

**Предписание № 000181**  
**должностного лица, уполномоченного осуществлять**  
**государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

«10» марта 2021 г.

г. Иркутск

Главным специалистом - экспертом отдела надзора за условиями воспитания и обучения  
Управления Роспотребнадзора по Иркутской области Зарбаевой А.Б.

при обследовании объекта: Государственного общеобразовательного казенного  
учреждения Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа №14 г.Иркутска»  
(сокращенное наименование – ГОКУ «СКШ №14 г.Иркутска»), расположенного по  
фактическому адресу: 664001, Иркутская область, г.Иркутск, ул.Фрунзе, д.16.

Руководитель (законный представитель юридического лица ГОКУ «СКШ №14  
г.Иркутска» директор Яковлева Лариса Павловна (акт проверки №000181 от «10» марта  
2021 г. и других представленных документов) выявлены нарушения обязательных требований  
санитарного законодательства РФ:

**п.1 ст.28, п.1 ст.34, п.2 ст.36 Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О  
санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;**

**п.2.15., п.2.21, п.3.10, п.5.1., п.8.1.2., п.8.1.10, приложению №7 табл.2, приложению  
№9, 10, таблице №1., п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические  
требования к организации общественного питания населения";**

**п.1.5, п.2.3.3, п.2.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к  
организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;**

**п. 7 ст. 17 главы 3 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О  
безопасности пищевой продукции»; именно:**

По Предписанию (поручению) Управления Роспотребнадзора по Иркутской области  
на проведение в рамках государственного задания государственной работы «Проведение  
санитарно – эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований,  
испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно – эпидемиологических и  
гигиенических требований» от 27.01.2021 года №38-00-09/74-88-2021 силами ФБУЗ «Центр  
гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» произведен смывов: смывы с объектов  
внешней среды на пищеблоке на микробиологические исследования (по показателю БГКП)  
в количестве 5 шт.: с тарелки 2 блюдо, с стаканов, с тарелки 1 блюдо, с ложки столовой, с  
доски «гастрономия». Все смывы, кроме смыва с доски «гастрономия», в объеме  
проведенных исследований соответствуют требованиям п.8, п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 «О  
безопасности пищевой продукции», п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В смывах с доски  
«гастрономия» обнаружены БГКП, что свидетельствует о нарушении режима обработки  
разделочного инвентаря дез.средствами на пищеблоке ГОКУ «СКШ №14 г. Иркутска» и не  
соответствует п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к  
организации общественного питания населения". Протокол лабораторных испытаний от  
26.02.2021г. №1.П.1983.

В горячем цехе над жарочным шкафом, а также моечные кухонной и столовой посуды  
не оборудованы локальные системы вентиляции, что не соответствует требованиям п.2.13.  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Совки для завешивания продуктов в склад для хранения сыпучих продуктов, бакалеи  
с холодильным оборудованием не промаркированы в соответствии с их назначением, что  
не соответствует требованиям п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Для обеззараживания воздуха в овощном цехе, в зонах обработки мяса, рыбы, яйца, а  
также порционирования блюд не установлены бактерицидные установки, что не  
соответствует требованиям п.2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для приготовления блюд на предприятии используется алюминиевая посуда, что не  
соответствует требованиям п.2.4.6.2. СП СП 2.4.3648-20.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд не имеет мерную метку объема, что не соответствует требованиям п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Для измерения температуры блюд на линии раздачи отсутствуют термометры, что не соответствует требованиям п.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Поточность технологических процессов не соблюдается: в горячем цехе электросковорода расположена в зоне готовой продукции между шкафом для хранения хлеба и столом для готовой продукции, что не исключает наличие встречных потоков сырой и готовой продукции и не соответствует требованиям п.2.3.3. СП 2.4.3648-20.

На момент обследования в складе для хранения сыпучих продуктов, бакалеи с холодильным оборудованием обнаружена продукция с истекшим сроком годности (конфеты вафельные глазированные «Славяночка» сливочная. Изготовитель и упаковщик АО «Славянка-люкс», 309506, Россия, Белгородская область, г.Старый Оскол, ул.1-й Конной Армии, 65, выработанные согласно ТУ 9123-030-00340546-2008), что является нарушением п. 7 ст. 17 главы 3 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Согласно Экспертного заключения №ОИ/519 от 02.03.2021г.выявлены следующие нарушения:

- Согласно утвержденному меню количество белков, жиров, витамина В1, микроэлементов: кальций, фосфор, магний и железо в рационе завышено, количество витамина С и витамина А ниже нормы, что не соответствует требованиям п.8.1.2., табл.1 Приложению №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- Согласно утвержденному меню в завтраки содержание витаминов С, А и микроэлемента кальций ниже установленных норм, содержание железа, фосфор и магния завышено, что не соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2., приложению №10, таблице №1.

- Согласно утвержденному меню, содержание витаминов А, микроэлемента фосфора завышено, а содержание витамина С и микроэлемента кальция занижено, что не соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2., приложению №10, таблице №1.

- Согласно утвержденному меню, Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка для детей с 7-11 лет занижены по сыру, кондитерским изделиям, свежим фруктам, сокам, что не соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2., приложению №7, таблице №2.

- Согласно утвержденному меню, минимальная масса блюд завтрака и обеда за 10 дней занижена, что не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.8.1.2., Приложению №9, таблице №3.

Согласно заключения по бланкам личных медицинских книжек от 16.02.2021г. с Приложением к заключению от 16.02.2021г. директором ГОКУ СКШ №14 Яковлевой Л.П. были допущены к работе сотрудника пищеблока, у которых отсутствуют документы, подтверждающие безопасность их состояния здоровья и санитарно-гигиенические навыки для выполнения своих трудовых обязанностей, а именно: у Волковой О.В. отсутствует штамп о прохождении профессиональной гигиенической подготовки, что является нарушением п.2 ст.36 Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»; п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п.1.5 СП 2.4.3648-20.

С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей предлагаю:

№ п/п	Мероприятия по устранению выявленных нарушений	Срок исполнения
1.	Обеспечить соблюдение режима обработки разделочного инвентаря дез.средствами на пищеблоке ГОКУ «СКШ №14 г. Иркутска» в соответствии с п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	24.04.2021г.
2.	Обеспечить локальную вытяжную вентиляцию над жарочным шкафом, а также мочными кухонной и столовой посуды в соответствии с п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	10.08.2021г.
3.	Обеспечить для обеззараживания воздуха в мясо-рыбном и овощном цехах, в зоне приготовления холодных блюд обеззараживающее устройство в соответствии с п.2.4.6.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	10.08.2021г.

4.	Обеспечить для приготовления блюд кухонной посудой в соответствии с п. 2.4.6.2 . СП 2.4.3648-20.	10.08.2021г.
5.	Привести маркировку совков для завешивания продуктов в складе для хранения сыпучих продуктов и инвентаря, используемого для раздачи и порционирования блюд в соответствии с их назначением и требованиями п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.	24.04.2021г.
6.	Для обеззараживания воздуха в овощном цехе, в зонах обработки мяса, рыбы, яйца, а также порционирования блюд установить бактерицидные установки в соответствии с требованиями п.2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	10.08.2021г.
7.	Для приготовления блюд на предприятии использовать посуду, отвечающую требованиям п.2.4.6.2. СП СП 2.4.3648-20.	10.08.2021г.
8.	Обеспечить для измерения температуры блюд на линии раздачи термометрами в соответствии с требованиями п.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	10.08.2021г.
9.	Обеспечить соблюдение поточности технологических процессов в горячем цехе в силу п.2.3.3. СП 2.4.3648-20.	10.08.2021г.
10.	Обеспечить контроль за сроком годности продукции поступающей на пищеблок согласно п. 7 ст. 17 главы 3 ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».	24.04.2021г.
11.	Разработать и утвердить примерное перспективное меню с учетом требований, содержащихся в п.8.1.2. приложениях N 6 - 13 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.	24.04.2021г.
12.	Волковой О.В. пройти профессиональную гигиеническую подготовку в исполнение п.2 ст.36 Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ; п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п.1.5 СП 2.4.3648-20	24.04.2021г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на: ГОКУ «СКШ №14 г.Иркутска».

**О выполнении Предписания необходимо сообщить в Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области» по адресу: г. Иркутск, ул. Карла Маркса, д.8, кабинет №209.**

За невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства установлена административная ответственность **ч.1 ст. 19.5 КоАП РФ**

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Главный специалист-эксперт отдела надзора  
за условиями воспитания и обучения  
Управления Роспотребнадзора  
по Иркутской области

Зарбаева А.Б.

(подпись)

(ФИО)

Копию получила «10» марта 2021 г.

(подпись ответственного лица)

Яковлева Л.П.