



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ТО УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА В Г.БУЙНАКСКЕ

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Предписание
об устранении выявленных нарушений обязательных требований
№57 от 07.05.2024г.

Мною, специалистом – экспертом ТО Управления Роспотребнадзора по РД
в г. Буйнакске Будуновой З.М.

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:
отношении МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ЭКИБУЛАКСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
РАЙОН БУЙНАКСКИЙ, СЕЛО СЕЛО ЭКИБУЛАК

(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

Выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1. Не соблюдается требование п. 1.8 СП 2.4.3648-20; п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. Производственный лабораторный контроль не проводится. Не представлены протоколы лабораторных исследований
2. Не соблюдается требование п. 1.5 СП 2.4.3648-20; п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего наличие медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации, наличие личных медицинских книжек с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках. У сотрудников нет прививок в соответствии с Национальным календарем профпрививок (гриппол, ЖКВ - просрочено) не прошли обследования на дизентерийную группу, в медицинской книжке вакцинация против гепатита «А», дизентерия «Зонне» просрочено.
3. Обучающиеся начальных классов не обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. На ученической мебели не нанесена цветовая маркировка в соответствии с ростовой группой (нарушение п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20).
4. Холодным и горячим водоснабжением не обеспечены учебные кабинеты для обучающихся 1-4 классов, кабинеты изобразительного искусства, физики, химии и биологии. лаборантские, (п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20).
5. Окна помещений (учебные классы) не оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды в учебных классах, на пищеблоке не оборудованы москитными сетками (нарушение п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20).
6. Не соблюдается требование 3.11.6 СП 2.4.3648-20 при использовании надворных туалетов не обеспечено искусственное освещение, наличие туалетной бумаги, условия для мытья рук мылом. В туалетах не соблюдаются допустимые параметры микроклимата (18-26 град. С), предусмотренные п. 98 (табл. 5.34) СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
7. Не соблюдается требование п. 2.2.2 СП 2.4.3648-20, согласно которому спортивные и игровые площадки должны иметь полимерное или натуральное покрытие. Покрытие спортивной площадки асфальтовое.
8. В состав комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье не предусмотрены загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды,

моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием (нарушение п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20). Изготовление пищевой продукции осуществляется в одном помещении площадью 12 кв.м.

9. Не соблюдается требование п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20; п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции не достаточно оборудованы 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.

10. Отсутствуют условия для соблюдения п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которому для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом). Мытье столовой посуды не осуществляется отдельно от кухонной посуды, так отсутствуют моечные для кухонной посуды. Не проводится раздельная обработка и раздельное хранение в производственных цехах (зонах, участках) разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции.

11. В нарушение п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами.

12. В нарушение п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на линии раздачи для контроля температуры блюд не используются термометры.

13. В нарушение п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, не используется бактерицидное оборудование.

14. Складские помещения для хранения пищевых продуктов не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование контролируется термометрами (нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20).

15. Не ведется ежедневная регистрация в журналах показателей температуры в холодильниках, температуры и влажности в складских помещениях (п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

16. В нарушение п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прием пищевой продукции (молочная продукция) в том числе продовольственного сырья, в учреждении осуществлен при отсутствии товаросопроводительной документации (ТСД) (ТСД (накладные, декларации в момент проверки представлена не на всю поступающую пищевую продукцию).

17. Не соблюдается требование п. 2.3.2. СП 2.4.3648-20, не проведены мероприятия по созданию доступной среды для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории и объектам хозяйствующим субъектом.

18. Не соблюдается требование п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20, не представлены договора по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации противоклещевых (акарицидных) обработок, не ведется контроль за их проведением.

(указать нарушения, а также структурную единицу норм. правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений

предписываю:

1. Соблюдать требование п. 1.8 СП 2.4.3648-20, регламентирующего организацию проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. **Срок выполнения – постоянно**

2. Соблюдать требование п. 1.5 СП 2.4.3648-20; п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 регламентирующего наличие медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации, наличие личных медицинских книжек с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках.

