





тогда как изготовителем установлено хранение при температуре 0+6°C не более 180 суток;  
- манты замороженные в тесте ООО «Халяль» ТУ 9214-006-18903582-05: дата изготовл  
05.10.2018г. в упаковках по 10 кг хранятся в холодильнике «Замороженные полуфабрикаты» п,  
температуре -10,5°C, тогда как изготовителем установлено хранение при температуре не выше -12°C  
не более 30 суток или при -18°C – не более 120 суток;  
- масло «Крестьянское» ООО «Агросила-Молоко» ГОСТ 32261-2013 в упаковках по 180 гр. от  
13.11.2018г. хранится в холодильнике «Молочные продукты» при температуре +8°C, тогда как  
изготовителем установлено хранение при температуре 3±2°C не более 35 суток или при 16±2°C – не  
более 120 суток;  
- пельмени «Для умников и умниц» АО «Департамент продовольствия и социального питания г.  
Казани» ТУ 10.13.14-009-84579933-2016 в упаковках по 5 кг, дата изготовления 28.11.2018г., хранятся  
в морозильной камере «Замороженные полуфабрикаты» при температуре -10,5°C, тогда как  
изготовителем установлено хранение при температуре не выше -18°C.  
- не осуществляется контроль за сроком хранения и вскрытия упаковки скоропортящихся продуктов:  
не указывается дата вскрытия упаковки с соусом на основе растительных масел «Юса»  
(производитель: ООО «Альянс-Снаб», дата изготовления 07.11.2018г, объем 300 мл со сроком  
хранения после вскрытия не более 12ч при температуре от 0 до 10°C)  
- допускается хранение нашинкованной свежей капусты для приготовления салата в емкости с  
маркировкой «СМ» (Сырое мясо).  
холодильное оборудование: холодильник «Готовая продукция»; морозильная камера «Замороженные  
полуфабрикаты», не оборудованы контрольными термометрами, что не позволяет обеспечить  
контроль за соблюдением температурного режима при хранении продуктов  
отбор суточных проб осуществляется не в полном объеме, так, не отобраны:  
- блинчики со сгущенным молоком, каша ячневая молочная с маслом, салат «Мечта», рассольник с  
фрикадельками, указанные в меню «Свободный выбор» от 14.12.2018г.  
- вареники, компот из замороженной смеси, указанные в меню «Свободный выбор» от 17.12.2018г.;  
- компот из черной смородины, фрикадельки, указанные в меню «Комплексный» от 17.12.2018г.  
-суточные пробы отобраны в посуду с неплотно закрывающимся крышками, так, не прилегают  
плотно крышки в пробах:  
- бифштекса, напиток из сухофруктов, запеканки с картошкой, киселя от 14.12.2018г.  
- чая и какао от 18.12.2018г.  
не промаркирован производственный стол для хранения готовых продуктов.  
в помещении для мытья столовой посуды допускается хранение пищевых отходов в емкостях без  
крышек; емкости не промаркированы и заполнены более чем на 2/3 объема; одна емкость с отходами  
находится на стеллаже с чистой посудой.  
чистая столовая посуда хранится на стеллаже (вне закрытых шкафов), не просушивается на  
решетках; стеклянные салатницы влажные, с каплями воды.  
-допускается хранение посторонних предметов (металлический органайзер) на полке с маркировкой  
«чистые стаканы».  
дезинфицирующее средство «Жавель-Солид» в упаковке хранится не в специально отведенном  
месте, а на нижней полке стеллажа с маркировкой «Чистая посуда»  
на участке для приготовления салатов одна из трёх деревянных разделочных досок имеет трещину;  
разделочная доска «СР» (Сырая рыба) находится на подоконнике помещения для холодильного  
оборудования; разделочная доска «Овощи вареные» хранится под производственным столом горячего  
цеха, а не в специально отведенном месте.  
в горячем цеху обнаружено наличие насекомых (мухи)  
случаи инфекционных заболеваний, подозрений на инфекционные заболевания регистрируются и  
учитываются в журнале учета инфекционных заболеваний (форма № 060/у) не по установленной  
форме:  
-в графе «№ экстренного извещения» не указываются даты и время передачи сообщения, а также  
сведения «кто принял и кто передал»;  
- в графе «госпитализация» не указывается место госпитализации, только дата госпитализации  
- отсутствует графа «Измененный(уточненный) диагноз» и дата его установления;  
- отсутствует графа «Лабораторное обследование и его результаты».

(дата, время, место совершения и событие административного правонарушения)



что является нарушением ст. 11, ст. 29, п. 3 ст. 39 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999г., п. 6.26.;8.29;4.10;4.14;14.11;5.20; п. 4.10. приложения №11; 5.10; 5.13; 5.13;5.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 7.8.;7.11,7.12; 9.13; 6.18;9.7;5.15; 6.5;6.6;12.1 СП2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; п. 3.3.2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; п. 12.3. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; п.п. 2.2., 3.5., СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»

(подпункт, пункт, часть, номер статьи, наименование, дата и номер нормативного (-ых) правового (-ых) акта (-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

и повлекло наступление административной ответственности, установленной:  
(указать часть, номер статьи КоАП РФ)

**ст 6.6** Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях

**Совершению административного правонарушения способствовали следующие причины и условия:** недостатки в организации деятельности МБОУ «Школа №70» по соблюдению требований санитарного законодательства.

(указываются причины и условия, которые способствовали совершению административного правонарушения)

Руководствуясь п. 7 ст. 26.1, ст. 29.13 КоАП РФ

**ПРЕДЛАГАