



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 Красноярскому краю
(Управление Роспотребнадзора по Красноярскому краю)
660049, г. Красноярск, ул. Каратанова, д. 21
Тел. (8-391) 226-89-50 Факс 226-90-49,
E-mail: office@24.rospotrebnadzor.ru

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в г. Лесосибирске
662547, Красноярский край, г. Лесосибирск, ул. Мира, 5
Тел/факс. 8(391-45)5-20-21; E-mail: lesosibirsk@24.rospotrebnadzor.ru

ПРЕДПИСАНИЕ № 9897
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований

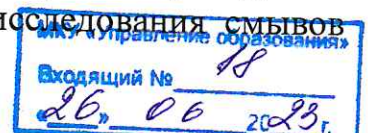
« 16 » июня 2023 года

г. Лесосибирск

Мною, Гасс Светланой Леонидовной, специалистом первого разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Лесосибирске при проведении обязательного профилактического визита в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Абалаковская средняя общеобразовательная школа № 1» (МБОУ Абалаковская СОШ № 1); ИНН 2447004200, ОГРН 1022401274928 по адресам (местоположению): 663141, Красноярский край, Енисейский район, с. Абалаково, ул. Заречная, 20Б, 663141, Красноярский край, Енисейский район, с. Абалаково, ул. Школьная, 2; учетный номер мероприятия в Едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий № 24230041000106259888 от 25.05.2023г. выявлены следующие нарушения обязательных требований по адресам:

1) 663141, Красноярский край, Енисейский район, с. Абалаково, ул. Заречная, 20Б

- нарушение п. 2.1. санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.11 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», выразившееся в не проведении производственного контроля, согласно программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП и утвержденной руководителем учреждения. В соответствии с Приложением № 21 программы ХАССП проводятся следующие виды исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства 2-3 – блюда исследуемого прима пищи- 1 раз в квартал, исследования калорийности -1 блюдо 1 раз в год, контроль проводимой витаминизации блюд-1 блюдо 2 раза в год, микробиологические исследования смывов



на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) -10 смывов 1 раз в год; микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов 5-10 смывов 1 раз в год; исследования смывов на наличие яиц гельминтов 10 смывов 1 раз в год; исследования питьевой воды по химическим и микробиологическим показателям 2 пробы, по химическим показателям 1 раз в год, по микробиологическим показателям -2 раза в год. Документы, подтверждающие проведение указанных исследований не представлены; *заказ готов, проводим анализ*

- нарушение п.2.8 санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», выразившееся в несоответствии наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню и в технологических картах, а именно: капуста тушеная по меню – капуста тушеная с мясом, курой по технологической карте; салат из моркови по меню – салат из моркови с растительным маслом по технологической карте; борщ со сметаной по меню – борщ с капустой и картофелем по технологической карте. Представлен приказ № 01-04-58 от 22.03.2023 об утверждении 12 дневного примерного меню и технологических карт, согласно приложения № 1, которое отсутствует. Технологические карты, по которым происходит изготовление блюд, не утверждены руководителем организации или уполномоченным им лицом; *утвердил карт чабанин Олег*

- нарушение п. 2.4.13 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии на окнах москитные сетки в летний период, в помещениях, где проводят время дети;

- нарушение п. 2.4.11 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии оснащения умывальных раковин электро - или бумажными полотенцами;

- нарушение п. 2.6.1. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствие установленных водонагревательных устройств в туалетных комнатах в отсутствие центрального горячего водоснабжения;

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании на пищеблоке кухонной посуды (кастрюли, тазы), не из нержавеющей стали;

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившиеся в использовании инвентаря, для раздачи и порционирования блюд, который не имеет мерной метки объема в литрах (или) миллилитрах;

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использование столовой посуды с дефектами и повреждениями, при организации питания детей;

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии бактерицидной

установки для обезображивания воздуха в зоне приготовления салатов и холодных блюд;

- нарушение п. 2.4.6.3. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании столовой мебели (стулья) с дефектами и повреждениями покрытия;

- нарушение п. 2.4.6.2 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии оборудования складского помещения, которое используется для хранения овощей (картошка, капуста) прибором для измерения температуры и влажности воздуха;

- нарушение п. 2.2.3 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в расположении контейнеров для сбора мусора на земле, без специально оборудованной площадки.

