



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Кировской области**

(Управление Роспотребнадзора по Кировской области)

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

**(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Кировской области в
Слободском районе)**

**ПРЕДПИСАНИЕ
ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ**

от «05» ноября 2022г

№136

При проведении внеплановой выездной проверки и рассмотрении представленных документов: акта проверки №0125 от 05.12.2022г органом государственного контроля (надзора) Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение «Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов г. Омутнинска» (сокращенное наименование – КОГОБУ СШ с УИОП г.Омутнинска), ИНН 4322005561, ОГРН 1024300964753, КПП 432201001, юридический адрес: 612740, Кировская область, Омутнинский район, г. Омутнинск, ул. Комсомольская, д. 38, по решению начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кировской области в Слободском районе №0125 от 18.11.2022г выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) людей.

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, на основании статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

ПРЕДПИСЫВАЮ:

1. Иметь в технологических документах (технологических картах) сведения о температуре горячих блюд, напитков реализуемых обучающимся школы, в соответствии с п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), п.1 ст. 28 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ);
2. Обеспечить производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологической карте, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов, иметь протоколы лабораторных испытаний рациона питания в порядке производственного контроля; обеспечить соответствие наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, их наименованиям, указанным в технологических документах, в соответствии с п.2.8, п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20), п.1 ст.28 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ;
3. Обеспечить моечные ванны в производственных цехах пищеблока (цех первичной обработки овощей, мясо-рыбный цех, моечная ванна для повторной обработки

- овощей, фруктов), раковину для рук (в горячем цехе), подводкой горячей воды (с устройством смесителей), в соответствии с п.2.6.5, п.2.6.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
4. Оборудовать складское помещение для хранения овощей прибором для измерения относительной влажности, в соответствии с п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.1 ст.28 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ;
 5. Оборудовать зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование (посудомоечная машина, моечные ванны столовой и кухонной посуды, пароконвектоматы, эл.плиты) являющиеся источниками выделения газов, влаги, тепла локальными вытяжными системами, в соответствии с п.2.12, п.2.13, п.2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.1 ст.28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ;
 6. Заменить в горячем цехе для приготовления блюд четырехкомфорочную электроплиту неспособную поддерживать температурный режим, в соответствии с п. 2.9, п. 8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, табл.6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее СанПиН 1.2.3685-21), п.1 ст.28 Федерального закона от 30.03.1999г №52-ФЗ;
 7. Провести ремонт внутренней отделки производственных (включая помещения 1 этажа) и санитарно-бытовых помещений пищеблока с наличием повреждений, материалами, позволяющими проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, в соответствии с п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.5.2, п.2.5.3 СП 2.4.3648-20, п.1 ст.28 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ;
 8. Провести в складских помещениях ремонт (замену) стеллажей и подтоварников с дефектами покрытия, предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания; приобрести для приготовления холодных блюд посуду, выполненную из нержавеющей стали, иметь инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах; установить приборы для обеззараживания воздуха на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах, в соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п.1 ст.28 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ;
 9. Обеспечить при организации питания детей соблюдение нормы потребления пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) витаминов, микроэлементов, содержание соли, сахара за прием пищи- завтрак, обед, в соответствии с п.8.1.2 прил. 7 табл.1, прил. 10 табл.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.1 ст.28 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ;
 10. Соблюдать массу порций закусок (холодных блюд), согласно санитарных правил- 60 – 100г, в соответствии с п.8.1.2, приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.1 ст.28 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ;
 11. Обеспечить соответствие готовых блюд изготавливаемых на пищеблоке требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям, иметь протоколы лабораторных испытаний готовых блюд на микробиологические исследования в порядке производственного контроля, в соответствии с п.2.1, п.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.1 ст.28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ;

Срок исполнения предписания: 01.11.2023г

Ответственность за выполнение мероприятий возлагаю на КОГОВУ СШ с УИОП
г.Омутнинска

О выполнении настоящего предписания сообщить в письменном виде по адресу:
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав

