

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 Томской области

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по  
надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по  
Томской области в Шегарском районе**

---

636131, с. Мельниково, ул. Коммунистическая 39 А  
тел/факс 8-247-217-48 E-mail: [melnicovo@yandex.ru](mailto:melnicovo@yandex.ru)

**ПРЕДПИСАНИЕ № 125 /16.03.2021 г**  
ДОЛЖНОСТНОГО ЛИЦА, УПОЛНОМОЧЕННОГО ОСУЩЕСТВЛЯТЬ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов:

Мною, ведущим специалистом-экспертом ГОУФС Роспотребнадзора по Томской области в Шегарском районе Жарковой Натальей Степановной при проверке (исследовании, испытании, оценке) объекта по адресу: 636141, Томская обл., Шегарский район, с. Баткат, ул. Школьная, 3, рассмотрении представленных документов: муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Баткатская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ Баткатская СОШ) акт проверки от 16.03.2021

(указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы)

Выявлены нарушения санитарного законодательства: ст.15 Федерального закона от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»- санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. ст.32 Федерального закона от 30 марта 1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»- производственный контроль

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

В соответствии с п.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям

В соответствии с п.2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента 7. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

В соответствии с п.2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

-Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

В соответствии с п.2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

В соответствии с абз 2 п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

В соответствии с п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

В соответствии с п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

В соответствии с п.1.2 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» настоящие санитарные Правила распространяются на юридических лиц, в том числе индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания населению

**С целью устранения выявленных нарушений, предлагаю:**  
указать обязательные мероприятия, срок их исполнения

№п/п	Наименование мероприятия	Срок исполнения
1.	В состав комплекса помещений пищеблока работающего на сырье предусмотреть следующие помещения: горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработке овощей, цех вторичной обработке овощей, моечную для кухонной посуды, моечную для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием. Основание: п.2.4.6.1 СП 2.4.3648-20, п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	До 20.12.2022 г
2.	Помещение для приготовления пищи оборудовать технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции Основание: абз.13 п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	До 20.12.2022 г
3.	Привести ремонт внутренней отделки производственных помещений, устранить повреждения стен, пола. Основание: п.2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	До 20.12.2022 г
4	Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд установить бактерицидное оборудование. Бактерицидное оборудование использовать в соответствии с инструкцией по эксплуатации. Основание: п.2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	До 01.04.2021 г

5.	Мытьё столовой посуды проводить отдельно от кухонной посуды Основание: п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	С 16.03.2021 г
6.	С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю приобрести термометры. Основание: п.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	До 01.04.2021 г
7.	Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Основание: п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20	С 16.03.2021 г
8.	Кухонную посуду, инвентарь промаркировать в зависимости от назначения и использовать в соответствии с маркировкой. Основание: абз.10 п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, абз.2п.3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	С 16.03.2021 г
9.	Изготовление продукции проводить в соответствии с технологическими картами. Основание: п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	с 16.03.2021 г постоянно
10.	В питании детей не допускать блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов. Основание : .п.40 прилож.№6 п.8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	с 16.03.2021 г постоянно

О выполнении предписания: до 01.04.2021, п.п.4.,5 до 02.04.2021 г, п.п.1, 2 до 21.12.2021 г известить ведущего специалиста-эксперта отдела санитарного надзора Жаркову Наталью Степановну посредством почтовой связи.

В соответствии с ч.1 ст. 19.5 КоАП РФ невыполнение в установленный срок законного предписания (постановления, представления, решения) органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства

влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель, проверка которых проводилась, в случае несогласия с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки предписания, вправе представить в соответствующие органы Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений. При этом к таким возражениям могут быть приложены документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в орган Роспотребнадзора.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение 3-х месяцев в порядке, предусмотренном главой 22 КАС РФ.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на :

муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Баткатская средняя общеобразовательная школа» (МКОУ Баткатская СОШ )  
должность, фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается ответственность

ведущий специалист –эксперта  
должность лица, уполномоченного осуществлять  
Госсанэпиднадзор

  
подпись

Н.С.Жаркова  
фамилия, имя, отчество

Предписание получил \_\_\_\_\_

подпись, расшифровка подписи, дата получения предписания