

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по Курской области

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Курской области в Щигровском, Черемисиновском, Тимском, Советском,
Касторенском и Мантуровском районах

Предписание к акту № 09-27/166

должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный надзор

гор. Щигры

(место выдачи)

26.10.2022г

(дата выдачи)

Мною, старшим специалистом 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Курской области в Щигровском, Черемисиновском, Тимском, Советском, Касторенском, Горшеченском и Мантуровском районах Сергеевой Ольгой Александровной, **при проведении внеплановой выездной проверки**

(должность, фамилия и инициалы лица, выдавшего предписание)

МКОУ «Бычковская СОШ» Курская область, Касторенский район, с. Бычок, ул. Школьная, д.4.

(адрес, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе)

Выявлены нарушения: ст.ст. 10, 11, 17, 28 Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г;

пп. 2.4.6.2, 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

пп. 2.2, 3.10, 3.13, 8.1.2, 8.1.6, 8.1.7, 8.1.10 приложения № 5, 6, 7, 10, 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»;

п. 2.3 СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

п. 88 ч.3 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (нормы обязательных требований, которые были нарушены)

С целью устранения выявленных нарушений, на основании ст.90 Федерального закона от 31.07.2020г № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»,

ПРЕДПИСЫВАЮ:

В срок до 15.12.2022г, далее постоянно:

1. Вести ведомость контроля рациона питания детей с анализом выполнения норм по набору продуктов и рекомендациями по корректировке меню при отклонении, в соответствии с приложением 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечить сохранность маркировки на продуктах.
3. Обработку столовой посуды проводить в соответствии с инструкцией по применению.
4. Обеспечить проведение дезинфекции посуды и соответствии с инструкцией используемого дезинфекционного средства в концентрации при вирусных инфекциях.
5. Обеспечить термометром морозильную камеру.
6. Обеспечить контроль температурно-влажностного режима складской зоны, установить психрометр.
7. Обеспечить контроль своевременного ведения и в полном объеме журналов бракеража скоропортящейся продукции, готовой пищи.
8. При приготовлении пищи использовать технологические карты.
9. Обеспечить в столовой в зоне раковин для мытья рук наличие кожных антисептиков.
10. Не допускать в рационе питания обучающихся молочные продукты на основе растительных жиров (заменителей молочного жира).
11. При приготовлении блюд использовать йодированную поваренную пищевую соль для профилактики йододефицитных состояний у детей.
12. Размещать ежедневное меню школьников в обеденном зале (холле) с указанием сведений с учетом возрастных групп.
13. Заменить дверь в складское помещение.
14. Обеспечить калорийность по приемам пищи в требуемом удельном весе от суточной калорийности, соблюдать нормы вложения продуктов согласно технологическим картам, соблюдать объем порций для достижения необходимой калорийности в соответствии с приложениями № 9, 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
15. Обеспечить контроль своевременного ведения и в полном объеме журналов бракеража скоропортящейся продукции, готовой пищи.
16. Обеспечить наличие в фактическом рационе питания молочной и кисломолочной продукции, творога, сыра, фруктов в соответствии с таб.2 приложения №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Информацию об исполнении предписания в письменном виде по пунктам с приложением подтверждающих копий документов, фото, представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Курской

области в Щигровском, Черемисиновском, Тимском, Советском, Касторенском, Горшеченском и Мантуровском районах в срок до 16.12.2022.

Основание выдачи настоящего предписания: акт проверки № 09-27/166 от 26.10.2022г.

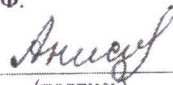
Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на директора МКОУ «Бычковская СОШ»

Анисимову О.Д.

(должность, фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается ответственность)

Невыполнение в установленный срок предписания об устранении нарушений обязательных требований, предусматривает административную ответственность в соответствии со статьей 19.5.ч.1 КоАП РФ.

Предписание получил директор МКОУ «Бычковская СОШ»



(подпись)

Анисимова О.Д.

(фамилия, имя, отчество)

Предписание вручил старший специалист 1разряда

(должность лица, уполномоченного осуществлять надзор)



(подпись)

Сергеева О.А.

(фамилия, имя, отчество)

« Бычковская средняя общеобразовательная школа»
Касторенского района Курской области
306732, Курская область, Касторенский район, с. Бычок, ул. Школьная, 4
Тел. 8 (47157) 3 – 26 – 27
ОГРН 1024600580586, ИНН/ КПП 4608003757/ 460801001
anisimowa.bulscoolkastor@yandex.ru

**Информация об исполнении предписания к акту № 09-27/166
территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Курской
области в Щигровском, Черемисиновском, Тимском, Советском,
Касторенском, Горшеченском и Мантуровском районах.**

Во исполнение предписания к акту № 09-27/166 в МКОУ «Бычковская
СОШ» Касторенского района Курской области

1. Дверь в складском помещении отремонтирована.
2. Своевременно ведутся журналы бракеража скоропортящейся продукции, готовой пищи, журналов контроля соблюдения температурно-влажностного режима холодильного оборудования, складского помещения.
3. Ведется ведомость контроля за рационом питания детей. Молочная продукция присутствует в рационе питания.
4. Контролируется энергетическая и пищевая ценность рациона
5. Товаросопроводительная документация от поставщиков поступает без задержки.
6. Обеспечивается сохранность маркировки на продуктах
7. При приготовлении блюд используется поваренная йодированная соль, контролируется применение соли.
8. В столовой раковина для мытья рук обеспечена кожным антисептиком.
9. При приготовлении пищи используются технологические карты.

Директор школы *Анисимова* Анисимова О.Д.

