



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 Новгородской области

Германа ул., д. 14, Великий Новгород, 173002

Тел/факс (8162)77-14-34, E-mail: info@53.rospotrebnadzor.ru

<http://www.53.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 74991880, ОГРН 1055300903833, ИНН/КПП 5321101433 / 532101001

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа) и при необходимости его территориального органа)

ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений обязательных требований

от «28» ноября 2022г

№ 392

173002 Новгородская область, г. Великий Новгород, ул. Германа, д. 14

(место выдачи предписания)

Мною, ведущим специалистом-экспертом отдела санитарного надзора регистрации и лицензирования Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новгородской области

(указывается наименование должности лица, составившего предписание)

Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новгородской области

Тихомировой Ю.О.

(фамилия и инициалы лица, составившего предписание)

при проведении контрольного (надзорного) мероприятия
Внеплановой выездной проверки

(указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия)

На основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от 10 октября 2022г. №392 в отношении

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя школа д. Мойка» ИНН 5301001543 ОГРН 1025301387187 Новгородская область, Батецкий район, д. Мойка, ул. Ветеранов, д. 6, место осуществления деятельности: Новгородская область, Батецкий район, д. Мойка, ул. Ветеранов, д. 6, Новгородская область, Батецкий район, д. Вольная Горка, д. 78

(указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения

При проведении внеплановой проверки 31.10.2022г. и 01.11.2022г. по адресу: Новгородская область, д. Мойка, ул. Ветеранов, д. 6 и Новгородская область, д. Вольная Горка д. 78, проведено взятие проб (образцов) для проведения лабораторных испытаний и экспертиз ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области» на соответствия обязательным требованиям, а также проведен осмотр помещений, сырья, готовой продукции и документов, составляемых для контроля при приготовлении готовой кулинарной продукции, в присутствии директора школы Лукиной Ириной Викторовной и руководителем филиала Дьячук Еленой Юрьевной при осмотре помещений пищеблока установлено следующее:

При осмотре склада для овощей, установлено наличие картофеля страна происхождения: Россия, который хранится при температуре +21 С°, что не соответствует условиям хранения, которые указаны на маркировке изготовителя в нарушении п.7 ст. 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Не соблюдение условий хранения продуктов может привести к пищевым отравлениям.

На стеллажах имеется кухонная алюминиевая посуда, используемая для приготовления кулинарных изделий.

В зоне мытья посуды имеются тарелки со сколами для приема учениками школы.

Использование кухонной алюминиевой посуды и тарелок со сколами не соответствует требованиям п. 2.4.6.2 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия и п.2.9 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Наличие посуды для приготовления блюд со сколами и из алюминия несет угрозу жизни и здоровью, а именно может привести к возникновению отравления.

Отсутствуют данные по условиям хранения на маркировке:

Лук репчатый, страна происхождения: Россия, изготовитель: ООО «Калипсо»; капуста белокочанная свежая, страна происхождения: Казахстан, изготовитель: Республика Казахстан, с. Нурмухамеда Есентаева; яблоки свежие, страна происхождения: Молдова, изготовитель: SC GETODAVA SRL Молдова; морковь страна происхождения: Азербайджан, изготовитель: ООО «EA-FRUITS» Азербайджан; бананы страна происхождения: Эквадор, изготовитель: DUAGUI SA.

Исходя п. 9 ст.17 Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна

сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

В том числе п.п. 1. п. 4.2 ст.4 ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" -Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения: 3) дату изготовления пищевой продукции; 4) срок годности пищевой продукции; 5) условия хранения пищевой продукции.

Установить соблюдения условий хранения плодоовощной продукции по причине отсутствия на маркировке условий хранения не представилось возможным.

Статья 17. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

п. 7. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №8401 от 03.11.2022г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области» - смыв, взятый с рук у повара Мазарова А.В. (согласно протоколу отбора проб №392/ГП/1 от 31.10.2022г.) не соответствует обязательному требованию, установленному в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Согласно протоколу лабораторных испытаний №8397 от 08.11.2022г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области» - смыв, взятый с миски для салата, с подноса и с крана раковины (согласно протоколу отбора проб №392/ГП от 31.10.2022г.) не соответствует обязательному требованию, установленному в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Согласно ст.11 Федеральному Закону от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»:

- индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны:
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению;
- осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при

производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;

- проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания.

Учитывая вышеизложенное, согласно ч. 3 ст. 39 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, несоблюдение санитарных правил создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь ч. 1 ст. 34 Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», частью 3 статьи 44 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 37 Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ, ст.1, ст.25_2, Федерального закона от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

с целью устранения выявленных нарушений

ПРЕДПИСЫВАЮ:

Муниципальному автономному общеобразовательному учреждению «Средняя школа д. Мойка» ОГРН: 1025301387187, ОГРН: 26.08.2002, ИНН: 5301001543 место нахождения: Новгородская область, Батецкий район, д. Мойка, ул. Ветеранов, д.б.

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения, адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

1. Осуществлять контроль за приемкой в пищеблок плодоовощной продукции в соответствии с обязательными требованиями техническими регламентами таможенного союза, в части содержания сведений в маркировке условий хранения;
2. Осуществлять контроль за полнотой проведения качественной дезинфекцией пищеблока и соблюдением правил личной гигиены работников.
3. Не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря из алюминия и использовать тары, изготовленные из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции

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

Письменную и документарную информацию о выполнении настоящего предписания предоставить должностному лицу, выдавшему предписания до **01.11.2023г.**

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа д. Мойка» ОГРН: 1025301387187, ОГРН: 26.08.2002, ИНН: 5301001543 место нахождения: Новгородская область, Батецкий

район, д. Мойка, ул. Ветеранов, д.6

(должность лица, фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролирующими юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства Российской Федерации.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Новгородской области либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в 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.

Ведущий специалист отдела
санитарного надзора
регистрации и лицензирования

(должность лица, выдавшего предписание)

(подпись)

Тихомирова Ю.О.

(фамилия, имя, отчество)

С предписанием ознакомлен(а):

Иванов И. П.
(инициалы и фамилия)

(подпись)

« 27 » 11 20 22 г.

Предписание направлено по адресу: