

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Хабаровскому краю
(Управление Роспотребнадзора по Хабаровскому краю)
ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ХАБАРОВСКОМУ КРАЮ В Г. КОМСОМОЛЬСКЕ-НА-АМУРЕ, КОМСОМОЛЬСКОМ, АМУРСКОМ, СОЛНЕЧНОМ, ИМЕНИ ПОСИПЕНКО И УЛЬЧКОМ РАЙОНАХ
Севастопольская ул., д. 60, г. Комсомольск-на-Амуре, 681013,
Тел (4217)54-01-00, факс (4217)54-42-93, E-mail: rpu27kms@mail.ru

Протокол осмотра
при проведении профилактического визита

06.02.2024
(дата)

п.Тыр
(место составления)

Мною, Моториной Светланой Николаевной - заместителем начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю в г. Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском, Амурском, Солнечном, имени Полины Осипенко и Ульчском районах
(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

произведен осмотр

Прилегающей территории, учебных классов, подсобных помещений, пищеблока МБОУ СОШ Муниципальное бюджетное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа п. Тыр Тырского сельского поселения Ульчского муниципального района Хабаровского края ОРГН 1052740150682 ИНН 2719006372

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

находящихся по адресу: 682408, Хабаровский край, Ульчский район, поселок Тыр, ул. Ленина, д.14
(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Осмотр проведен «06» февраля 2024 г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя): Краморовой Татьяны Владимировны и.о. директора МБОУ СОШ п. Тыр сельского поселения п. Тыр Ульчского муниципального района Хабаровского края, (приказ о назначении №12-ЛС от19.01.2024) ОРГН 1052740150682 ИНН 2719006372, расположенного по адресу : 682408, Хабаровский край, Ульчский район, поселок Тыр, ул. Ленина, д.14

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН), юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи:

камера планшета iPad mini2 модель ME276RU/A

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а также условия проведения видеозаписи)

Осмотром установлено:

12ч.30мин. 16ч.00 мин. 06.02.2024г. Территория образовательного учреждения огорожена, благоустроена, в хозяйственной зоне размещена площадка для мусорного контейнера. Территория заснежена, подъезды и дорожки очищены от снега

Здание МБОУ СОШ п.Тыр представлено 3-х этажным приспособленным зданием. Инженерные коммуникации централизованные. Обеспечение горячей водой образовательного учреждения в централизованном порядке осуществляется в холодный период подогрев воды в летний период осуществляется посредством бойлера установленных на пищеблоке. В основном здании осуществляется обучение учащихся 5-10-х классов, обучение учащихся начальных классов осуществляется в здании интерната по адресу п. Тыр, ул. Северная д.13. Обучение осуществляется в одну смену. Образовательный процесс реализуется в учебных классах, система предметных кабинетов не применяется.

Для проверки представлено расписание только 5-10 классов. Расписание составлено без учета дневной и недельной умственной нагрузки, наиболее трудные предметы по шкале трудности проводятся на первых двух уроках, в том числе 5 класс- четверг, 1-й урок математики -10 баллов, пятница 1 урок- английский язык-9б; 6 класс- понедельник , четверг, пятница первые уроки - русский язык 12 б; 7 класс- вторник четверг- первые уроки математика, русский язык 12 б. и 11б. соответственно; такая тенденция наблюдается в расписании всех классов образовательного учреждения.

Недельная учебная нагрузка 5-6-х классов распределена неравномерно: максимальное количество баллов приходится на первый день недели, затем уменьшается, постепенно увеличиваясь к концу учебной недели –пятнице, что не соответствует классической кривой работоспособности детей, так в понедельник в 6 классе сумма баллов за первый учебный день составила 56, вместо рекомендуемых 46, сумма баллов за учебный день во вторник, среду и четверг снижается , а затем возрастает в пятницу до 52 баллов. Возрастание учебной нагрузки к концу учебной недели отмечается в расписании 5-го класса: понедельник –четверг сумма дневной нагрузки составляет 34-37 баллов и возрастает до 41баллов к пятнице.

Внутренняя отделка учебных классов в целом отвечает санитарным требованиям за исключением оконных проемов, которые выполнены двойными деревянными рамами. Рамы старые ветхие с многочисленными щелями, покрасочный слой имеет отслоение краски. Ветхость рам не позволяет осуществлять своевременное мытье стекол и уборку межрамного пространства.

Питание детей организовано в школьной столовой, работающей на сырье. Горячим питанием охвачено 100% обучаемых.

