



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 Волгоградской области
(Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области)

г. Калач-на-Дону
(место составления акта)

“ 18 ” февраля 20 21
(дата составления акта)
15 ч. 00 мин
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 78

По адресу/адресам: 404519, Волгоградская область, Калачевский район, х.Логовский
ул.Школьная, д. 63

На основании: распоряжения от 20.01.2021г. № 78 заместителя руководителя
Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области И.А. Климиной.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)
проверка в отношении: Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Логовская средняя школа» Калачевского муниципального района Волгоградской
области.

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

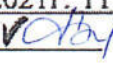
Дата и время проведения проверки:

«02» февраля 2021г с 11 час.00 мин. до 13 час.00 мин. Продолжительность 2 часа 00 минут
«18» февраля 2021г. с 14 час.00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 1 час 00 минут
(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений
юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 2 рабочих дня/ 3 часа
(рабочих дней/ часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по
Волгоградской области в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском
районах

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при
проведении выездной проверки) директор МКОУ «Логовская СШ» Фидирко В.Б. 20.02.2021г. 11
часов 00 минут. (отправлено посредством электронной почты 21.01.2021 в 18.38) 
(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Медведев Александр Алексеевич – ведущий специалист
- эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Волгоградской
области в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах, Аржанова
Наталья Григорьевна – помощник врача эпидемиолога Федерального бюджетного
учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области
в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах», аттестат
аккредитации от 26.10.2016г. № RA.RU.710056 выдан Федеральной службой по
аккредитации; аттестат аккредитации от 18.09.2015г. № RA.RU.21BO03 выдан
Федеральной службой по аккредитации.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их)
проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена,
отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и /или

При проведении проверки присутствовали: директор муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Логовская средняя школа» Калачевского муниципального района Волгоградской области, Фидирко Валентина Борисовна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения внеплановой выездной проверки с целью обеспечения качественного питания обучающихся, осваивающих программы начального общего образования, по приказу Роспотребнадзора от 16.10.2020г. № 723 и во исполнении поручения Президента РФ от 14.10.2020г. № ПР – 1665, установлено: муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Логовская средняя школа» Калачевского муниципального района Волгоградской области осуществляет общеобразовательную деятельность по адресу: 404519, Волгоградская область, Калачевский район, х.Логовский ул.Школьная, д. 63. Юридическое лицо – МКОУ «Логовская СШ» зарегистрировано в налоговом органе за основным государственным регистрационным номером (ОГРН) 1023405374332, ИНН 3409007642.

Приготовление пищи осуществляется штатными поварами МКОУ. Приготовление пищи осуществляется в помещениях пищеблока, расположенного на 1 этаже, работающий на сырье, предназначенный для приготовления (в случае проведения проверки) готовых блюд и кулинарных изделий, и распределения их.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока позволяют предусмотреть последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

Столовая образовательного учреждения общей площадью – 180,1 м². Имеется набор помещений: горячий цех с участком мойки посуды – 50,88 м², кладовая сухих и консервированных продуктов – 5,7 м², овощехранилище 5,6 м².

Личная одежда второго и третьего слоя, обувь, головные уборы сотрудников пищеблока хранятся в подсобном помещении – 2,78 м², индивидуальные шкафы отсутствуют.

Рабочая одежда персонала пищеблока хранится в индивидуальных шкафах

Помещение для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов размещено за пределами пищеблока.

В горячем цехе имеется функциональное разделение помещений с выделением зон, переработки овощной, мясорыбной продукции.

Оснащение:

- холодный цех – 2 производственных стола, 2 холодильника, бактерицидная лампа, 2 моечные ванны, раковина для мытья рук
- горячий цех – производственные цельнометаллические столы, электрические плиты с духовыми шкафами, электросковорода, электрический пищеварочный котел (60л), холодильник, контрольные весы, 2 моечные ванны, стеллаж для чистой кухонной посуды, раковина для мытья рук, вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря.
- место для обработки яиц – производственный стол, 3 моечные емкости, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук

Пищеблок обеспечен достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения (кухонная посуда, разделочный инвентарь, мясорубки для сырой и готовой продукции и т.д.). Технологическое оборудование, инвентарь, посуда выполнены из безопасных материалов, разрешены для контакта с пищевыми продуктами. При работе исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Разделочный инвентарь закреплен за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

Столовая оборудована 100 посадочными местами, площадь на одно посадочное место – 0,8 м², максимальное количество одновременно питающихся детей – 82 человек.

Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на 4 –х переменах, продолжительностью 15 и 20 минут.

Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, а именно: при обеденном зале столовой установлено 3 умывальника, рядом с умывальником установлено электрополотенце, имеется мыло.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов персоналом.

Количество детей обучающихся в 1-4 классах – 82 человека, в первую смену обучается 82 человека, получают бесплатные завтраки 82 человека, что составляет 100% охват школьников горячим питанием.

Среди школьников 1-4 классов отсутствуют дети имеющие заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) требующие индивидуального подхода в организации питания.

В образовательном учреждении отсутствуют дети, официально отказавшиеся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия и иные причины).

В учреждении установлено двухразовое питание учащихся (завтрак и обед). Питание детей осуществляется в соответствии с примерным 2-х недельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей пищевых веществах и натуральных норм питания. Для обеспечения здоровым питанием обучающихся составлено примерное 10-ти дневное меню согласованное руководителем образовательного учреждения и ТО Управления Роспотребнадзора. В меню включены продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами. Завтрак включает закуску (горячий напиток, хлебобулочные изделия, фрукты), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса), напиток (чай), овощной салат, фруктовая нарезка, кондитерские изделия. С- витаминизация третьих блюд не проводится.

Коэффициент выполнения калорийности и полноты вложения соответствует установленным нормативам МУ 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания», что подтверждается протоколом испытаний № 1924 от 05.2.2021 г. Готовые кулинарные блюда (Суп картофельный с макаронами, картофельное пюре, котлеты рубленные из птицы, салат отварной из свеклы, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный, чай каркаде, нарезка фруктовая – яблоко; печенье сахарное «Диетическое со вкусом топленого молока») ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Готовые кулинарные изделия, Картофельное пюре с заправкой, блюдо из мяса птицы - котлета соответствуют требованиям ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям, что подтверждено протоколом испытаний № 2036 от 08.02.2021г.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверение о качестве и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно – санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии). К реализации допускается пищевая продукция имеющая маркировку. Сроки реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок соблюдаются. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрольной документации. Замечаний к поступающему пищевому сырью за последние месяцы не выявлено. Маркировка продукции имеется. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Складские помещения для хранения продукции не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться с нарушением с требованиями соответствующих технических регламентов п.п 7,8,9 Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

Отсутствуют сведения об условия хранения и сроке годности, установленных изготовителем.

Допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Информационный стенд об организации питания имеется.

Производственные и другие помещения содержатся в порядке и чистоте. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Один в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешены инструкции 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. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Мытье кухонной посуды осуществляется в двухсекционных ваннах, мытье столовой посуды осуществляется ручным способом в ваннах.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

Для работников пищеблока оборудован отдельный туалет, имеется раковина для мытья рук. На момент проведения проверки туалет в нерабочем состоянии, раковина не оборудована устройством для размещения мыла и полотенец.

Питьевой режим организован на 1 этаже школы, при столовой с для питьевых целей используют стационарные питьевые фонтанчики (2 шт.), чаши стационарных питьевых фонтанчиков со следами ржавчины, что свидетельствует о ненадлежащей обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств, отсутствует ветошь для обработки стационарных питьевых фонтанчиков.

Поставщик питьевой воды путем инженерных сетей централизованного водоснабжения ООО «Коммунальное хозяйство Варваровское», по договору № 159, техобслуживание с обеспечением непрерывной работоспособности систем водоочистительного оборудования питьевой воды - ИП Хатулев К.Е. по договору №32/21.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников организации общественного питания на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья".

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний проведены в соответствии с национальным календарем прививок.

В образовательной организации ежедневно проводится родительский (общественный) контроль по органолептическим показателям изготовленных кулинарных блюд, замечания отсутствуют.

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудованы передвижными приборами по обеззараживанию воздуха в количестве 5 штук. Туалеты, вестибюли, рекреации, столовая убираются после каждой перемены. Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания уроков каждой смены. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Для проведения уборки и дезинфекции используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению; дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед применением. Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в упаковке производителя в соответствии с инструкциями и в местах не доступных для обучающихся. Помещение оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещена в месте их приготовления. Дезинфицирующие растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением. Один раз в месяц во всех помещениях учреждения проводится генеральная уборка техническим персоналом с применением моющих и дезинфицирующих средств, моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве (для обработки помещений используется дезинфицирующее средство раствор 0,015% «Жавельон» для обработки помещений), с целью контроля организации деятельности по соблюдению санитарного против - эпидемиологического режима, исследуемый образец дезинфицирующего средства с последующим проведением лабораторных испытаний на базе Аккредитованной испытательной лаборатории ФБУЗ «ЦГиЭ в Волгоградской области», согласно данным протокола испытаний № 1747 от 03.02.2021г соответствуют заявленной концентрации.

