, приложению 10 таблицам 1,3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей,

Предписываю: в срок до 01.10.2023г.:

- + 1. Обеспечить приготовление блюд в кухонной посуде из нержавеющей стали
- ✓ 2. Решить вопрос в пределах установленной компетенции по обеспечению наличия набора помещений пищеблока МКОУ «СОШ с. Веселый Яр» в соответствии нормативов для работы на полуфабрикатах (наличие помещения загрузочного цеха, помещения для доготовки полуфабрикатов, холодный цех, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием)
- + 3. Обеспечить вынос из производственных помещений пищеблока неисправного технологического оборудования (жарочный шкаф, холодильник)
- + 4. Обеспечить контроль за правильностью приготовления и применения дезинфицирующего препарата для обеззараживания столовой посуды на пищеблоке в соответствии инструкции применяемого препарата для профилактики вирусных инфекций

5. Провести корректировку инструкции по обработке столовой посуды в соответствии п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с включением мероприятий по дезинфекции всей столовой посуды в конце рабочего дня.
6. Обеспечить наличие моющего средства на раковине для мытья рук персонала пищеблока
7. Обеспечить контроль за эффективностью работы вытяжной системы вентиляции в горячем цехе
8. Обеспечить устранение дефектов внутренней отделки складского помещения для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов для обеспечения проведения качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств
9. Обеспечить проведение производственного контроля с применением лабораторных методов исследований факторов среды обитания по организации питания учащихся в соответствии программы производственного контроля с применением принципов ХАССП
10. Обеспечить ведение ведомости контроля за рационом питания по фактическому потреблению продуктов мяса, рыбы, птицы на 1 учащегося исходя из количественного состава продуктов применяемых полуфабрикатов
11. Обеспечить фактическое потребление продуктов на 1 учащегося в соответствии требований норм минимального количества продуктов для детей до 11 лет с учетом времени пребывания в СОШ при организации питания завтрака (25% от суточного рациона) согласно таблицы 2 приложения № 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
12. Обеспечить приготовление блюд рацион питания завтрака для детей возраста 11 лет и старше в МКОУ «СОШ с. Веселый Яр» по количеству белков, углеводов, калорийности в соответствии требований приложения №10 таблица №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
13. Произвести корректировку примерного десятидневного меню для организации питания учащихся всех возрастных категорий в соответствии требований Приложения 9, таблицам 1,3, в соответствии Приложения 10 таблицам 1,3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с. Веселый Яр» Ольгинского муниципального округа, с. Веселый яр, ул. Тракторная, 41
(наименование юридического лица)

За несвоевременное исполнение настоящего предписания граждане, должностные и юридические лица несут ответственность в соответствии со ст. 19.5 ч. 1 КоАП РФ.

За несвоевременное предоставление информации по выполнению настоящего предписания граждане, должностные и юридические лица несут ответственность в соответствии со ст. 19.7 КоАП РФ

О выполнении настоящего предписания письменно уведомить территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Партизанске, до «01» октября 2023г.

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Заместитель начальника
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Приморскому краю в г. Партизанске

(должность лица, уполномоченного осуществлять Госсанэпиднадзор



Адамук Л.Г.

подпись фамилия, имя, отчество)

Один экземпляр получил:

должность

Ступалинко Анастасия Ивановна
с уведомлением МКОУ СОШ с. Ве

фамилия, имя, отчество

подпись

Заместитель начальника
Т.О. Ступалинко

с. Веселый Яр
ул. Тракторная, 41

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141801485388770673109170416287983275056075262731

Владелец Ренжина Елена Викторовна

Действителен с 09.10.2023 по 08.10.2024