

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 РЕСПУБЛИКЕ КОМИ
ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ КОМИ В
УСТЬ-ВЫМСКОМ РАЙОНЕ
169200, Княжпогостский район, г. Емва, ул. Коммунистическая, дом 5, E-mail: emva_tu@mail.ru

Предписание
об устранении выявленных нарушений требований санитарного законодательства

г. Емва

21.07.2022 г.

№ 21

Заместителем начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Коми в Усть-Вымском районе С.С. Ковтун, при рассмотрении материалов, составленных по результатам плановой выездной проверки, проведенной на основании решения Руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Коми № 432 от 22.06.2022 г. в отношении:
Наименование юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа» пст. Чиньяворык
Место нахождения юридического лица: Республика Коми, Княжпогостский район, п. Чиньяворык, ул. Ленина, дом 4
ОГРН 1021101067668 ИНН 1117003510

выявлены нарушения требований действующего санитарного законодательства Российской Федерации, а именно:

Нарушены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно:

п. 2.2. - в учреждение, для использования в питании детей, принимаются пищевые продукты и продовольственное сырьё без наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия продукции (при выборочном контроле не представлены декларации о соответствии на свежую капусту, производства ООО «Агрокомплекс Терновский»; морковь свежую; груши; яблоки; филе грудки без кожи, производства АО «Приосколье» Белгородская область и др.);

п. 8.1.2.3. – калорийность и оценка суммарного содержания белков, жиров и углеводов в блюде относительно расчетной энергетической ценности, с учетом поправки на потери, установленная лабораторным путём при исследовании блюда одного приема пищи (обеда), изготовленного 06.07.2022 г., составила 89,3%, что ниже расчетных данных на основе меню раскладки на 10,7%, при допустимом отклонении $\pm 5\%$ (экспертное заключение ФБУЗ «ЦГиЭ в РК» № 1210/2022/2022/216 от 20.07.2022 г., протокол лабораторных исследований № 01-5900 от 13.07.2022 г.);

п. 8.1.7. – в ежедневном меню, размещаемом в обеденном зале, не указываются сведения о калорийности порции;

п. 8.1.10. – не организован отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции и их последующее хранение в течение 48 часов (отсутствуют пробы бутерброда с маслом с завтрака от 05.07.2022 г., ватрушки с повидлом с обеда от 05.07.2022 г.).

Нарушены требования СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления»:

п. 2.4.6.2. – пищеблок не обеспечен необходимым количеством посуды из нержавеющей стали (для приготовления I и II блюд используется алюминиевая посуда); используются разделочные доски с маркировкой «фрукты», «сыр», «масло», «хлеб», «МС», «РВ», «РС», яйцо, «кура В», «колбаса», «овощи В», «зелень» имеющие дефекты в виде расколов и трещин, поверхность используемых разделочных досок не обработана и не ошлифована (шершавая с зазубринами);

п. 2.5.2. - полы в кабинете № 27, гардеробе для верхней одежды имеют дефекты и повреждения напольного покрытия в виде разрывов линолеума, что не обеспечивает проведение качественной влажной уборки и дезинфекции;

п. 2.6.5. - не обеспечена подача горячей воды к умывальным раковинам для мытья рук в туалетах для девочек и мальчиков на 1-м этаже летнего оздоровительного учреждения (при отсутствии централизованного горячего водоснабжения не установлены водонагревающие устройства).

В целях устранения выявленных нарушений, а также предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)