Уборочный инвентарь промаркирован и закреплен за определенным помещением, используется по назначению, хранится в подсобном помещении, вместе с личной одеждой сотрудников пищеблока.

Уборочный инвентарь для туалета не имеет сигнальную маркировку (красного цвета). По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с моющими средствами, ополаскивается и просушивается в подсобном помещении.

Согласно Предписания о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы от 01.02.2021г. № 15-14-2021 филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Волгоградской области в Калачевском, Суrowsикинском, Чернышковском, Клетском районах» произведен отбор образцов продукции и проведение лабораторных методов контроля в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Логовская средняя цккола» Калачевского муниципального района Волгоградской области блюда на калорийность, готовая продукция на микробиологические показатели; дезинфицирующие средство на % содержание активного хлора; смывы на наличие бактерии группы кишечных палочек (БГКП).

18.02.2021г. рассмотрение документов МКОУ «Логовская СШ» необходимых для достижения целей и задач проведения проверки.

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): (с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения) – 2.19; 3.1; 3.7; 3.13; 8.1.6; 8.4.2.; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" а именно: уборочный инвентарь не хранится в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета не хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений; не созданы условия для хранения личных вещей работников пищеблока, отсутствуют индивидуальные шкафы для хранения одежды второго и третьего слоя, обуви, головных уборов; оборудованный для работников пищеблока отдельный туалет, и раковина для мытья рук, на момент проведения проверки в нерабочем состоянии, раковина не оборудована устройством для размещения мыла и

полотенец; хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется с нарушением требований п.п 7,8,9 Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, отсутствуют сведения об условиях хранения и сроке годности, установленные изготовителем, допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида; Складские помещения для хранения продукции не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха; Для дополнительного обогащения рациона питания детей не используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска; Нарушение в организации питьевого режима учащихся, чаши стационарных питьевых фонтанчиков имеют следы ржавчины, что свидетельствует о ненадлежащей ежедневной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств, отсутствует ветошь для обработки стационарных питьевых фонтанчиков.

Лица, допустившие нарушения — директор МКОУ «Логовская СШ», Фидирко Валентина Борисовна; за выявленные правонарушения в отношении, директора МКОУ «Логовская СШ», Фидирко Валентины Борисовны возбуждены дела об административном правонарушении по ч. 1 ст.6.7 КоАП РФ,

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нарушения не выявлены.


(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено: ст.ст. 17,22,28,34,35,36 Федеральный закон РФ № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения».

Записи в Журналы учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):


(подпись проверяющего)

Фидирко В.Б. 
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: протокол отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды, производственной среды для проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок от 02.02.2021г., протокол испытаний № 2036 от 08.02.2021; протокол испытаний № 1924 от 05.02.2021г.; протокол испытаний № 802 от 04.02.2021г.; протокол испытаний № 1747 от 03.02.2021, протокол гигиенической оценки температуры горячих блюд №03 от 03.02.2021г.

Подписи лиц, проводивших проверку: ведущий специалист-эксперт территориального отдела в Калачевском, Суровикинском, Чернышковском, Клетском районах Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области, Медведев Александр Алексеевич

A. Medvedev

актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): директор МКОУ «Логовская СШ» Калачевского муниципального района Волгоградской области Фидирко Валентина Борисовна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«18» февраля 2021г.

V. Fidirko

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____
(подпись уполномоченного должностного лица(лиц), проводившего проверку)

Отметка об отправке акта з/письмом с уведомлением исх.№ _____ от _____



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 Волгоградской области
(Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области)

ПРЕДПИСАНИЕ № 15-10-21
ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ

«18» февраля 2021г.

г. Калач-на-Дону
(место выдачи)

При проведении плановой выездной проверки с «22» января 2021г по «18» февраля 2021г.
в отношении муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Логовская
средняя школа» Калачевского муниципального района Волгоградской области
(полное наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя)
по адресу: 404519, Волгоградская область, Калачевский район, х.Логовский ул.Школьная,
д. 63

