



Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
Управление Роспотребнадзора по
Республике Калмыкия
Территориальный отдел «Западный» Управления
Роспотребнадзора по Республике Калмыкия
в Городовиковском и Яшалтинском районах
Пэрна ул., д.16а, с.Яшалта,
Яшалтинский район
Республика Калмыкия, 359010
тел/факс 8 (847 45) 9-16-83 E-mail: yashaltarprn@yandex.ru
ОКПО 74271944 ОГРН 1050866729187
ИНН 0814163237 КПП 081601001

10.04.2023 № 08-10-00/03-38-2023

отвечать до 10.06.
!!!
Начальнику «Управления
образования Городовиковского РМО
по Республики Калмыкия»
Петренко Л.С.

Директору МКОУ «Городовиковская
СОШ №1, им.Г.Лазарева»
Долгополовой С.Н.

Представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения

Начальник территориального отдела «Западный» Управления Роспотребнадзора по Республике Калмыкия в Городовиковском и Яшалтинском районах Марылова Байрта Станиславовна, в соответствии со ст.23.13 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, рассмотрев дело об административном правонарушении по статье 6.6 КоАП РФ, в отношении директора МКОУ «ГСОШ №1 им.Г.Лазарева» Долгополовой Светланы Николаевны.

Установил

Согласно протокола об административном правонарушении №3 от 31.03.2023г., составленным заместителем начальника ТО «Западный» Управления Роспотребнадзора по Республике Калмыкия в Городовиковском и Яшалтинском районах Куркаевым М.А., в период с 20.03.2023 года с 09час. 00мин. до 13час. 00мин., 31.03.2023 года с 09час. 00мин. до 13час. 00мин., при проведении выездной внеплановой проверки, в отношении МКОУ «ГСОШ №1 им.Г.Лазарева», расположенном по адресу: г.Городовиковск, ул.Ленина, д.7, были выявлены нарушения требований санитарного законодательства.

Выявлены нарушения ст.17, ст.28 ст.24 Федерального Закона №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20), требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»:

В нарушении п.2.4.12 СП 2.4.3648-20 – не предусмотрено отдельное помещение для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств не оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

В нарушении п.2.5.3 СП 2.4.3648-20, п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – в горячем цеху с зонами обработки сырой и готовой продукции, моечная стены на высоте 1,5 метра от пола окрашены масляной краской, устойчивой к проведению мытья влажным способом и дезинфекции, выше 1,5 метра от пола окрашены вододисперсионной краской, материалом не устойчивым к проведению мытья влажным способом и дезинфекции, потолок окрашен

водоэмульсионной краской, материалом не устойчивым к проведению мытья влажным способом и дезинфекции. В складском помещении для хранения пищевых продуктов и овощей стены на высоте 1,5 метра от пола окрашены масляной краской, выше побелены водоэмульсионной краской, материалом не устойчивым к проведению мытья влажным способом и дезинфекции.

В нарушении п.2.5.2 СП 2.4.3648-20 – в горячем цеху с зонами обработки сырой и готовой продукции, моечная полы деревянные окрашены масляной краской, местами имеются дефекты (местами отшелушена, отколупана краска, полы имеют неровности в виде округлых ямочек (впадин)) что не позволяет проведение качественной уборки и дезинфекции.

В нарушении п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.1.8 СП 2.4.3648-20 – не проводится производственный контроль, за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, и производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

В нарушении п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – на пищеблоке, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, допускается работа с использованием сырья.

В нарушении п.2.9, п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 –1 разделочный стол, предназначенный для обработки пищевых продуктов, не цельнометаллический, имеет дефекты в виде порезов, неровности. Стол, для работы с тестом деревянный, покрытие стола для работы с тестом (столешница) не выполнена из дерева твердых лиственных пород.

В нарушении п.8.1.2, приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – не ведется «ведомость за рационом питания».

В нарушении таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 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 холодном цехе для повторной обработки мяса, овощей, зелени и фруктов отсутствует моечная ванна и раковина для мытья рук.

