



**Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ
В ШАРЬИНСКОМ РАЙОНЕ**
ул. Кооперативная, д.12, п. Ветлужский,
г. Шарья, Костромская обл., 157510
тел./факс: (49449) 5-63-39
E-mail: shar_ses@mail.ru

МОУ «Лапшинская основная
общеобразовательная школа» Вохомского
муниципального района
Костромской области,
ИНН 4410001943, ОГРН 1024402432911
д. 22, с. Лапшино, Вохомский район,
Костромская область

от 08 ноября 2023 г. № 132

ПРЕДПИСАНИЕ

При внеплановой выездной проверке в отношении Муниципального общеобразовательного учреждения «Лапшинская основная общеобразовательная школа» Вохомского муниципального района Костромской области в период с 25 октября 2023 года по 08 ноября 2023 года выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований.

Руководствуясь п. 1 ч. 2 ст. 90 Федерального закона от 31.07.2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», предписываю:

в срок до 15 января 2024 года:

1. В помещении для приготовления пищи организовать и обеспечить поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции, производственные столы использовать по назначению в соответствии с маркировкой согласно п. 2.3.3, абз. 10 п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 28 от 28.09.2020 г. (далее СП 2.4.3648-20).
2. На пищеблоке оборудовать инвентарь для порционирования с мерной меткой для порционирования гарниров, сметаны и аскорбиновой кислоты согласно абз. 3 п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.
3. На пищеблоке оборудовать отдельный кран для технических нужд согласно абз. 2 п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20.
4. На пищеблоке в помещении для хранения уборочного инвентаря к поддону оборудовать подводку холодной и горячей воды через смеситель согласно п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20.
5. Организовать и обеспечить использование персоналом пищеблока одноразовых перчаток для порционирования блюд, приготовления салатов и холодных закусок согласно п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 г. (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
6. В журнале учета температурного режима холодильного оборудования обеспечить

- регистрацию температурного режима в морозильных камерах согласно п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
7. Откорректировать технологические карты, указать температуру блюд на раздаче согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 8. Организовать и обеспечить своевременное заполнение всех граф бракеражного журнала скоропортящейся пищевой продукции согласно приложения 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 9. Организовать и обеспечить отбор суточной пробы всех готовых блюд, в том числе, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню согласно п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации" Утвержденных Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021. приложение № 5.
 10. Откорректировать паспортную часть журнала учета работы бактерицидного оборудования на пищеблоке с указанием даты ввода в эксплуатацию лампы и срок ее эксплуатации согласно главы 8, п. 8.1 «Р 3.5.1904-04. 3.5. Дезинфектология. Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях. Руководство» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 04.03.2004).
 11. Организовать и обеспечить сбалансированным питанием учащихся с 7 до 11 лет, обеспечив их в полном объеме набором пищевых продуктов, предусмотренных в суточных наборах, согласно приложения 7 таблицы 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В подтверждение представить копии ведомости контроля за рационом питания за декабрь 2023 года.
 12. Скорректировать режим мытья посуды ручным способом с обработкой всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению согласно п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В срок до 01 сентября 2024 года:

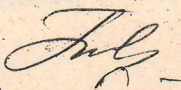
13. В помещении для приготовления пищи отопительные приборы оборудовать ограждающими устройствами согласно п. 2.7.5 СП 2.4.3648-20.
14. Обеспечить образовательное учреждение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения согласно п. 2.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 176 таблица 3.13 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Информацию по выполнению предписания представить письменно не позднее сроков, указанных в предписании, с приложением документов, подтверждающих выполнение, в ТО Управления Роспотребнадзора по Костромской области в Шарьинском районе по адресу: Костромская область, п. Вохма, ул. Первомайская, д. 49.

Предписание может быть обжаловано в суд в порядке и в сроки, предусмотренные главой 22 КАС РФ.

Сообщаю, что невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор, является административным правонарушением, предусмотренным ч. 1 ст. 19.5 КоАП РФ.

Ведущий специалист-эксперт



Т.В.Попова