были выявлены нарушения требований законодательства Российской Федерации в сфере
защиты прав потребителей и (или) санитарно-эпидемиологического благополучия
населения, выразившиеся в нарушении требований: уборочный инвентарь не хранится в
специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета не хранится отдельно
от инвентаря для уборки других помещений; не созданы условия для хранения личных
вещей работников пищеблока, отсутствуют индивидуальные шкафы для хранения одежды
второго и третьего слоя, обуви, головных уборов; оборудованный для работников
пищеблока отдельный туалет, и раковина для мытья рук, на момент проведения проверки
в нерабочем состоянии, раковина не оборудована устройством для размещения мыла и
полотенец; хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции
осуществляется с нарушением требований п.п 7,8,9 Статья 17 технического регламента
Таможенного союза ТР ТС 021/2011, отсутствуют сведения об условиях хранения и сроке
годности, установленные изготовителем, допускается хранение пищевой продукции
совместно с пищевой продукцией иного вида; Складские помещения для хранения
продукции не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и
температуры воздуха; Для дополнительного обогащения рациона питания детей не
используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска,
обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки
промышленного выпуска; Нарушение в организации питьевого режима учащихся, чаши
стационарных питьевых фонтанчиков имеют следы ржавчины, что свидетельствует о
ненадлежащей ежедневной обработке с применением моющих и дезинфицирующих
средств, отсутствует ветошь для обработки стационарных питьевых фонтанчиков.

(указываются выявленные нарушения)

чем нарушены требования: ст. 11, ст.17, ст.24, ст. 28 Федерального закона РФ от
30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»,
2.19; 3.1; 3.7; 3.13; 8.1.6; 8.4.2.; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания населения";

(указываются нарушения нормативно-правовые акты)

С целью устранения выявленных нарушений, в соответствии с п.1 ч.1 ст.17 Федерального
закона от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных
предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и
муниципального контроля» и ч.2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О
санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

*указать нормативно правовой акт, на основании которого выдается предписание (п.1 ч.1 ст.17 Федерального закона
от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении
государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» и ч.2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 г. №
52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» или пп.4 части 4 ст. 40 Закона РФ от 07.02.1992 г. №*

ТРЕБУЮ:

устранить выявленные нарушения и выполнить следующие мероприятия:

| № п/п | Наименование мероприятий | Срок исполнения |
|-------|---|-----------------|
| 1 | В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее по тексту СанПиН 2.3/2.4.3590-20): | |
| 1.1 | п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – организовать хранение уборочного инвентаря в соответствии с установленными требованиями. | 25.05.2021 ✓ |
| 1.2 | п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить условия хранения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции в соответствии с требованиями п.п. 7,8,9 Статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011. (разместить сведения об условия хранения и сроке годности, установленные изготовителем; не допускать хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида) | 25.05.2021 ✓ |
| 1.3 | п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – обеспечить условия для хранения личных вещей работников пищеблока (индивидуальные шкафы). | 25.05.2021 ✓ |
| 1.4 | п. 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечить условия соблюдения сотрудниками пищеблока правил личной гигиены (привести в соответствие туалет и раковину для мытья рук) | 01.09.2021 ✓ |
| 1.5 | п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - использовать для дополнительного обогащения рациона питания детей специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. | 25.05.2021 ✓ |
| 1.6 | п. 8.4.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 — обеспечить надлежащую организацию питьевого режима. Организовать ежедневную обработку чаш стационарных питьевых фонтанчиков с применением моющих и дезинфицирующих средств. | 25.05.2021 ✓ |

Информацию об исполнении настоящего Предписания до установленного срока выполнения Предписания, можно представить в Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области по адресу: Волгоградская область, г. Калач-на-Дону, ул. Пархоменко, 35.

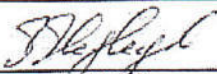
Перечень документированной информации, подлежащей представлению в Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области, подтверждающей исполнение требований предписания: акты выполненных работ, счета фактуры и т.д.

Настоящее Предписание выдано юридическому лицу / индивидуальному предпринимателю: муниципальному казенному общеобразовательному учреждению «Логовская средняя школа» Калачевского муниципального района Волгоградской области

(полное наименование юридического лица или фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя)

За невыполнение в срок настоящего предписания предусмотрена административная ответственность в соответствии с ч. 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Предписание может быть обжаловано в порядке, и сроки, установленные законодательством Российской Федерации. Обжалование не приостанавливает исполнение настоящего предписания.

| | | |
|---|---|--------------------------|
| Ведущий специалист-эксперт |  | Медведев А.А. |
| (должность лица, уполномоченного осуществлять государственный надзор) | (подпись) | (фамилия, имя, отчество) |

Предписание получено «18» февраля 2021г.

Законный представитель
МКОУ «Логовская СШ».
имеющий право без доверенности
директор МКОУ «Логовская СШ»
должность


подпись

Фидирко В.Б.
Ф.И.О.

Отметка о направлении Предписания заказным письмом с уведомлением _____