В нарушении п.2.4.6.1 СП 2.4.3648-20 – в моечной зоне отсутствует моечная ванна или посудомоечная машина для столовой посуды.

В нарушении п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – в обеденном зале вывешено ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп детей, в котором указываются масса порции, но отсутствует калорийность порции.

В нарушении требований таблицы 6.19 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» на пищеблоке МКОУ «ГСОШ №1 им.Г.Лазарева» не соблюдается минимальное количество работников пищеблока, всего работников пищеблока 2 человека. Количество работников пищеблока работающего на сырье и полуфабрикатах, должно составлять 3 работника, из расчета 1 работник на 50 питающихся детей.

В нарушение требований п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - на пищеблоке емкость с рабочим раствором дезинфицирующих средств без маркировки о дате приготовления, его концентрации и предельного срока годности.

В нарушение п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - не проводится витаминизация третьих блюд. Журнал витаминизации третьих блюд не вводится.

В нарушение п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - на изготавливаемые блюда имеются разработанные технологические карты, которые не утверждены руководителем организации.

В нарушение п.8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - в питании детей используются пищевые продукты, которые не допускается при организации питания детей, так на 3-й и 4-й день

допускается выдача блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, быстрого приготовления (кисель), предусмотрено 2 дня в течении цикла.

В нарушение п.8.1.4 (приложение №8) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - питание детей не осуществляется в соответствии с утвержденным 10-ти дневным меню. В рационе питания детей отсутствуют салаты.

В нарушение таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 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 раздаточной зоне отсутствуют мармиты для горячих блюд.

В нарушение п.8.1.4 (приложение №8) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - имеется разработанное и утвержденное примерное 10-ти дневное меню, в котором не указаны, отсутствует информация – 1) пищевые вещества (белки, жиры, углеводы), 2) энергетическая ценность, 3) № рецептуры по каждому блюду.

За указанные нарушения предусмотрена административная ответственность по статье 6.6 КоАП РФ «Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению».

Тем самым, директором Долгополовой С.Н. было совершено административное правонарушение, предусмотренное ст.6.6 КоАП РФ.

Постановлением о назначении административного наказания №3 от 10.04.2023г. директор МКОУ «ГСОШ №1 им.Г.Лазарева» Долгополова С.Н. была признана виновной в совершении административного правонарушения и подвергнута административному наказанию в виде административного штрафа, по ст.6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Таким образом, причиной и условиями, способствовавшими совершению административного правонарушения явилось не соблюдение требований ст.17, ст.28, ст.24 Федерального Закона №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

В соответствии со статьей 29.13 КоАП РФ судья, орган, должностное лицо, рассматривающее дело об административном правонарушении, при установлении причин административного правонарушения и условий, способствовавших его совершению, вносит в соответствующие организации и соответствующим должностным лицам представление о принятии мер по устранению указанных причин и условий. Организации и должностные лица обязаны рассмотреть представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения, в **течение месяца** со дня его получения и сообщить о принятых мерах судье, в орган, должностному лицу, внесшим представление.

На основании выше изложенного и руководствуясь статьей 29.13 КоАП РФ необходимо:

1. Рассмотреть настоящее представление в течение месяца и принять меры к устранению нарушений требований санитарного законодательства.
2. О принятых мерах сообщить **в течение месяца**, со дня получения копии указанного представления в территориальный отдел «Западный» Управления Роспотребнадзора по Республике Калмыкия в Городовиковском и Яшалтинском районах, по адресу: 359010, Республика Калмыкия, с.Яшалта, ул.Пэрна, д.16 а.

За непринятие по постановлению (представлению) органа (должностного лица), рассмотревшего дело об административном правонарушении, мер по устранению причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения, предусмотрена административная ответственность по статье 19.6 КоАП РФ.

Начальник ТО «Западный»
Управления Роспотребнадзора
по РК в Городовиковском и
Яшалтинском районах



Б.С. Марылова

Получила 10.04.2023

Ген

Должностное СМ