



**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 КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

156005, г. Кострома,
бульвар Петровский, д. 5
телефон (факс): (4942) 426949
e-mail: central@44.rospotrebnadzor.ru
ИНН 4401050824, КПП 440101001
ОГРН 1054408611597, ОКПО 50103320

01.04.2021 № 5036-01

На № _____

г. Кострома
01.04.2021

Муниципальное
общеобразовательное учреждение
Северная основная
общеобразовательная школа
Сусанинского района Костромской
области

приложение к акту от 01.04.2021

ПРЕДПИСАНИЕ

Управлением при проведении внеплановой проверки с 04.03.2021 по 01.04.2021 года Муниципального общеобразовательного учреждения Северная основная общеобразовательная школа Сусанинского района Костромской области, расположенного по адресу: Костромская область, Сусанинский район, с. Северная, ул. Центральная, д.1а выявлены нарушения требований санитарных норм и правил:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года:

- в главе II в п. 2.1. указано, что предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания; в статье 10 п. 2. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" указано, что при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, изложенных в части 3 настоящей статьи. Фактически в п. 3.3 представленной программы производственного контроля указана необходимость наличия посуды из нержавеющей стали только для приготовления компотов и киселей, а не всей посуды для приготовления блюд как следует из п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20; в п. 5.2 не в полной мере отражены параметры технологических операций процесса производства

(изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы: так в п. 5.2.1. не отражены требования гл. II п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 о том, что прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются; в п. 5.2.2 указано, что хранение поступающего пищевого сырья осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Статья 17 п. 7. ТР ТС 021/2011 устанавливает, что при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем; не представлены результаты лабораторного контроля, лабораторные исследования не проводились; в программе производственного контроля отсутствует перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;

- в главе II в п. 2.8. указано, что 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. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. Фактически по результатам лабораторных исследований блюд на соответствие технологическим картам установлено, что масса порции салата из свеклы с соленым огурцом составила 71,8 г, при норме 100г, приготовлен салат с отклонением от технологической карты: белки и углеводы составили 8,61г, при норме 7,0-6,34 г, жиры составили 4,55г, при норме 5,62-5,08г (протокол лабораторных исследований № 540Б от 10.03.2021г.), рыба тушеная с овощами в томате, рис отварной со сливочным маслом приготовлен с отклонением от технологической карты: жиры составили 12,51 г, при норме 10,58-11,68г. Масса порции первого блюда борщ из свежей капусты с курой и сметаной составила 230,2 г, при норме 250г.

- в главе III, в п. 3.13. указано, что складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Фактически на момент проверки в зоне хранения сыпучих пищевых продуктов у психрометра диапазон измерения температуры от 16С, столбцы в градусниках все ниже, не представляется возможности узнать показания термометров.

- в главе V в п. 5.1. указано, что с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Фактически в ходе проверки установлено, что отсутствуют термометры на линии раздачи;

- в главе VIII в п. 8.1.2. указано, что в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к настоящим Правилам.

В таблице №2 приложения №7 указаны среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для организации питания детей от 7 до 18 лет; в соответствии с приложением №13 при осуществлении питания в организованных детских коллективах ведется ведомость контроля за рационом питания. При проведении проверки ведомость контроля за рационом питания за январь 2021, февраль 2021 года не представлены. При анализе представленной ведомости по выполнению норм питания с 1.03 по 15.03.2021 установлено, что для учащихся 1-4 классов норма по субпродуктам выполнена на 59%. В соответствии с таблицей №1 приложения №9, масса порций третьего блюда для детей 7-11 лет должна быть 180-200 г. Фактически в ходе проверки установлено, что 02.03.2021 в обед выдан сок массой порции 166 г.

В соответствии с таблицей №3 приложения №9 суммарная масса блюд на завтрак для учащихся 7-12 лет составляет не менее 500 гр., для учащихся 12 лет и старше – не менее 550гр на обед для учащихся 7-12 лет составляет не менее 700 гр., для учащихся 12 лет и старше – не менее 800гр. Фактически при анализе ежедневного меню установлено, что суммарная масса порций для детей 7-11 лет в завтрак 1.03.2021 составила 440 г.

В питании детей должны быть соблюдены требования таблицы 1 приложения 10, в котором указано, что суточная норма витамина С должна составлять для детей с 7 до 11 лет 60 мг в сутки. Т.к. в школе завтрак и обед составляют суммарно 50-60% (таблица 3 приложения 10), норма составляет от 30 до 36 мг/порцию. Фактически по результатам лабораторного исследования компота из изюма (протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области» № 548Б от 09.03.2021г.) внесено 38г на порцию для детей всех возрастов; С витаминизация по журналу учета проведения С витаминизации не проводится.

- в главе VIII в п. 8.1.7. указано, что организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Фактически на момент проверки в ежедневном меню не указана калорийность порции, масса порции;

- в главе VIII в п. 8.1.10. указано, что суточные пробы должны храниться не менее 48 часов при температуре от +2С до +6С. Фактически на момент проверки суточные пробы хранились при +10С.

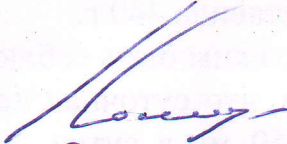
- в приложении 4 размещена форма учета бракеража готовых блюд, в которую вносится бракераж готовых блюд. Фактически на момент проверки 01.03.2021 г. не внесен компот из свежих яблок.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 28 сентября 2020 г. №28:

- в главе II в п. 2.4.6.2. указано, что посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Фактически в ходе проверки установлено, что для приготовления блюд используется эмалированная и алюминиевая посуда, на половнике и инвентаре для порционирования отсутствуют мерные метки объема, рыбу, винегрет раздают столовой ложкой.

С целью недопущения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, приведения учреждения в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно ст.51 ФЗ № 52 « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Вам необходимо нарушения устранить в срок до 31.01.2022 года. Информацию о проделанной работе представить в Управление в срок до 01.02.2022 года.

Руководитель управления

 А.А. Кокоулин

 Т.М. Висковая