



**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 КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

156005, г. Кострома,
бульвар Петрковский, д. 5
телефон (факс): (4942) 426949
e-mail: central@44.rospotrebnadzor.ru
ИНН 4401050824, КПП 440101001
ОГРН 1054408611597, ОКПО 50103320

05.04.2021 № 5205-01

На № _____

г. Кострома
05.04.2021

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
города Костромы
«Средняя общеобразовательная
школа № 21»

приложение к акту от 05.04.2021

ПРЕДПИСАНИЕ

Управлением при проведении внеплановой проверки с 09.03.2021 по 05.04.2021 года Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Костромы «Средняя общеобразовательная школа № 21», расположенного по адресу: Костромская область, г. Кострома, мкр. Паново, д.9 выявлены нарушения требований санитарных норм и правил:

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 28 сентября 2020 г. №28:

- в главе II в п. 2.4.6.2. указано, что посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Фактически в ходе проверки установлено, что для приготовления блюд используется посуда, выполненная из алюминия(9 кастрюль); на инвентаре для порционирования блюд отсутствуют мерные метки(3 шт);

- в главе III, в п.3.4.3 указано, что количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен. Фактически на момент проверки организация питания осуществляется на 5 перемен.

- в главе III, в п.3.4.16 указано, что продолжительность перемен между уроками должна составлять не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 урока)-20-30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая. Фактически по представленному расписанию звонков, перемены после 1 и 2 уроков составляют 10 минут, последующие 15 минут.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года:

- в главе II в п. 2.1. указано, что предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания; в статье 10 п. 2. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" указано, что при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, изложенных в части 3 настоящей статьи. Фактически в разделе мониторинга представленной программы производственного контроля указана необходимость оборудования приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха только склада для сухих сыпучих продуктов, а не всех складских помещений в соответствии с гл. III п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20; в этом же разделе указано использования продуктов обогащенных микронутриентами в эндемичных районах, в то время, как в гл. VIII п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 указано, что в целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий; в тексте программы производственного контроля, в приложении 1 «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов» перечислены недействующие в настоящее время санитарные правила: СанПиН 2.3.2.1293-03, СанПиН 2.3.2.1394-03 и т.д. , в программе не отражен важный момент по профилактике микробиологического и паразитологического загрязнения пищевой продукции, а именно, что необходимо использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Не представлены протоколы лабораторных исследований (С-витаминизации, смывы на иерсинии, смывы на гельминты).

- в приложении 5 указана форма бракеражного журнала скоропортящейся пищевой продукции. Фактически на момент проверки в журнале бракеража сырой продукции не проставляют условия хранения, ставят фактическую температуру в холодильнике. Например, молоко, яйцо, сосиски +4С.

- в главе II в п. 2.8. указано, что изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их

наименованиям, указанным в технологических документах. Фактически 9.03.2021 выдана каша гречневая, выход 160г. Технологическая карта на данный вес порции отсутствует.

- в главе V в. 5.1. указано, что с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Фактически в ходе проверки установлено, что отсутствуют термометры на линии раздачи;

- в главе V в п. 5.2. указано, что температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам. В МР2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» п.11.6. указано, что горячие блюда(супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75С, вторые блюда и гарниры не ниже 65С, холодные напитки не выше 20С. Фактически по результатам лабораторных исследований горячих блюд(акт результатов измерений температуры пищевых продуктов № 33-ГД от 16.03.2021) температура на линии раздачи гарнира макароны отварные составила 61,9С, на обеденном столе 47,5С.

- в главе VIII в п. 8.1.2. указано, что в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к настоящим Правилам. В таблице №2 приложения №7 указаны среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для организации питания детей от 7 до 18 лет; в соответствии с приложением №13 при осуществлении питания в организованных детских коллективах ведется ведомость контроля за рационом питания. В ходе проверки установлено, что в феврале месяце выполнение норм питания для детей 7-11 лет по хлебу ржаному составило 62%, по хлебу ржаному 45%, по сухим фруктам 92%, по сокам 83%, по субпродуктам 0%, по кисломолочным продуктам 0%.

В соответствии с таблицей №1 приложения №9, масса второго блюда (мясного, рыбного, блюда из мяса птицы) должно составлять 90-120гр. для детей 7-11 лет и 100-120гр. для детей 12-18 лет; масса гарнира – 150-200 гр. для детей 7-11 лет и 180-230гр. для детей 12-18 лет; масса первого блюда – 200-250гр. для детей 7-11 лет и 250-300гр. для детей 12-18 лет, масса творожного, яичного блюда – 150-200 гр. для детей 7-11 лет и 200-250гр. для детей 12-18 лет, масса закуски (салата, овощей и т.д.) – 60-100 гр. для детей 7-11 лет и 100-150гр. для детей 12-18 лет, масса фруктов – 100гр. для детей обеих возрастных групп. Фактически в ходе проверки установлено, что занижены массы порций выдаваемых блюд. Например, в обед 1-2 классов 1.03.2021 выдана котлета с маслом сливочным весом 50г, картофель отварной с маслом сливочным 105г; 2.03.2021 в завтрак 5-11 классов выдана запеканка творожная 95г, в обед 1-2 классов выдана котлета рыбная 50г, каша рассыпчатая перловая 105г, в обед 5-11 классов котлета рыбная 50г, каша рассыпчатая перловая 160г; 04 марта в обед 1-2 классов выдан биточек рыбный с маслом 55г, пюре картофельное 100г, в обед 5-11 классов выдан биточек рыбный 55г, пюре картофельное 150г; 3.03 в завтрак 5-11 классов выдан омлет 100г, в обед 1-2 классов биточек 50г, капуста

тушеная 100г, в обед 5-11 классов биточек 50г, капуста тушеная 150г; 5.03.2021 в завтрак 5-11 классов выдана печенье по строгановски 60г, макароны 150г, в обед 1-2 классов котлета с маслом 55г, рагу овощное 105г, в обед 5-11 классов выдана котлета с маслом 55г, рагу из овощей 155г.

В соответствии с таблицей 3 приложения 9 суммарные объемы блюд по приемам пищи должны быть следующими: завтрак для детей 7-12 лет не менее 500г, 12 лет и старше не менее 550г; обедов для детей 7-12 лет не менее 700г, 12 лет и старше 800г. Фактически по анализу представленных ежедневных меню установлено, что суммарный объем блюд завтрака 1.03.2021 для 1-2 классов 490г, 5-11 классов 490г; завтрака 02.03.2021 для детей 5-11 классов составил 352г, обедов 710г, обедов 1-2 классов 665г; 3.03.2021 завтраков для 5-11 классов 490г; 4.03.2021 завтраков для детей 1-2 классов 450г; 5.03.2021 для детей 5-11 классов составил 462г, обеда 640г.

С целью недопущения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, приведения учреждения в соответствие с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", согласно ст.51 ФЗ № 52 « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Вам необходимо нарушения устранить в срок до 31.01.2022 года. Информацию о проделанной работе представить в Управление в срок до 01.02.2022 года.

Руководитель управления



А.А. Кокоулин