Столовая на 30 посадочных мест, оборудована обеденными столами на 4 и 6 мест, табуретами, столом для сбора грязной посуды. На информационном стенде размещено

перспективное меню, меню не заверено директором школы, отсутствует ежедневное меню (со слов персонала пищеблока ежедневное меню соответствует перспективному

В состав пищеблока входит варочный цех, моечная столовой и кухонной посуды и 3 подсобных помещения, наряду с этим не выделены зоны обработки сырья, первичной и вторичной обработки овощей, зоны обработки яиц.

Варочный цех оборудован 2 –мя электроплитами по 4 конфорки с жарочными шкафами, 2-мя цельнометаллическими столами для сырой и готовой продукции, отсутствует стол для приготовления холодных закусок, салатов, оборудованный бактерицидным устройством. Не выделен холодильник для хранения готовых салатов и холодных закусок.

Вентиляция оборудованная над плитой, длительное время находится в нерабочем состоянии.

Моечная оборудована 5 моечными раковинами с подводкой горячей и холодной воды, мытье посуды осуществляется ручным способом, инструкция по мытью столовой и кухонной посуды отсутствует, моющее средство не дозируется, объемная вместимость раковин не обозначена, обеззараживание посуды в конце рабочего дня не осуществляется. Отсутствует инструкция по приготовлении рабочих растворов дезинфицирующего средства Ника-Полицид.

Меню представлено завтраками, в состав завтраков входят салаты первое, второе, третье блюдо энергетическая ценность которых составляет для детей 7-11 лет 688-670 ккал. Рацион учащихся включает творог, молочные продукты, рыбные мясные блюда, овощи и фрукты. На все блюда представлены технико-технологические карты (ТТК) при опросе персонала пищеблока, установлен факт нарушения технологии приготовления таких блюд как макаронные изделия ТТК №256 – при приготовлении макаронных изделий допускалось промывание готовых макаронных изделий проточной водой, отсутствовал этап пропаривания (термической обработки в духовом шкафу) гарниров (крупяных каш, макаронных изд.) после заправки сливочного масла.

также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов)

Замечания, поступившие в ходе досмотра: _____

Приложения: _____

(указываются материалы, полученные с применением

способов фиксации вещественных доказательств)


Должностное лицо,
составившее протокол

_____ (подпись)

Моторина С.Н.

(Ф.И.О.)

Представитель юридического лица,
индивидуальный предприниматель
или его представитель:


(подпись)
или отказ от подписи)

Краморова Татьяна Владимировна

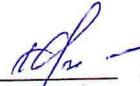
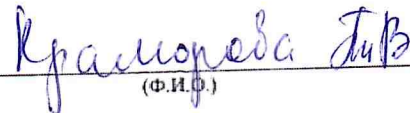
(Ф.И.О.)

С протоколом ознакомлены
иные участники:

_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)

Копию протокола получил «06» февраля 2024.

Представитель юридического лица,
индивидуальный предприниматель
или его представитель

	
_____	_____
(подпись)	(Ф.И.О.)



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 Хабаровскому краю

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ХАБАРОВСКОМУ КРАЮ
В Г. КОМСОМОЛЬСКЕ-НА-АМУРЕ, КОМСОМОЛЬСКОМ, АМУРСКОМ, СОЛНЕЧНОМ,
ИМЕНИ П. ОСИПЕНКО И УЛЬЧСКОМ РАЙОНАХ

Севастопольская ул., д. 60, г. Комсомольск-на-Амуре, 681013,
Тел (4217)54-01-00, факс (4217)54-42-93, E-mail: rpn27kms@rmail.ru

«06» февраля 2024г., 18 час.30мин.
(дата и время составления акта)

п. Тыр
(место составления акта)

Акт профилактического визита

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля». учетный номер профилактического визита в КНМ ПМ 27240041000109269323

2. Профилактический визит проведен в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа п. Тыр Тырского сельского поселения Ульчского муниципального района Хабаровского края ОГРН 1052740150682 ИНН 2719006372

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):

682408, Хабаровский край, Ульчский район, поселок Тыр, ул. Ленина, д.14

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с 12ч.30 мин «06» февраля 2024 г.

по 18ч.30мин «06» февраля 2024г.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: _____

с «__» _____ г.

по «__» _____ г.

(указывается основание для приостановления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения профилакти-

ческого визита)

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования _____

с «__» _____ г.

по «__» _____ г.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен: Моториной Светланой Николаевной заместителем начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю в г. Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском, Амурском, Солнечном, имени Полины Осипенко и Ульчском районах;

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: не привлекались

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов).

2) эксперты (экспертные организации): _____

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица:

Краморова Татьяна Владимировна МБОУ СОШ п.Тыр.

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	
Иная информация (указать)	

Осуществлено консультирование контролируемого лица	да
--	----

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) Осмотр с 12ч.30 мин «06» февраля 2024 г. по 18ч. «06» февраля 2024г

2) Истребование документов с 13ч.00 мин «06» февраля 2024 г. по 14ч.30 мин «06» февраля 2024г

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов в следующие сроки: с «__» _____ г по «__» _____ г. (указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы: Устав, приказ о назначении на должность и.о. директора, акт контроля за эффективностью вентиляционных систем; личные медицинские книжки сотрудников кухни с результатами мед.осмотра, сведениями о профилактических прививках и гигиеническом обучении, журнал учёта режима работы бактерицидных установок; инструкции на применяемые моющие и дезинфицирующие средства; документация по питанию: документы подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, приказ о создании бракеражной комиссии, журнал витаминизации, журнал "Гигиенический", журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, примерное меню, ежедневные фактические меню за 10-12 дней, ведомость контроля за рационом питания детей, технологические карты приготовления блюд, бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой

продукции, журнал учета температуры и влажности воздуха с складских помещений для хранения продуктов; документы, подтверждающие соответствие технологического оборудования на пищеблоке паспортным характеристикам, родительский контроль организации питания, производственный контроль (указываются рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

1. Внутренняя отделка учебных кабинетов не отвечает санитарным правилам: оконные проемы учебных помещений выполнены двойными деревянными рамами рамы старые ветхие с многочисленными щелями, покрасочный слой имеет отслоение краски. Ветхость рам не позволяет осуществлять своевременное мытье стекол и уборку межрамного пространства, что является нарушением п.2.5.3., п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее СП 2.4.3648-20) (2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств) 2.8.3. (... Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения)

2. Набор помещений (зон) не отвечает санитарно-эпидемиологическим требованиям: отсутствует помещение (зона) первичной и вторичной обработки овощей, отсутствуют условия для обработки яиц, не осуществлен монтаж дополнительных раковин для обработки сырья. Не выделен стол для приготовления холодных закусок, оборудованный бактерицидной лампой. Отсутствует холодильник для хранения холодных закусок и салатов, что является нарушением п.2.5.; п. 3.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента⁷. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться 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; п. 3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается 3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции) п 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 (В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием)

3. Электроплиты оборудованы локальной вентиляцией, которая имеет естественное побуждение или механическое и на момент проф. визита находится в неисправном состоянии. Документы о техническом состоянии системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) не представлены, что является нарушением

п.2.7.4. СП 2.4.3648-20 (Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением. Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха) п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-2(2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам)

3. При профилактической беседе с персоналом пищеблока, установлен факт нарушения технологии приготовления таких блюд как макаронные изделия (ТТК №256) при приготовлении которых допускается промывание готовых макаронных изделий проточной водой, а также установлен факт отсутствия этап пропаривания (термической обработки в духовом шкафу) гарниров (крупяных каш, макаронных изд.) после заправки их сливочным маслом, что является нарушением п. 2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям⁵. п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 (... Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

4. В качестве сливочного масла для питания детей начальной школы используется спред сливочно-растительный «Альпийская коровка», что является нарушением приложения № 6, т.2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

5. Нарушается порядок мытье посуды, инструкция по мытью столовой и кухонной посуды отсутствует, моющее средство не дозируется, объемная вместимость раковин не обозначена, обеззараживание посуды в конце рабочего дня не осуществляется. Отсутствует инструкция по приготовлении рабочих растворов дезинфицирующего средства Ника-Полицид, что является нарушением п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка 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 должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. п.п.5.4-5.6. Методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей

и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 2 марта 2021 (далее МР 2.3.6.0233-21)

6. Расписание учащихся 5-10 классов составлено без учета дневной и недельной умственной нагрузки, наиболее трудные предметы по шкале трудности проводятся на первых двух уроках, в том числе 5 класс- четверг, 1-й урок математики -10 баллов, пятница 1 урок- английский язык-9б; 6 класс- понедельник, четверг, пятница первые уроки - русский язык 12 б; 7 класс- вторник четверг- первые уроки математика, русский язык 12 б. и 11б. соответственно; такая тенденция наблюдается в расписании всех классов образовательного учреждения. Недельная учебная нагрузка 5-6-х классов распределена неравномерно: максимальное количество баллов приходится на первый день недели, затем уменьшается, постепенно увеличиваясь к концу учебной недели –пятнице, что не соответствует классической кривой работоспособности детей, так в понедельник в 6 классе сумма баллов за первый учебный день составила 56, вместо рекомендуемых 46, сумма баллов за учебный день во вторник, среду и четверг снижается, а затем возрастает в пятницу до 52 баллов. Возрастание учебной нагрузки к концу учебной недели отмечается в расписании 5-го класса: понедельник –четверг сумма дневной нагрузки составляет 34-37 баллов и возрастает до 41баллов к пятнице. В расписании учащихся 1-4 классов не учтена дневная умственная нагрузка, так в 1-м,2-м,4 классах в понедельник на первых уроках проводятся предмета самой высокой трудности – математика, русский 8 и 7 баллов соответственно, что является нарушением табл.6.6., 6.10табл. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»


12. К настоящему акту прилагаются: Протокол осмотра от 06.02.2024г

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Зам. нач. отдела Моторина С.Н. (подпись)
(должность, фамилия, инициалы инспектора)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом (дата и время ознакомления).

06.02.2024
(дата, время)


(подпись)

и.о. директора
(должность)

Краморова Т.В.
(ФИО)



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Хабаровскому краю

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ХАБАРОВСКОМУ КРАЮ В Г. КОМСОМОЛЬСКЕ-НА-АМУРЕ, КОМСОМОЛЬСКОМ, АМУРСКОМ, СОЛНЕЧНОМ, ИМЕНИ П. ОСИПЕНКО И УЛЬЧСКОМ РАЙОНАХ

Севастопольская ул., д. 60, г. Комсомольск-на-Амуре, 681013,
Тел (4217)54-01-00, факс (4217)54-42-93, E-mail: rpn27kms@mail.ru

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований**

№ _____ п. Тыр ул. Ленина 14 «06» февраля 2024г

Мною, Моториной Светланой Николаевной заместителем начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю в г. Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском, Амурском, Солнечном, имени Полины Осипенко и Ульчском районах

(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа п. Тыр Тырского сельского поселения Ульчского муниципального района Хабаровского края ОГРН 1052740150682 ИНН 2719006372

682408, Хабаровский край, Ульчский район, поселок Тыр

(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1. Внутренняя отделка учебных кабинетов не отвечает санитарным правилам: оконные проемы учебных помещений выполнены двойными деревянными рамами, рамы старые ветхие с многочисленными щелями, покрасочный слой имеет отслоение краски. Ветхость рам не позволяет осуществлять своевременное мытье стекол и уборку межрамного пространства, что является нарушением п.2.5.3., п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления

детей и молодежи" (далее СП 2.4.3648-20) (2.5.3. Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств) 2.8.3. (... Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения)

2. Набор помещений (зон) не отвечает санитарно-эпидемиологическим требованиям: отсутствует помещение (зона) первичной и вторичной обработки овощей, отсутствуют условия для обработки яиц, не осуществлен монтаж дополнительных раковин для обработки сырья. Не выделен стол для приготовления холодных закусок, оборудованный бактерицидной лампой. Отсутствует холодильник для хранения холодных закусок и салатов, что является нарушением п.2.5.; п. 3.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) (Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента⁷. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться 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; п. 3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается 3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции) п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20(В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием)

3. Электроплиты оборудованы локальной вентиляцией, которая имеет естественное побуждение или механическое и на момент проф.визита находится в неисправном состоянии. Документы о техническом состоянии системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) не представлены, что является нарушением п.2.7.4. СП 2.4.3648-20 (Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением. Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения

объемов вытяжки воздуха) п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-2(2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам)

3. При профилактической беседе с персоналом пищеблока, установлен факт нарушения технологии приготовления таких блюд как макаронные изделия (ТТК №256) при приготовлении которых допускается промывание готовых макаронных изделий проточной водой, а также установлен факт отсутствия этап пропаривания (термической обработки в духовом шкафу) гарниров (крупяных каш, макаронных изд.) после заправки их сливочным маслом, что является нарушением п. 2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям⁵. п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 (... Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

4. В качестве сливочного масла для питания детей начальной школы используется спред сливочно-растительный «Альпийская коровка», что является нарушением приложения № 6, т.2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

5. Нарушается порядок мытье посуды, инструкция по мытью столовой и кухонной посуды отсутствует, моющее средство не дозируется, объемная вместимость раковин не обозначена, обеззараживание посуды в конце рабочего дня не осуществляется. Отсутствует инструкция по приготовлению рабочих растворов дезинфицирующего средства Ника-Полицид, что является нарушением п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка 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 должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. п.п.5.4-5.6. Методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 2 марта 2021 (далее МР 2.3.6.0233-21)

6. Расписание учащихся 5-10 классов составлено без учета дневной и недельной умственной нагрузки, наиболее трудные предметы по шкале трудности проводятся на первых двух уроках, в том числе 5 класс- четверг, 1-й урок

математики -10 баллов, пятница 1 урок- английский язык-9б; 6 класс- понедельник , четверг, пятница первые уроки - русский язык 12 б; 7 класс- вторник четверг- первые уроки математика, русский язык 12 б. и 11б. соответственно; такая тенденция наблюдается в расписании всех классов образовательного учреждения. Недельная учебная нагрузка 5-6-х классов распределена неравномерно: максимальное количество баллов приходится на первый день недели, затем уменьшается, постепенно увеличиваясь к концу учебной недели –пятнице, что не соответствует классической кривой работоспособности детей, так в понедельник в 6 классе сумма баллов за первый учебный день составила 56, вместо рекомендуемых 46, сумма баллов за учебный день во вторник, среду и четверг снижается , а затем возрастает в пятницу до 52 баллов. Возрастание учебной нагрузки к концу учебной недели отмечается в расписании 5-го класса: понедельник –четверг сумма дневной нагрузки составляет 34-37 баллов и возрастает до 41баллов к пятнице. В расписании учащихся 1-4 классов не учтена дневная умственная нагрузка, так в 1-м,2-м,4 классах в понедельник на первых уроках проводятся предмета самой высокой трудности – математика, русский 8 и 7 баллов соответственно, что является нарушением табл.6.6., 6.10 табл. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

(указать нарушения, а также структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

1 Обеспечить замену ветхих оконных рам в соответствии с п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее СП 2.4.3648-20)

Срок исполнения 01.12.2025г.

2.Привести набор помещений (зон) в соответствие с санитарно-эпидемиологическими требованиями: выделить помещения (зоны) для первичной и вторичной обработки овощей, обработки яиц, обработки сырья.

Срок исполнения 01.12.2025г

3. Выделить стол для приготовления холодных закусок, оборудованный бактерицидной лампой, холодильник для хранения холодных закусок и салатов, в соответствии с п.2.5.; п. 3.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-

эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Срок исполнения 01.12.2024г

4. Представить документы о техническом состоянии системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) в соответствии с п.2.7.4. п. 2.13 СП 2.4.3648-20

Срок исполнения 01.12.2024г

5. Обеспечить приготовление блюд в строгом соответствии с технологическими картами, в соответствии с п. 2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20.

Срок исполнения пост

6. Обеспечить контроль за поступающим пищевым сырьем и пищевыми продуктами, используемыми для приготовления пищи в соответствии с приложения № 6, т.2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Срок исполнения пост.

7 Обеспечить исполнение инструкций по мытью столовой и кухонной посуды и режим дезинфекции столовой посуды в соответствии с п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.п.5.4-5.6. Методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21, утвержденные руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю.Поповой 2 марта 2021 (далее МР 2.3.6.0233-21)

Срок исполнения пост

8. Привести расписание учащихся образовательного учреждения в соответствие с требованиями изложенными в таблицах № 6.6. и №6.10табл. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Срок исполнения : 01.04.2024

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа п. Тыр Тырского сельского поселения Ульчского муниципального района Хабаровского края ОГРН 1052740150682 ИНН 2719006372

682408, Хабаровский край, Ульчский район, поселок Тыр законный
представитель и.о. директора Т.В. Краморова
наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо
представить в территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Хабаровскому краю в г. Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском, Амурском,
Солнечном, имени Полины Осипенко и Ульчском районах по адресу
Хабаровский край, Ульчский район, п. Де-Кастри ул. Краснофлотская
4

тел./факс 84215157420, эл.почта tas.motorina@rpn27.ru
заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным
доступным способом в срок п.6-п.8 до 01.04.2024 ; п.3-п.5 с уведомлением о
вручении или иным доступным способом в срок п.6-п.8 до 01.12.2024 , п.1,
п.2.до с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок
п.6-п.8 до 01.04.2025 с приложением документов и сведений,
подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с
момента его получения в досудебном 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.

Зам.начальника отдела

Моторина С.Н.

(должность лица, составившего
предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а)
(подпись) (инициалы и фамилия)

« 06 » февраля 2024г.

Краморова Т.В.

Предписание направлено по адресу:

ytes1-y@yandex.ru