



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Управление Роспотребнадзора по Ульяновской области

### ПРЕДПИСАНИЕ № 49 от 18.04.2023г.

При рассмотрении представленных документов: Акта плановой выездной проверки № 26 от 18.04.2023г. муниципального казённого общеобразовательного учреждения Патрикеевская основная школа имени полковника Эдуарда Владимировича Сухаревского выявлены нарушения санитарных норм и правил, а именно: Выявлены нарушения СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». В меню имеются ошибки: калорийность подсчитана неправильно, также неправильно указано содержание питательных веществ. Например, в пятницу 1 недели общая калорийность двух приёмов пищи для детей указана 1913 ккал, по меню же калорийность 2-х приёмов пищи 997 ккал. В меню в обед внесена дополнительная раздача готовых сладостей, что не соответствует принципам здорового питания, увеличивает углеводную нагрузку на детский организм. Данный рацион питания не соответствует требованиям СанПиНа 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 8.1.2.. В день осмотра блюда приготовлены по меню 4 му дню 1 недели. В меню указаны щи, приготовлен овощной суп. Приготовление блюд не в соответствие с утверждённым меню является нарушением п.8.1.4. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20. Дети ели плохо, винегрет практически не ели, гороховое пюре и тефтели также ели очень плохо, сдавали нетронутыми блюда, даже не пробовали. Педагоги безучастно наблюдали эту картину, к детям даже не подходили, утверждали, что это не входит в их обязанности (в школе 18 детей!). Отсутствие коррекции меню с учётом территориальных особенностей питания населения с целью улучшить потребление блюд, является нарушением п. 8.1.5. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20. Повар не порционировала салат, поставила по общей тарелке в центр стола, одну тарелку на 5 детей, только после вмешательства главного специалиста- эксперта, салат был порционирован в отдельные тарелки. Отсутствие порционирования блюд, организация употребления пищи из общей тарелки несколькими детьми является нарушением п.3.2 СанПиНа 2.3\2.4.3590-20 п. 2.9.5. СП 2.4. 3648 – 20 и является крайне негигиеничным действием, нарушающим основы профилактики острых кишечных инфекций и является нарушением и п. 1895 СанПиНа 3.3686-21 «Санитарно – эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». В холодильнике температура  $+10^{\circ}\text{C}$ , в нём хранится сметана, у которой параметры хранения  $4+-2^{\circ}\text{C}$ . Хранение пищевых продуктов с нарушением параметров температуры хранения является нарушением п. 3.5.2. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20. Не подключен шкаф для раздачи охлаждённых напитков и салатов, что является нарушением п. 3.5.2. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20. В обеденном зале установлено 4 шестиместных стола, накрытых клеёнками с негладкой поверхностью, что является нарушением п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20. Табуретки для сидения частично неисправны, имеют разрушенную поверхность, что является нарушением п. п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20. Поверхность столов под клеёнками также имеет участки разрушения, что является нарушением п. п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20. Банки с суточными пробами не закрыты крышками совсем, что является нарушением п.8.1.10. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20. На пищевом складе в холодильнике хранятся 2 пластиковые ёмкости с капустой квашеной торговой марки «Алые паруса», фасованной по 3 кг. Изготовлены 16.03.2023г. Срок хранения 60 суток. В составе продукта имеется смесь подсластителей: цикламат натрия и сахаринат натрия, консервант – сорбат натрия. Применение в пищу детям пищевых продуктов с искусственными подсластителями является нарушением Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021 – 2011 «О безопасности пищевых продуктов» ст. 8 п.12. Одна емкость вскрыта. На этикетке указано, что при вскрытии срок хранения составляет 48 часов с момента вскрытия., таким образом, в учреждении имеется пищевой продукт с истёкшим сроком годности, так как в меню не было в 2 предыдущих дня применения в меню квашеной капусты, что является нарушением п. 3.1. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20 и ТР ТС 021 – 2011 «О безопасности пищевых продуктов» ст.17 п.7. В морозильном ларе хранятся рыбные полуфабрикаты, произведённые ООО А ГРУПП: тефтели из минтая произведённые 22.12.2022г. Данные полуфабрикаты, не соответствуют требованиям санитарных правил по содержанию белка. В них содержится белка (в 100 граммах продукта) 10,7гр., требованиями санитарных правил установлено, что в рыбных полуфабрикатах должно быть белка не менее 16 гр. Согласно требованиям СанПиНа 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» п. 3.2.3.1. приложения 3 пищевая ценность полуфабрикатов из рыбы для детского питания должна быть по содержанию белка не менее 16 грамм на 100 граммов продукта. Таким образом, на пищеблок учреждения приняты полуфабрикаты, предназначенные для питания детей, не соответствующие по пищевой ценности требованиям санитарных норм, что является нарушением п.2.3. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20. Также указанные полуфабрикаты имеют маркировку, не соответствующую требованиям СанПиНа 2.3.2.1078-01. Согласно требований п. 3.2.1.3. указанного СанПиНа на этикетке должна быть указано содержание поваренной соли, на полуфабрикатах из мяса (крокеты детские, биточки детские) на этикетке отсутствует указание о содержании соли. Согласно протоколу



испытаний П4328 от 10.04.2023г. при исследовании смывов с оборудования и инвентаря выделена бактерия группы кишечной палочки в смыве с доски разделочной «Мясо варёное». Выделение бактерий группы кишечной палочки из смывов с инвентаря свидетельствует о некачественном мытье инвентаря и является нарушением п. 3.2. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20.

В туалете рядом с раковиной для мытья рук нет полотенец, что является нарушением п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20. В медицинских книжках у повара Железновой Ксении отсутствуют сведения о прививках, у помощника повара неполные сведения о прививках, нет сведений об актуальной ревакцинации против дифтерии и столбняка, кори, гриппа, что является нарушением п. 2.21. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20. Не заполнен гигиенический журнал, не внесена запись о состоянии здоровья повара Железновой, что является нарушением п.2.22 СанПиНа 2.3\2.4.3590-20.

указать наименование объекта, перечислить рассматриваемые документы, выявленные нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства, законодательства в сфере защиты прав потребителей

В соответствии с требованиями Федерального закона от 31 июля 2020 г. N 248-ФЗ " О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" **ПРЕДПИСЫВАЮ** провести мероприятия по предотвращению причинения вреда жизни, здоровью людей, окружающей среде, безопасности государства, предупреждению возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, а также других мероприятий, предусмотренных федеральными законами

1. В меню исправить ошибки по калорийности, питательным веществам, витаминам, минералам, не допускать отступлений от разработанного меню, не допускать раздачу готовых сладостей, основание - СанПиНа 2.3\2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 8.1.2.. и п.8.1.4. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20.
  2. Вносить коррективы в меню, добиться полного (или употребления основной массы) употребления приготовляемых блюд, проводить беседы о здоровом питании, выяснять причины плохого употребления в пищу того или иного готового блюда, готовить запеканки до 3 раз в неделю вместо каши, основание - п. 8.1.5. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20.
  3. Строго соблюдать правила биологической безопасности, порционировать все блюда, в том числе и салат, основание - п.3.2 СанПиНа 2.3\2.4.3590-20 п. 2.9.5. СП 2.4. 3648 – 20 и п. 1895 СанПиНа 3.3686-21 «Санитарно – эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
  4. Поддерживать в холодильнике температуру не выше + 6 ° С, основание - п. 3.5.2. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20.
  5. Подключить шкаф для раздачи охлаждённых напитков и салатов, задействовать его по назначению, основание - п. 3.5.2. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20.
  6. В обеденном зале установить столы и табуретки с гладкой поверхностью, основание - п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20. «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи».
  7. Не допускать случаев выделения бактерий группы кишечной палочки из смывов с инвентаря, основание - п. 3.2. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20.
- Банки с суточными пробами плотно закрывать крышками, основание - п.8.1.10. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20.
8. Не допускать приёма в учреждение пищевых продуктов с искусственными подсластителями: основание - Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 021 – 2011 «О безопасности пищевых продуктов» ст. 8 п.12.
  9. Не допускать нарушения сроков хранения пищевых продуктов, основание - п. 3.1. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20 и ТР ТС 021 – 2011 «О безопасности пищевых продуктов» ст.17 п.7.
  10. Не допускать приёма в учреждение рыбных полуфабрикатов, не соответствующих требованиям санитарных правил по содержанию белка и по маркировке. Основание - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» п. 3.2.3.1. приложения 3 и п.2.3. СанПиНа 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 2.3.2.1078-01. п. 3.2.1.3.
  11. В туалетах рядом с раковиной для мытья рук иметь полотенца, основание - п. 2.4.11. СП



2.4.3648-20.

12. В медицинских книжках у повара Железновой Ксении иметь сведения о прививках, у помощника повара иметь полные сведения о прививках, внести сведения об актуальной ревакцинации против дифтерии и столбняка, кори, гриппа, основание - п. 2.21. СанПиНа 2.3\2.4.3590-20. Своевременно заполнять гигиенический журнал, основание - п.2.22 СанПиНа 2.3\2.4.3590-20.

13. Организовать проведение медицинского обследования детей, указанных в акте, основание – п.2.9.5. СП 2.4.3648-20, организовать диетическое питание детям, имеющим отклонения в состоянии здоровья, основание – п.8.2.1. СП 2.4.3648-20.

указать обязательные мероприятия, срок их исполнения

Выполнить предписание до 01.09.2023г. Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МКОУ Патрикеевская основная школа имени полковника Эдуарда Владимировича Сухаревского

О выполнении настоящего предписания сообщить до 01.09.2023г. в  
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области в Карсунском р –не по адресу: Ульяновская область, р.п.Карсун, ул. Гусева,55

В соответствии с положениями действующего законодательства представление может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством в вышестоящий в порядке подчиненности орган государственной власти, к должностному лицу или непосредственно в суд:

Гражданами, должностными лицами – в суд общей юрисдикции в порядке, установленном главой 22 Кодекса административного судопроизводства Российской Федерации в течение трех месяцев со дня, когда стало известно о нарушении его прав и свобод, в суд по месту его жительства или по месту нахождения органа государственной власти, должностного лица, государственного служащего, решение, действие (бездействие) которых оспариваются.

Индивидуальными предпринимателями — в Арбитражный суд Ульяновской области в порядке главы 24 АПК РФ в течение трех месяцев со дня, когда стало известно о нарушении их прав и законных интересов».

Одновременно предупреждаем Вас об административной ответственности за невыполнение в срок законного предписания органа (должностного лица) осуществляющего государственный надзор (контроль), предусмотренной ч.1 ст.19.5 КоАП РФ.

Главный специалист- эксперт  
ТО Управления Роспотребнадзора  
(должность)

(подпись)



Т.И. Королева

(Фамилия, имя, отчество)

Предписание получил

*директор*  
должность

✓

подпись

*Александр Резниченко Ю.Ф.*  
Ф.И.О.

« »

20 г.