2) 663141, Красноярский край, Енисейский район, с. Абалаково, ул. Школьная, 2

- нарушение п. 2.1. санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.11 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», выразившиеся в непроведении производственного контроля, согласно программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП и утвержденной руководителем учреждения. В соответствии с Приложением № 21 программы ХАССП проводятся следующие виды исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства 2-3 – блюда исследуемого прима пищи- 1 раз в квартал, исследования калорийности -1 блюдо 1 раз в год, контроль проводимой витаминизации блюд-1 блюдо 2 раза в год, микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) -10 смывов 1 раз в год; микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов 5-10 смывов 1 раз в год; исследования смывов на наличие яиц гельминтов 10 смывов 1 раз в год; исследования питьевой воды по химическим и микробиологическим показателям 2 пробы, по химическим показателям 1 раз в год, по микробиологическим показателям -2 раза в год. Документы, подтверждающие проведение исследований не представлены;

- нарушение п. 2.4.13 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии на окнах москитные сетки в летний период, в помещениях, где проводят время дети, в оборудовании окон жалюзи длиной ниже уровня подоконника

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании на пищеблоке кухонной посуды (кастрюли, тазы), не из нержавеющей стали;

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившиеся в использовании инвентаря, для

раздачи и порционирования блюд, который не имеет мерной метки объема в литрах (или) миллилитрах;

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании посуды с дефектами и повреждениями, при организации питания детей;

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии бактерицидной установки для обезображивания воздуха в зоне приготовления салатов и холодных блюд;

- нарушение п. 2.4.6.3. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании столовой мебели (стул) с дефектами и повреждениями покрытия;

- нарушение п. 2.4.6.2 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии оборудования складского помещения, которое используется для хранения овощей (картошка, капуста) прибором для измерения температуры и влажности воздуха,;

- нарушение п. 2.2.3 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в расположении контейнеров для сбора мусора на земле, без специально оборудованной площадки.

- нарушение п. 2.4.12 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании дезинфицирующего средства «Дезитабс», для обработки посуды, инвентаря на пищеблоке в отсутствие инструкции о применении средства;

- нарушение п. 2.4.11 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в том, что в помещении хозяйствующего субъекта имеются 3 туалетные комнаты, 2 из которых разрушены, не имеют перегородок, с множественными дефектами полов и стен, без необходимого санитарно-технического оборудования. Третья туалетная комната имеет 2 отдельные кабинки, оборудована 1 унитазом без сиденья, 2 унитаза находятся в неисправном состоянии;

- нарушение п.2.7.2, 2.8.3 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в том, что остекление окон в коридоре, тамбуре перед туалетом, в классе, где дети играют (проводят время) имеют нарушения целостности стекла, конструкции окон из дерева, утеплены ватой, имеют дефекты, не позволяют обеспечивать возможность проведения проветривания помещений,

- нарушение п. 2.4.6.2 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии в складском помещении,

которое используется для хранения овощей (картошка, капуста) прибора для измерения температуры и влажности воздуха;

- нарушение п. 2.2.3 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в расположении контейнеров для сбора мусора на земле, без специально оборудованной площадки.

- нарушение п. 2.4.6.3. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании столовой мебели (стул) с дефектами и повреждениями покрытия

- нарушение п. 2.4.6.2 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании на пищеблоке уборочного инвентаря, без маркировки маркировки, в соответствии с назначением.