Срок выполнения - постоянно

Сотрудникам занести данные прививок в личную медкнижку в соответствии Национальным календарем профпрививок (гриппол, ЖКВ).

Срок выполнения - до 15.06.2024г.

Работникам пищеблока пройти обследования на дизентерийную группу, занести данные с вакцинации против гепатита «А», дизентерия «Зонне».

Срок выполнения - до 15.06.2024г.

3. Обучающиеся начальных классов обеспечить мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. На ученической мебели нанести цветовую маркировку в соответствии с ростовой группой (п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20).

Срок выполнения - до 20.08.2024г.

4. Холодным и горячим водоснабжением обеспечить учебные кабинеты для обучающихся 1-4 классов, кабинеты изобразительного искусства, физики, химии и биологии, лаборантские, (п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20).

Срок выполнения - до 20.08.2024г.

5. Окна помещений (учебные классы) оборудовать регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды в учебных классах, на пищеблоке оборудовать москитными сетками (нарушение п. 2.4.13. СП 2.4.3648-20).

Срок выполнения - до 20.08.2024г.

6. Соблюдать требование 3.11.6 СП 2.4.3648-20, при использовании надворных туалетов обеспечить искусственное освещение, наличие туалетной бумаги, условия для мытья рук мылом. В туалетах соблюдать допустимые параметры микроклимата (18-26 град. С) предусмотренные п. 98 (табл. 5.34) СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

Срок выполнения - до 20.08.2024г.

7. Соблюдать требование п. 2.2.2 СП 2.4.3648-20, согласно которому спортивные и игровые площадки должны иметь полимерное или натуральное покрытие.

Срок выполнения - до 20.08.2024г.

8. В состав комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье предусмотреть загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием (нарушение п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20).

Срок выполнения - до 20.08.2024г.

9. Соблюдать требование п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20; п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции в достаточном количестве 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.

Срок выполнения - до 20.08.2024г.

10. Создать условия для соблюдения п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, согласно которому для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом). Мытье столовой посуды осуществлять отдельно от кухонной посуды, там отсутствуют моечные для кухонной посуды. Проводить раздельную обработку и раздельное хранение в производственных цехах (зонах, участках) разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции. **Срок выполнения - до 20.08.2024г.**

11. В соответствии п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения влаги, оборудовать локальными вытяжными системами.

Срок выполнения - до 20.08.2024г.

12. В соответствии п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, на линии раздачи для контроля температуры блюд использовать термометры.

Срок выполнения - постоянно

13. В соответствии п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участка:

порционирования блюд, использовать бактерицидное оборудование.

Срок выполнения - постоянно

14. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами (нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20).

Срок выполнения - постоянно

15. Вести ежедневную регистрацию в журналах показателей температуры в холодильниках, температуры и влажности в складских помещениях (п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Срок выполнения - постоянно

16. В соответствии п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, прием пищевой продукции (молочная продукция) в том числе продовольственного сырья, в учреждении осуществлять при присутствии товаросопроводительной документации (ТСД).

Срок выполнения - постоянно

17. Соблюдать требование п. 2.3.2. СП 2.4.3648-20, проводить мероприятия по созданию доступной среды для обеспечения передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по собственной территории и объектам хозяйствующим субъектом.

Срок выполнения - до 20.08.2024г.

18. Соблюдать требование п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20, представить договора по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок, вести контроль за их проведением.

Срок выполнения - до 20.08.2024г.

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ЭКИБУЛАКСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА",
РАЙОН БУЙНАКСКИЙ, СЕЛО СЕЛО ЭКИБУЛАК

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить по адресу: Г. Буйнакск, ул. Имама Газимагомеда, 2, ТО Управление РПН по РД в г. Буйнакске заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или **на E-mail: to-buinaksk@yandex.ru**, или иным доступным способом в указанные по пунктам предписания сроки с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации». Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

Специалист - эксперт
ТО Управления Роспотребнадзора
по РД в г. Буйнакске

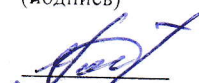
(должность лица, составившего предписание)


(подпись)

Будунова З.М

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «_07_» 05. 2024г.


(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: