



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 Чеченской Республике

Территориальный отдел в Грозненском, Шатойском, Шаройском,  
Итум-Калинском районах.

### ПРЕДПИСАНИЕ

должностного лица уполномоченного осуществлять федеральный государственный  
санитарно-эпидемиологический надзор

№ 26

« 29 » 05 2015г.

п. Гикало

(место выдачи предписания)

Сведения о лице, которому выдается предписание: директор МБОУ «Средняя  
общеобразовательная школа» п. Гикало Гелаева Раиса Шахидовна.

(в том числе наименование и место нахождения (адрес) проверяемого юридического лица, либо фамилия, имя, отчество (при  
наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и  
зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого гражданина;)

При проведении проверки, рассмотрении представленных документов:

акт проверки № 26 от 29.05.2015г.

(перечислить рассмотренные документы)

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

В классном журнале не оформляют лист здоровья, в который для каждого  
обучающегося вносят сведения об антропометрических данных, группе здоровья, групп  
занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебно  
мебели, а также медицинские рекомендации.

Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательном учреждении  
используются дезинфицирующие средства без соблюдения инструкции по  
применению.

При обеденном зале столовой рядом с умывальниками не предусмотрено  
электрополотенце или одноразовые полотенца.

В складском помещении не предусмотрены стеллажи, для хранения пищевых продуктов  
Столовая общеобразовательного учреждения не обеспечена достаточным количеством  
столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное  
место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями  
настоящих санитарных правил.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки

раздачи в обязательном порядке не используются отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

Складское помещение для хранения продуктов не оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

5.3. Для мытья обеденных столов горячей водой с добавлением моющих средств не предусмотрена специально выделенная ветошь в промаркированной таре для чистой и использованной ветоши.

В моечных помещениях не вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используемые дезинфицирующие средства применяются без инструкции по их применению.

При мытье столовой посуды ручным способом не соблюдаются следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Для предупреждения залета насекомых не проведено засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

Примерное меню не соответствует рекомендуемой форме составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательное учреждение не осуществляется при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной

экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.  
Не организован питьевой режим в образовательном учреждении в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

Не ведется журнал осмотра персонала пищеблока на гнойничковые и острые респираторные заболевания.

Не ведется "Журнал витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил).

С целью контроля за соблюдением технологического процесса не отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд, в соответствии приложения 11 настоящих санитарных правил.

(указать выявленные нарушения санитарного законодательства)

**Вышеуказанное является нарушением:**

Требований статьи 28. Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; пунктов СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»:

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

(перечислить законодательные и нормативные документы)

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

1. В классном журнале оформлять листы здоровья, в которых для каждого обучающегося вносят сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянию здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации, в соответствии п.11.7. СанПиН 2.4.2.2821-10
2. Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательном учреждении используются дезинфицирующие средства с соблюдением инструкции по их применению в соответствии п.12.3. . СанПиН 2.4.2.2821-10
3. При обеденном зале столовой рядом с умывальниками предусмотреть электрополотенце или одноразовые полотенца, в соответствии п.3.4. СанПиН 2.4.5.2409-08
4. В складском помещении предусмотреть стеллажи, для хранения пищевых продуктов, в соответствии п. 4.6. СанПиН 2.4.5.2409-08
5. Столовую общеобразовательного учреждения обеспечить достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное

есто, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, в соответствии п.4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08

6. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке использовать раздельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду:

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п., в соответствии п.4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08

7. Складское помещение для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, в соответствии п. 4.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

8. Для мытья обеденных столов горячей водой с добавлением моющих средств предусмотреть специально выделенная ветошь с промаркировкой тары для чистой и использованной ветоши, в соответствии п.5.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.

9. В моечных помещениях вывесить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах, в соответствии п. 5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

10. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используемые дезинфицирующие средства применять в соответствии с инструкцией по их применению, в соответствии п.5.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.

11. При мытье столовой посуды ручным способом соблюдать следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре), в соответствии п.5.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой, в соответствии п.5.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

12. Для предупреждения залета насекомых произвести засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой, в соответствии п.5.23 СанПиН 2.4.5.2409-08..

13. Примерное меню составить в соответствии рекомендуемой форме составления

примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, в соответствии п.6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08..

14. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательное учреждение осуществлять при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации, в соответствии п. 6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08..

15. Организовать питьевой режим в образовательном учреждении в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости, в соответствии п.10.2. СанПиН 2.4.5.2409-08..

16. Завести журнал осмотра персонала пищеблока на гнойничковые и острые респираторные заболевания, в соответствии п.14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08..

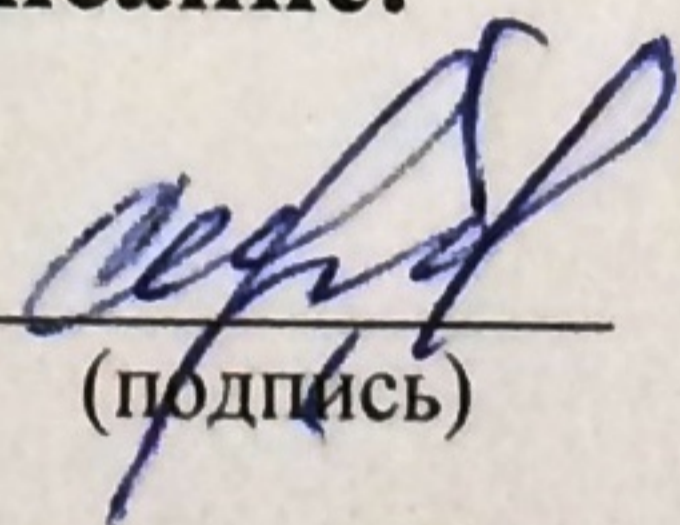
17. Завести "Журнал витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил), п.14.8. СанПиН 2.4.5.2409-08..

18. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд, в соответствии приложения 11 настоящих санитарных правил, п.14.11. . СанПиН 2.4.5.2409-08..

**Срок исполнения: до 10. 09. 2015г.**

**Должностное лицо выдавшее предписание:**

специалист-эксперт  
(должность,)

  
(подпись)

Султанова Айшат Мохматовна  
(фамилия, имя, отчество)

**О выполнении предписания известить должностное лицо Управления Роспотребнадзора по Ч. письменно до 10. 09. 2015г .**

**За невыполнение предписания в указанные сроки, наступает административная ответственность в соответствии с ч.1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.**

**Настоящее предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством, соответственно:**

**физическими и должностными лицами - в районный суд по месту их жительства или месту нахождения органа государственной власти в течение трех месяцев со дня, когда им стало известно о нарушении их прав и свобод;**

лицом, осуществляющим предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, а также юридическим лицом - в арбитражный суд в течение трех месяцев со дня, когда лицу, осуществляющему предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, организации стало известно о нарушении их прав и законных интересов».

Предписание вручено: директор МБОУ «Средняя общеобразовательная школа» п. Гикало  
Гелаевой Раисе Шахидовне

(должность, фамилия, имя, отчество)

« 29 » 05 2015 г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Предписание отправлено заказным письмом с уведомлением « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по адресу: