



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 Тюменской области

Территориальный отдел в Голышмановском, Армизонском, Аромашевском, Омутинском районах  
627300 Голышмановский район, р.п. Голышманово, ул. Карла Маркса, 2 тел./факс (834546) 2-52-82.  
ОКПО 76823968, ОГРН 1057200990593, ИНН/КПП 7203158490/720301001

**Предписание № 15 от 21.04.2023 года**

**Должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный  
санитарно-эпидемиологический надзор**

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов:

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Голышмановская средняя общеобразовательная школа № 4», осуществляющей свою деятельность по адресам:  
627300, ТЮМЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ, Р-Н ГОЛЫШМАНОВСКИЙ, РП. ГОЛЫШМАНОВО, ПЕР. МОСКОВСКИЙ, Д.23  
627309, ТЮМЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ, ГОЛЫШМАНОВСКИЙ РАЙОН, С СРЕДНИЕ ЧИРКИ, УЛ СОВЕТСКАЯ, Д 10  
627308, ТЮМЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ, ГОЛЫШМАНОВСКИЙ РАЙОН, С РАЖЕВО, УЛ ЦЕНТРАЛЬНАЯ, Д 30  
627306, ТЮМЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ, ГОЛЫШМАНОВСКИЙ РАЙОН, С МЕДВЕДЕВО, УЛ СОВЕТСКАЯ, Д 79  
627317, ТЮМЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ, ГОЛЫШМАНОВСКИЙ РАЙОН, Д ЗЕМЛЯНАЯ, УЛ ШКОЛЬНАЯ, Д 11  
627321, ТЮМЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ, ГОЛЫШМАНОВСКИЙ РАЙОН, С ГЛАДИЛОВО, УЛ НАБЕРЕЖНАЯ, Д 45А

**Акт по результатам мероприятий по контролю № 15 от 21.04.2023 года;**

(указать наименование объекта, перечень рассмотренных документов)

Выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей.

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

На основании п.п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также п.п. 2.2.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»). В соответствии со ст.11, ч.1 ст.24, ч.1 ст.44, ч.2 ст.50 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

**ПРЕДПИСЫВАЮ:**

**МАОУ «Голышмановская СОШ №4»**

- 1) Обеспечить условия хранения овощей в складском помещении (провести настройку кондиционера). В соответствии с п.3.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «Перевозка (транспортирование) в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов 17. «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» (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).

В срок до 01.09.2023

- 2) В складском помещении, где хранятся продукты, и яйцо установить бактерицидный облучатель. В соответствии п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» «Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц».

В срок до 01.09.2023

- 3) В моечном помещении, для мытья посуды, над вытяжками на потолке устранить дефекты в отделке потолка. В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" п. 2.16. «Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений». В соответствии с СП 2.1.3678-20 п.2.7. "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" «Покрытия пола и стен помещений, используемых хозяйствующими субъектами, не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком и должны быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими».

В срок до 10.06.2023

#### **Отделение МАОУ «Голышмановская СОШ №4» Гладилевская СОШ**

- 4) Обеспечить условия хранения овощей в складском помещении овощей, фруктов, сухофруктов (приобретение холодильника). В соответствии с п.3.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «Перевозка (транспортирование) в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. В соответствии со ст 17 п.7 . 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».

В срок до 01.09.2023

- 5) В складском помещении, где хранятся продукты, и яйцо установить бактерицидный облучатель. В соответствии п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» «Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц».

В срок до 01.09.2023

#### **ОТДЕЛЕНИЕ МАОУ «ГОЛЫШМАНОВСКАЯ СОШ № 4» «МЕДВЕДЕВСКАЯ СОШ»**

- 6) На пищеблоке моечные ванны для мытья столовой посуды являющимися источником выделения избытков тепла и влаги обеспечить местной системой вытяжной вентиляции в

соответствии с п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

В срок до 01.09.2023

7) На пищеблоке III моечную ванну оборудовать металлической сеткой с ручками для ополаскивания столовой посуды в соответствии с п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

В срок до 01.09.2023

8) В моечном отделении и овощном цехе устранить дефекты в отделке стен 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»

В срок до 01.09.2023

9) На пищеблоке во II моечной ванне для мытья кухонной посуды заменить металлическую сетку (решетку) в соответствии с п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

В срок до 01.09.2023

10) Овощной цех оборудовать измерительным оборудованием для контроля условий хранения пищевой продукции (овощей), обеспечить регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в соответствии с п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

В срок до 10.06.2023

11) Пищеблок обеспечить протирачной машиной (согласно технологической карте по технологии приготовления картофельного пюре) в соответствии с п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

В срок до 01.04.2024

12) На пищеблоке устранить неисправность в жарочном шкафу (заменить) в соответствии с п.2.4.6.2. СП 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

В срок до 01.04.2024

13) На пищеблоке устранить неисправность в работе 3-х электрических плит, которые имеют неисправность электрических конфорок в соответствии с п.2.4.6.2. СП 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

В срок до 01.09.2023

14) В складском помещении для хранения бакалеи (сыпучие продукты, крупы) обеспечить условия хранения пищевой продукции заявленной изготовителем, согласно информации указанной на упаковке пищевых продуктов в соответствии с п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

В срок до 01.09.2023

**ОТДЕЛЕНИЕ МАОУ «ГОЛЫШМАНОВСКАЯ СОШ № 4» «РАЖЕВСКАЯ СОШ»**

- 15) Обеспечить работу холодильного оборудования для хранения суточных проб в соответствии с п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"  
В срок до 01.09.2023
- 16) На пищеблоке холодильник с маркировкой «овощи» обеспечить контрольным термометром в соответствии с п.3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"  
В срок до 10.06.2023
- 17) Пищеблок обеспечить протирочной машиной (согласно технологической карте по технологии приготовления картофельного пюре) в соответствии с п. 2.3.3.СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"  
В срок до 01.04.2024
- 18) Пищеблок обеспечить морозильной камерой для хранения замороженной пищевой продукции (имеющиеся морозильные камеры переполнены) в соответствии с п.2.4.6.2. СП 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"  
В срок до 01.09.2023

**отделение МАОУ Голышмановская СОШ №4 «Среднечирковская СОШ»**

- 19) Обеспечить пищеблок достаточным количеством столовой посуды (тарелка второе блюд в соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическое требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» согласно которого количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.  
Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.  
В срок до 01.09.2023
- 20) Обеспечить работу холодильного оборудования для хранения суточных проб в соответствии с п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"  
В срок до 01.09.2023
- 21) Обеспечить пищеблок разделочными досками «ВМ», «ВК», «ВО», «СМ», «СО», «СР», «Гастрономия» в соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическое требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» согласно которого не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими

повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

В срок до 10.06.2023

- 22) Обеспечить пищеблок инвентарем- лопатками в соответствии с п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологическое требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» согласно которого не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

В срок до 10.06.2023

отделение МАОУ Гольшмановская СОШ №4 «Земляновская СОШ»

- 23) Обеспечить условия хранения овощей в складском помещении овощей, фруктов, сухофруктов, киселя. В соответствии с п.3.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» «Перевозка (транспортирование) в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. В соответствии со ст 17 п.7 . 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 требования настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции».

В срок до 01.09.2023

Предписание получил «11» апреля 2023 года.

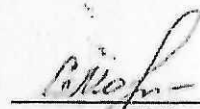
15 час. 23 мин.  
время

  
подпись

Ворожова Е.М.  
Ф.И.О.

Ведущий специалист- эксперт территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по  
Тюменской области в Гольшмановском,  
Армизонском, Аромашевском,  
Омутинском районах

должность лица, уполномоченного осуществлять надзор      подпись

  
Ф.И.О.

/Маренина С.В./