



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 Удмуртской Республике
Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в г. Сарапуле

Азина ул., д. 29, г. Сарапул, Удмуртская Республика, 427960.

Тел./факс (34147) 4-03-96 E-mail: to-sarap@udm.net

**Предписание
об устранении выявленных нарушений обязательных требований**

от 25.02.2022 г. № 2352

г.Сарапул, ул. Азина, 29

(место выдачи предписания)

Мною, главным специалистом – экспертом территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по УР в г. Сарапуле

(должность лица, составившего предписание)

Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Удмуртской Республике Пономаревой Галиной Михайловной

(фамилия и инициалы лица, составившего предписание)

при проведении контрольного (надзорного) мероприятия плановой выездной проверки на
основании решения о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом
надзоре.

(указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия)

проведении контрольного (надзорного) мероприятия от 24.01.2022 г. № 111 в отношении
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Малокалмашинская
средняя общеобразовательная школа» (сокращенное наименование: МБОУ
«Малокалмашинская СОШ»), 427912, Удмуртская Республика, Каракулинский район, д.
Малые Калмаши, ул. Гагарина, д. 4, ИНН 1811003653, ОГРН 1021800859838, дата
присвоения ОГРН 09.12.2002 г.

(указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных федеральными
законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации,
регулирующими отношения в области санитарно-эпидемиологического благополучия
населения:

1. В ходе плановой проверки в период с 10-30 час. до 15-00 час. 07.02. 2022 г. при
осмотре помещений пищеблока, оборудования, установленного в пищеблоке,
использующих для оказания услуг по питанию обучающихся в помещении МБОУ
«Малокалмашинская СОШ» (УР, Каракулинский район, с. Малые Калмаши, ул. Гагарина, 1)
проведены замеры искусственной освещенности на рабочих местах работников пищеблока.

В ТО Управления Роспотребнадзора по УР в г. Сарапуле (УР, г. Сарапул, ул. Азина, 29)
при изучении документов, а именно экспертного заключения по результатам санитарно-
эпидемиологической экспертизы по установлению соответствия (несоответствия)
техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и
нормативам № 109/2 от 16.02.2022 г. протокола измерения искусственной освещенности №
28-О от 11.02.2022 г. установлено, что уровни искусственной освещенности на рабочих

местах пищеблока МБОУ «Малокалмашинская СОШ» (д. Малые Калмаши, ул. Гагарина, 1) не соответствуют в следующих точках измерения:

- Пищеблок, горячий цех, рабочая поверхность раздаточного стола, р.м. повара, (точка № 1);
- Пищеблок, горячий цех, рабочая поверхность мойки, р.м. мойщицы посуды, (точка № 2);
- Пищеблок, горячий цех, рабочая поверхность стола «вареная курица», р.м. повара, (точка № 3);
- Пищеблок, горячий цех, рабочая поверхность стола «вареная рыба», р.м. по-вара, (точка № 4);
- Пищеблок, горячий цех, рабочая поверхность стола «хлеб», р.м. повара, (точка № 5);
- Пищеблок, горячий цех, рабочая поверхность стола «салаты», р.м. повара, (точка № 6).

№ п/п	Место измерения, наименование рабочей поверхности, номера контрольных точек, разряд и подразряд зрительной работы	Плоскость измерений (Г-горизонтальная, В-вертикальная, Н-наклонная), высота от пола, м	Освещенность, лк					
			измеренная			фактическая		
			Комбинированное освещение		Общее освещение	Комбинированное освещение		*Общее освещение
			общее	общее + местное		общее	общее + местное	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Пищеблок, горячий цех, рабочая поверхность раздаточного стола, р.м. повара, (точка № 1), III-в, фон средний, контраст объекта с фоном-средний	Г-0,8	-	-	153 174 165	-	-	164 ±15
2	Пищеблок, горячий цех, рабочая поверхность мойки, р.м. мойщицы посуды, (точка № 2), III-в, фон средний, контраст объекта с фоном-средний	Г-0,8	-	-	89 93 90	-	-	91 ±8
3	Пищеблок, горячий цех, рабочая поверхность стола «вареная курица», р.м. повара, (точка № 3), III-в, фон средний, контраст объекта с фоном-средний	Г-0,8	-	-	145 138 163	-	-	149 ±14
4	Пищеблок, горячий цех, рабочая поверхность стола «вареная рыба», р.м. повара, (точка № 4), III-в, фон средний, контраст объекта с фоном-средний	Г-0,8	-	-	79 86 93	-	-	86 ±8
5	Пищеблок, горячий цех, рабочая поверхность стола «хлеб», р.м. повара, (точка № 5), III-в, фон средний, контраст объекта с фоном-средний	Г-0,8	-	-	161 136 148	-	-	148 ±14
6	Пищеблок, горячий цех, рабочая поверхность стола «салаты», р.м. повара, (точка № 6), III-в, фон средний, контраст объекта с фоном-средний	Г-0,8	-	-	154 182 193	-	-	176 ±16

Данный факт является нарушением:

- пункта 144, 145, главы 5, подпункта 49 таблицы 5.54 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности"

для человека факторов среды обитания", согласно которого на раздаточных уровни искусственной освещенности при общем освещении должны быть не ниже 300 лк;

- пункта 83, главы 5, подпункта 16 таблицы 5.25 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", согласно которого в горячих, холодных и заготовочных цехах уровни искусственной освещенности при общем освещении должны быть не ниже 300 лк

Согласно требованиям статьи 1 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологические требования - обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний и которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами (далее - санитарные правила), а в отношении безопасности продукции и связанных с требованиями к продукции процессов ее производства, хранения, перевозки, реализации, эксплуатации, применения (использования) и утилизации, которые устанавливаются документами, принятыми в соответствии с международными договорами Российской Федерации, и техническими регламентами.

2. В ходе плановой выездной проверки в отношении МБОУ «Малокалмашинская СОШ», расположенного по адресу: УР, Каракулинский район, д. Малые Калмаши, ул. Гагарина, д. 4, 07.02.2022 г в период с 10.30 час. до 15.00 час. при осмотре учебных классов установлено:

- в кабинете № 6 пол имеет дефекты и повреждения (нарушена целостность покрытия пола), что затрудняет проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- в кабинете № 4 «Математика» покрытие учебной мебели (столы) имеют дефекты и повреждения, что затрудняет проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- в кабинете № 7 «История», пол имеет дефекты и повреждения (нарушена целостность покрытия пола), в лаборантской этого же кабинета пол имеет повреждения (трещины и отверстия), что затрудняет проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- в кабинете №14 «Физика», покрытие учебной мебели (стулья) и пол имеют дефекты и повреждения, а также на стене в лаборантской этого же кабинета имеется повреждение (трещина), что затрудняет проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Данный факт подтверждается Актом санитарно-эпидемиологического обследования ФФБУЗ «ЦГиЭ в УР» в г. Сарепуле от 07.02.2022. г.

Таким образом, нарушены требования:

- пункта 2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которого, «Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию;

- абзаца 2 пункта 111 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно – эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», согласно которого «При эксплуатации производственных, общественных, жилых помещений, зданий, транспорта следует соблюдать меры, препятствующие миграции грызунов, создающие неблагоприятные условия для их обитания.»

Согласно требованиям пунктам 1.1 и 1.2 санитарно-эпидемиологических правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» настоящие правила направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания

услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми и являются обязательными для исполнения гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями.

В соответствии со ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

3. 22.02.2022 г. в период с 10 ч. 00 мин. до 15 ч. 00 мин. в ТО Управления Роспотребнадзора по УР в г. Сарепуле в ходе осмотра документов, поступивших из ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в УР» в г. Сарепуле, установлено, что согласно экспертному заключению № 120/2 от 21.02.2022 г. фактический рацион горячего питания детей, обучающихся в МБОУ «Малокалмашинская СОШ» (УР, Каракулинский район, д. Малые Калмаши, ул. Луговая, 1) не соответствует требованиям раздела VIII пункта 8.1, пункта 8.1.2. Приложения № 7 таблицы № 2, Приложения 9 таблицы 3, Приложения № 10 таблицы 1, таблицы 2, таблицы 3, пункта 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно:

1) МБОУ «Малокалмашинская СОШ» имеет примерное 12-дневное меню, утверждено директором МБОУ «Малокалмашинская СОШ» Глуховой О.В., технологические карты, далее ТК (меню-раскладки) утверждены директором МБОУ «Малокалмашинская СОШ» Глуховой О.В. В меню отсутствуют продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами. Учащиеся МБОУ «Малокалмашинская СОШ» дополнительного питания не получают. С-витаминизация блюд не проводится.

Представленное 12-дневное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов,) при этом отсутствует информация о содержании цинка, селена, йода, фосфора, магния, витаминов В2 и D в блюдах горячих завтраков и обедов.

Данный факт является нарушением требований Приложения № 10 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и пункта 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2) Согласно экспертному заключению № 120/2 от 21.02.2022 г., расчет потребности в пищевых веществах, энергетической ценности (калорийности), витаминов и минеральных веществ произведен согласно Приложения № 10 таблицы 1 и таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в которых определены нормы «Потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)» и «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации».

В осмотре утвержденного меню, установлено занижение суммарной массы блюд завтраков для возрастной группы 7-11 лет и отмечается во все дни цикла. Минимальная масса составила – 390 г., средняя масса блюд завтраков за цикл составила 396г. Данный факт является нарушением требований пункта 8.1.2. Приложения № 9 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого суммарный объем блюд на завтрак для возрастной категории от 7 до 12 лет составляет не менее 500 грамм, на обед – не менее 700 грамм.

3) При анализе сбалансированности завтраков в среднем за 12 дней по содержанию

белков, жиров, углеводов установлено, что недостаточное содержание белков – 13,1г при установленной норме 15,4-19,2г.

При анализе сбалансированности обедов в среднем за 12 дней по содержанию белков, жиров, углеводов установлено, что обеденный рацион имеет избыточное содержание белков – 31,9г при установленной норме 23,1-27г; избыточное содержание жиров – 30,8г при установленной норме 23,7-27,6г; избыточное содержание углеводов – 153,6г при установленной норме 100,5-117,2.

Данный факт является нарушением требований пункта 8.1.2. Приложения № 10 таблиц № 1 и № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которых суточная потребность жиров для возрастной группы 7-11 лет составляет 79 г/сут, суточная потребность белков для возрастной группы 7-11 лет составляет 77 г/сут, углеводов – 335 г/сут, а процентное отношение потребления пищевых веществ и энергии на завтрак составляет 20-25%. Таким образом, содержание белков на завтрак должно составлять 15,4-19,2г., жиров – 15,8-19,7г, углеводов – 67-83,7г.

Кроме того, среднее суммарное содержание витаминов, микроэлементов за 12 дней в фактическом меню обедов:

- количество витамина В1 – 4,03мг и превышает установленный норматив 0,6-0,72мг;
- количество витамина С занижено и составляет 26,1г при установленной норме 30-36мг;
- количество витамина А занижено и составляет 44,6 мг при установленной норме 350-420 мг;
- количество кальция занижено и составляет 367,6мг при установленной норме 550-660мг;
- количество железа – 12,3мг и превышает установленный норматив 6-7,2мг;

Исходя из выше изложенного, фактическое питание школьников МБОУ «Малокалмашинская СОШ» характеризуется показателями: дефицит витамина С, дефицит витамина А и - дефицит микроэлементов.

Данный факт является нарушением требований пункта 8.1.2. Приложения № 10 таблиц № 1 и № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которых процентное отношение потребления пищевых веществ и энергии на обед и завтрак составляет 50-60%. Таким образом, содержание витамина В1 0,6-0,72мг, витамина С - 30-36мг, витамина А - 350-420 мг, кальция - 550-660мг., железа – 6-7,2мг.

4) Согласно представленным данным установлено завышение потребление соли и сахара. Среднее потребление соли составило 3,8г при установленной норме 1,5-1,8г, среднее потребление сахара составило 30,7г при установленной норме 15-18г.

Данный факт является нарушением требований пункта 8.1.2. Приложения № 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5) При оценке температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи, установлено, что измеренная температура блюд обеденного рациона не соответствует температурному режиму подачи, указанному в технологической карте каждого блюда.

наименование горячего блюда, температура, указанная в технологическом документе (ТК)	температура, указанная в технологическом документе (ТК)	измеренная температура горячего блюда	
		на линии раздачи	на столе ребенка к моменту приема пищи
Салат из моркови с сахаром	температура подачи +14°C	21,0°C	21,0°C
Суп картофельный с крупой	температура подачи не указана	58,8°C	58,8°C

Котлеты из говядины	температура подачи не ниже +65°C	56,0°C	56,0°C
Каша «Дружба»	температура подачи не ниже +65°C	49,5°C	49,5°C
Компот из смеси сухофруктов	температура подачи 14°C	58,0°C	58,0°C

Измеренная температура салата из моркови с сахаром, котлеты из говядины, каша «Дружба», компот из смеси сухофруктов на линии раздачи и на столе у ребенка не соответствует температурному режиму подачи, указанной в технологической карте, что является нарушением требований пункта 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которого температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Согласно пункту 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

б) Проведена оценка среднесуточных наборов пищевых продуктов по накопительным ведомостям, представленными МБОУ «Малокалмашинская СОШ» (Расчет наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет произведен согласно Приложения № 7 таблицы 2 и Приложения № 10 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»). Таким образом, распределение в процентном соотношении наборов пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (завтрак + обед) составляет 50-60%) в ходе которой установлено, что часть продуктов выдана меньше нормы, а именно:

- хлеб пшеничный не выдано при норме 75-90г;
- мука пшеничная выдано ниже нормы на 96% (выдано 0,25г при норме 7,5-9г);
- макаронные изделия выданы ниже нормы на 25% (выдано 5,6г при норме 7,5-9г);
- фрукты не выданы при норме 92,5-111г;
- сухофрукты выданы ниже нормы на 57% (выдано 3,2г при норме 7,5-9г);
- творог не выдано при норме 25-30г;
- яйцо выдано ниже нормы на 67% (выдано 0,33шт при норме 1шт);
- сметана выдано ниже нормы на 54% (выдано 2,3г при норме 5-6г);
- масло сливочное выдано ниже нормы на 66% (выдано 5г при норме 15-18г);
- масло растительное выдано ниже нормы на 28% (выдано 5,4г при норме 7,5-9г);
- картофель выдано ниже нормы на 64% (выдано 32,7г при норме 93,5-112,2г);
- рыба свежая выдана ниже нормы на 71% (выдано 8,3г при норме 29-34,8г);
- какао выдано ниже нормы на 60% (выдано 0,24г при норме 0,6-0,72г);
- сыр не выдано при норме 5-6г.

При оценке среднесуточных наборов пищевых продуктов по накопительным ведомостям установлено, что часть продуктов выдана выше нормы, а именно:

- сахар выдан выше нормы на 70% (выдано 30,7г при норме 15-18г);
- соль выдано выше нормы на 111% (выдано 3,8г при норме 1,5-1,8г);
- кура выдано выше нормы на 53% (выдано 32,2г при норме 17,5-21г);
- соки выдано выше нормы на 66% (выдано 200 г при норме 100-120г).

Данный факт является нарушением требований пункта 8.1.2. Приложения № 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и пункта 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Согласно пункту 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящим Правилам).

В таблицах № 1 и № 3 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» определены нормы «Потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)» и «Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации».

4. В ходе проверки в отношении МБОУ «Малокалмашинская СОШ», расположенного по адресу: УР, Каракулинский район, д. Малые Калмаши, ул. Луговая, д. 1, в период с 11.30 до 12.00 07.02.2022 г. проведено взвешивание порционных блюд приготовленных для обучающихся с 1 по 11 класс и установлено, что выход порционного блюда по массе не соответствует массе, указанной в ежедневном меню и в меню требования на выдачу продуктов за 07.02.2022г, по массе порции в грамма:

- фактический вес порции котлеты из говядины составил – 67 гр, при указанном весе порции по меню – 80 гр. (83,75%).

Данный факт является нарушением требований:

- пункта 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню;

- пункта 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- пункта 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому «Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.»

- Приложения № 9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому «Масса порций второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей возраста 7-11 лет должна составлять 90-120 гр., для детей возраста 12 лет и старше должна составлять 100-120 гр.

- пункта 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам.

5. В ходе проверки в отношении МБОУ «Малокалмашинская СОШ», расположенного по адресу: УР, Каракулинский район, д. Малые Калмаши, ул. Луговая, д. 1, в период с 11-25 час до 11-35 час на пищеблоке проведен отбор проб воды водопроводной, используемой для хозяйственно-питьевых целей, при этом исследованная проба воды питьевого централизованного водоснабжения (из крана на пищеблоке, раковина I для мытья посуды) по санитарно-химическим показателям (нитраты) не соответствует требованиям пункта 859 Таблицы 3.13 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», то есть содержание нитратов в данной пробе воды составляет 73 мг/дм³ при нормативе 45 мг/дм³, что превышает гигиенический норматив на 28 мг/дм³ плюс/минус 8,8 мг/дм³ (данный факт подтверждается Протоколом № 617 от 10.02.2022 г. и экспертным заключением № 95/2 от 11.02.2022 г. ФФБУЗ «ЦГиЭ в УР» в г. Саранске).

Данный факт является нарушением:

- пункта 75 СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", согласно которому «качество и безопасность питьевой и горячей воды должны соответствовать гигиеническим нормативам.»

- пункта 2.10. Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которого «Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде»;

- пунктов 8.4. и 8.4.1 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которого питьевой режим в детских организациях должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

- пункта 2.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» «Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде. Согласно пунктам 1.1 и 1.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» настоящие санитарные правила направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми. Правила являются обязательными для исполнения гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями при осуществлении деятельности, предусмотренной пунктом 1.1. Правил.

Таким образом, в МБОУ «Малокалмашинская СОШ», расположенном по адресу: УР, Каракулинский район, д. Малые Калмаши, ул. Луговая, 1, для хозяйственно-питьевых нужд, в том числе: для приготовления пищи, мытья кухонной и столовой посуды, проведения всех видов влажной уборки и дезинфекции контактных поверхностей и помещений, обеспечения правил личной гигиены детей и сотрудников школы, а также дошкольной группы, используется недоброкачественная вода водопроводная. Присутствие в питьевой воде нитратных соединений по своей токсичности способно оказать вредное влияние на

организм человека, то есть представляет угрозу возникновения и распространения различных заболеваний (к нарушению сердечной деятельности организма человека; нарушению работы ЖКТ, печени, почек).

Согласно **статьи 29 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»** в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны своевременно и в полном объеме проводиться предусмотренные санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе мероприятия по осуществлению санитарной охраны территории Российской Федерации, введению ограничительных мероприятий (карантина), осуществлению производственного контроля, мер в отношении больных инфекционными заболеваниями, проведению медицинских осмотров, профилактических прививок, гигиенического воспитания и обучения граждан (**часть 1**); санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия проводятся в обязательном порядке гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью, а также в случаях, предусмотренных пунктом 2 статьи 50 настоящего Федерального закона (**часть 3**);

- **статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»** в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства;

- **части 1 статьи 19 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»** питьевая вода должна быть безопасной в эпидемиологическом и радиационном отношении, безвредной по химическому составу и должна иметь благоприятные органолептические свойства;

- **статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»** индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны:

- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению.

На основании изложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

Муниципальному бюджетному общеобразовательному учреждению
«Малокалмашинская средняя общеобразовательная школа»
ИНН 1811003653, ОГРН 1021800859838 дата присвоения ОГРН 09.12.2002 г.

427912, УР, Каракулинский район, д. Малые Калмаши, ул. Гагарина, д. 4,
(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения, адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

1. Обеспечить уровень искусственной освещенности на рабочих местах в пищеблоке образовательного учреждения МБОУ «Малокалмашинская СОШ» (УР, Каракулинский район, д. Малые Калмаши, ул. Луговая, 1 в соответствии с требованиями действующего санитарного законодательства.

Срок исполнения до 31.03.2022 года.

2. Провести ремонт по устранению имеющихся дефектов и повреждений полов в кабинетах № 6, № 4, № 7, № 14 образовательного учреждения МБОУ «Малокалмашинская СОШ» и обеспечить возможность проведения качественной текущей и генеральной уборок с применением моющих и дезинфицирующих средств в образовательном учреждении в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

Срок исполнения до 01.08.2022 года.

3. Разработать и утвердить основное (организованное) меню, включающего горячее питание с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Обеспечить питание детей в МБОУ «Малокалмашинская СОШ» в соответствии с утвержденным меню.

Срок исполнения до 31.03.2022 года.

4. Приготовлении второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей осуществлять в соответствии с требованиями Приложения № 9 таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» («Масса порций второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей возраста 7-11 лет должна составлять 90-120 гр., для детей возраста 12 лет и старше должна составлять 100-120 гр. в соответствии с утвержденным меню).

Срок исполнения до 31.03.2022 года.

5. Обеспечить качество питьевой воды на пищеблоке МБОУ «Малокалмашинская СОШ» по санитарно-химическим показателям в соответствии с требованиями гигиенических нормативов и санитарных правил.

Срок исполнения до 01.08.2022 года.

Информацию о выполнении предписания представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по УР в г.Сарапуле не позднее 3 х дней после выполнения предписания в письменном виде по адресу УР, г.Сарапул, ул.Азина, 29 (тел/факс 4-03-96).

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МБОУ «Малокалмашинская СОШ», ИНН 1811003653, ОГРН 1021800859838, 427912, УР, Каракулинский район, д. Малые Калмаши, ул. Гагарина, д. 4

(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5, ст. 19.7 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.


Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролируемые юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.

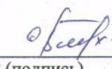
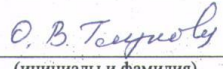
Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике либо в

Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в 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.

(порядок и сроки обжалования предписания)

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по УР в г. Сарапуле		Пономарева Г.М.
(должность лица, составившего предписание)	(подпись)	(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) « 25 » 02 20 22 г.  
(подпись) (инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:
