

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 Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Каменск-Уральский, Каменском
районе, Сухоложском и Богдановичском
районах
адрес: 623418, Свердловская область, г.
Каменск-Уральский, проспект Победы,
дом 97
тел. (3439)37-09-90, E-
mail: mail_05@66.rosпотребнадzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,
ИНН/КПП 6670083677/667001001

Муниципальному автономному
общеобразовательному учреждению
«Коменская средняя
общеобразовательная школа»

623502, Свердловская обл., Богдановичский
район, с. Коменки, 30 лет Победы ул., д.14



Контрольное (надзорное) мероприятие № 66240041000109142425 от 11.01.2024 г.

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений и о проведении мероприятий по предотвращению причинения
вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям
от 29.01.2024 № 8/2024-136

При проведении профилактического визита с 19.01.2024 по 26.01.2024
в отношении Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Коменская
средняя общеобразовательная школа»

623502, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Коменки, 30 лет Победы
юридический адрес ул., д.14
дата регистрации 25.10.2002
ИНН/ОГРН 6605006231 / 1026600705636
МАОУ Коменская СОШ (623502, Свердловская обл., Богдановичский район, с. Коменки, 30 лет
Победы ул., д.14)
рассмотрении
представленных
документов:

**акт профилактического визита Каменск-Уральского
Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области № 279/2024-222 от 26.01.2024
(уведомление о проведении профилактического визита 66-05-14/14-
09-60-2024 от 11.01.2024)**

выявлены нарушения санитарно эпидемиологических требований, требований технических
регламентов таможенного союза.

С целью устранения выявленных нарушений на основании части 1 статьи 34 Федерального закона
от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», пп.1 п.2 ст.90 Федерального закона от
31.07.2020 N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в
Российской Федерации»

ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
1.	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разработать, внедрить и поддерживать следующие процедуры: 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3 пп. 1	20.03.2024

	продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;			
2	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разработать, внедрить и поддерживать следующие процедуры: 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;	ст. 10 п. 3 пп. 2	20.03.2024	
3	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разработать, внедрить и поддерживать следующие процедуры: 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;	ст. 10 п. 3 пп. 7	20.03.2024	
4	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разработать, внедрить и поддерживать следующие процедуры: содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции	ст. 10 п. 3 пп. 8	20.03.2024	
5	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разработать, внедрить и поддерживать следующие процедуры: 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.	ст. 10 п. 3 пп. 9	20.03.2024	
6	Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разработать, внедрить и поддерживать следующие процедуры: 10) - выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, а именно: - внести в документацию ХАССП данную процедуру; - в помещениях пищеблока проводить уборки, особенно в труднодоступных местах (на полу под коммуникациями, за оборудованием); - обеспечить регулярную очистку инвентаря, используемого для производства пищевой продукции ; - в моечной обеспечить наличие инструкции по мытью кухонной посуды и инвентаря. - при мытье проводить замачивание посуды и инвентаря в растворе моющего средства.	пп.10 п.3 ст.10	20.03.2024	
7	Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции определить: периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического	ст.11 п.3 пп.7	20.03.2024	

	оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;			
8	Обеспечить возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;		ст. 14 п. 1 пп. 1	20.03.2024
9	Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции оборудовать туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук.		ст. 14 п. 2 пп. 3	20.03.2024
10	Обеспечить соответствие части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, следующим требованиям: 1) поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;		ст. 14 п. 5 пп. 1	20.03.2024
11	В процессе производства (изготовления) пищевой продукции использовать технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию.		ст.15 п.1 пп.2	20.03.2024
12	В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала	СанПиН 2.3/2.4.3 590-20	2.5	20.03.2024
13	При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность		2.7	20.03.2024
14	Обеспечить соответствие холодной и горячей воды, используемой для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены требованиям, предъявляемым к питьевой воде.		2.10	20.03.2024
15	Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла оборудовать локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.		п.2.13	20.03.2024

	Обеспечить соответствие воздуха рабочей зоны и параметров микроклимата гигиеническим нормативам.		
16	Внутреннюю отделку производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания выполнить из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и обеспечить отсутствие повреждений.	п.2.16	20.03.2024
17	Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, подвергать уборке. В производственных помещениях ежедневно проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей подвергать уборке после каждого использования.	2.18	20.03.2024
18	Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работникам производственных помещений предприятий общественного питания: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.	3.4	20.03.2024
19	В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).	п.3.8.	20.03.2024
20	Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей вымыть и высушить. В конце рабочего дня проводить мойку всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществлять ручным способом с обработкой всей посуды	3.10	20.03.2024

	и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.			
21	В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100гр. Суточные пробы хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.		п. 8.1.10.	20.03.2024
22	Моечные для мытья кухонной посуды оснастить 2 моечными ваннами.	1.2.3685-21	Табл.6.18.	20.03.2024
23.	Применяемые строительные и отделочные материалы должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств	СП 2.4.3648-20	2.5.1.	20.03.2024
24.	Обеспечить отсутствие дефектов и повреждений полов, которые должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.		2.5.2.	20.03.2024
25.	Обеспечить соответствие вода, используемой в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде;		2.6.2.	20.03.2024
26.	Обеспечить остекление окон из цельного стекла. Не допускать наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистку оконных стекол проводить по мере их загрязнения.		2.8.3.	20.03.2024
27.	Все источники искусственного освещения содержать в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.		2.8.9.	20.03.2024
28.	Дезинфекционные средства хранить в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовить в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.		2.11.6.	20.03.2024
29.	Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводить генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств;		2.11.7.	20.03.2024
30.	Юридическому лицу в соответствии с осуществляемой деятельностью разработать и утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, и обеспечить его выполнение.	СанПиН 3.3686-21	11.	20.03.2024
31.	Специфическую профилактику дифтерии проводить в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и инструкциями по применению иммунобиологических лекарственных препаратов (далее - ИЛП);		2965.	20.03.2024

32.	Плановую специфическую профилактику против столбняка проводить иммунобиологическими лекарственными препаратами, разрешенными к применению, содержащими очищенный адсорбированный столбнячный анатоксин в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок.		4155.	20.03.2024
-----	--	--	-------	------------

Информацию о выполнении предписания представить в письменном виде
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе
Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах
в срок до 21 марта 2024 г.

В целях подтверждения выполнения требований, указанных в настоящем предписании,
необходимо представить следующую документированную информацию:

1. отчет о выполнении предписания

2. программу мероприятий по предотвращению причинения вреда

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего
государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к
административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо,
штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Невыполнение в установленный срок законного предписания федерального органа
исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора)
за соблюдением требований технических регламентов влечет в соответствии с ч.15 ст.19.5 КоАП
РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафов на
юридическое и должностное лицо.

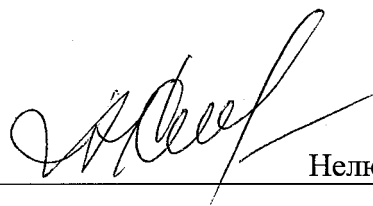
В случае несогласия с настоящим предписанием Вы можете обжаловать его в течение десяти
рабочих дней с момента получения контролируемым лицом (статья 40 Федерального закона «О
государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации») с
использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по
ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на
Юридическое лицо - МАОУ Коменская СОШ

Должностное лицо – директора МАОУ Коменская СОШ

специалист-эксперт

Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Свердловской области в городе
Каменск-Уральский, Каменском
районе, Сухоложском и
Богдановичском районах



Нелюбина Алена Олеговна

Предписание получил:

Место выдачи предписания:

623418, Свердловская область, г. Каменск-Уральский, проспект Победы, дом 97

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890595

Владелец Желнина Людмила Дмитриевна

Действителен с 29.09.2023 по 28.09.2024