- нарушение п. 2.2.4. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в наличии множественных дефектов, неровностей, выбоин покрытия дорожек и подходов на территории МБОУ «Абалаковская СОШ № 1»

- нарушение требований приложения 9 таблицы 1 санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», выразившееся в том, что на основании протокола исследования № 122-379/1 от 13.06.2023 года при исследовании завтрака со стола для детей с 6-11 лет (макаронны отварные, котлета, хлеб, чай), установлено, что блюдо «Котлета» по весу порции не соответствует установленному весу порции второго блюда для детей 7-11 лет от 90 до 120г..

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 устранить нарушения обязательных требований по адресам:

1) 663141, Красноярский край, Енисейский район, с. Абалаково, ул. Заречная, 20Б

- нарушение п. 2.1. санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.11 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», выразившееся в не проведении производственного контроля, согласно программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП и утвержденной руководителем учреждения. В соответствии с Приложением № 21 программы ХАССП проводятся следующие виды исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства 2-3 – блюда исследуемого прима пищи- 1 раз в квартал, исследования калорийности -1 блюдо 1 раз в год, контроль проводимой витаминизации блюд-1 блюдо 2 раза в год, микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) -10 смывов 1 раз в год; микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов 5-10 смывов 1 раз в год; исследования смывов на наличие яиц гельминтов 10 смывов 1

раз в год; исследования питьевой воды по химическим и микробиологическим показателям 2 пробы, по химическим показателям 1 раз в год, по микробиологическим показателям -2 раза в год. Документы, подтверждающие проведение указанных исследований не представлены;

- нарушение п.2.8 санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», выразившееся в несоответствии наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню и в технологических картах, а именно: капуста тушеная по меню – капуста тушеная с мясом, курой по технологической карте; салат из моркови по меню – салат из моркови с растительным маслом по технологической карте; борщ со сметаной по меню – борщ с капустой и картофелем по технологической карте. Представлен приказ № 01-04-58 от 22.03.2023 об утверждении 12 дневного примерного меню и технологических карт, согласно приложения № 1, которое отсутствует. Технологические карты, по которым происходит изготовление блюд, не утверждены руководителем организации или уполномоченным им лицом;

- нарушение п. 2.4.13 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии на окнах москитные сетки в летний период, в помещениях, где проводят время дети;

- нарушение п. 2.4.11 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии оснащения умывальных раковин электро - или бумажными полотенцами;

- нарушение п. 2.6.1. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствие установленных водонагревательных устройств в туалетных комнатах в отсутствие центрального горячего водоснабжения;

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании на пищеблоке кухонной посуды (кастрюли, тазы), не из нержавеющей стали;

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившиеся в использовании инвентаря, для раздачи и порционирования блюд, который не имеет мерной метки объема в литрах (или) миллилитрах;

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использование столовой посуды с дефектами и повреждениями, при организации питания детей;

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии бактерицидной установки для обезображивания воздуха в зоне приготовления салатов и холодных блюд;

- нарушение п. 2.4.6.3. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании столовой мебели (стулья) с дефектами и повреждениями покрытия;

- нарушение п. 2.4.6.2 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии оборудования складского помещения, которое используется для хранения овощей (картошка, капуста) прибором для измерения температуры и влажности воздуха;

- нарушение п. 2.2.3 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в расположении контейнеров для сбора мусора на земле, без специально оборудованной площадки.

2) 663141, Красноярский край, Енисейский район, с. Абалаково, ул. Школьная, 2

- нарушение п. 2.1. санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.11 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», выразившиеся в непроведении производственного контроля, согласно программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП и утвержденной руководителем учреждения. В соответствии с Приложением № 21 программы ХАССП проводятся следующие виды исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства 2-3 – блюда исследуемого прима пищи- 1 раз в квартал, исследования калорийности -1 блюдо 1 раз в год, контроль проводимой витаминизации блюд-1 блюдо 2 раза в год, микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) -10 смывов 1 раз в год; микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов 5-10 смывов 1 раз в год; исследования смывов на наличие яиц гельминтов 10 смывов 1 раз в год; исследования питьевой воды по химическим и микробиологическим показателям 2 пробы, по химическим показателям 1 раз в год, по микробиологическим показателям -2 раза в год. Документы, подтверждающие проведение исследований не представлены;

- нарушение п. 2.4.13 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии на окнах москитные сетки в летний период, в помещениях, где проводят время дети, в оборудовании окон жалюзи длиной ниже уровня подоконника

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании на пищеблоке кухонной посуды (кастрюли, тазы), не из нержавеющей стали;

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившиеся в использовании инвентаря, для раздачи и порционирования блюд, который не имеет мерной метки объема в литрах (или) миллилитрах;

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании посуды с дефектами и повреждениями, при организации питания детей;

- нарушение п. 2.4.6.2. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии бактерицидной установки для обеззараживания воздуха в зоне приготовления салатов и холодных блюд;

- нарушение п. 2.4.6.3. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании столовой мебели (стул) с дефектами и повреждениями покрытия;

- нарушение п. 2.4.6.2 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии оборудования складского помещения, которое используется для хранения овощей (картошка, капуста) прибором для измерения температуры и влажности воздуха,;

- нарушение п. 2.2.3 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в расположении контейнеров для сбора мусора на земле, без специально оборудованной площадки.

- нарушение п. 2.4.12 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании дезинфицирующего средства «Дезитабс», для обработки посуды, инвентаря на пищеблоке в отсутствии инструкции о применении средства;

- нарушение п. 2.4.11 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в том, что в помещении хозяйствующего субъекта имеются 3 туалетные комнаты, 2 из которых разрушены, не имеют перегородок, с множественными дефектами полов и стен, без необходимого санитарно-технического оборудования. Третья туалетная комната имеет 2 отдельные кабинки, оборудована 1 унитазом без сиденья, 2 унитаза находятся в неисправном состоянии;

- нарушение п.2.7.2, 2.8.3 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в том, что остекление окон в коридоре, тамбуре перед туалетом, в классе, где дети играют (проводят время) имеют нарушения целостности стекла, конструкции окон из дерева, утеплены ватой, имеют дефекты, не позволяют обеспечивать возможность проведения проветривания помещений,

- нарушение п. 2.4.6.2 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в отсутствии в складском помещении, которое используется для хранения овощей (картошка, капуста) прибора для измерения температуры и влажности воздуха;

- нарушение п. 2.2.3 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в расположении контейнеров для сбора мусора на земле, без специально оборудованной площадки.

- нарушение п. 2.4.6.3. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании столовой мебели (стул) с дефектами и повреждениями покрытия

- нарушение п. 2.4.6.2 санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в использовании на пищеблоке уборочного инвентаря, без маркировки, в соответствии с назначением.

- нарушение п. 2.2.4. санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», выразившееся в наличии множественных дефектов, неровностей, выбоин покрытия дорожек и подходов на территории МБОУ «Абалаковская СОШ № 1»

- нарушение требований приложения 9 таблицы 1 санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», выразившееся в том, что на основании протокола исследования № 122-379/1 от 13.06.2023 года при исследовании завтрака со стола для детей с 6-11 лет (макароны отварные, котлета, хлеб, чай), установлено, что блюдо «Котлета» по весу порции не соответствует установленному весу порции второго блюда для детей 7-11 лет от 90 до 120г..

Срок устранения: 27.05.2024 г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Абалаковская средняя общеобразовательная школа № 1, ИНН 2447004200, ОГРН 1022401274928, юридический адрес: 663141, Красноярский край, Енисейский район, с. Абалаково, ул. Заречная, 20.

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Лесосибирске по адресу: 662547, г. Лесосибирск, ул. Мира, д. 5; тел./факс 8 (39145)52021 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок **до 27.05.2024 г.** 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.

Старший специалист 1 разряда



С.Л.Гасс

С предписанием ознакомлен(а) « ____ » _____ 20__ г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено в Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Абалаковская средняя общеобразовательная школа № 1», по адресу: 663141, Красноярский край, Енисейский район, с. Абалаково, ул. Заречная, 20.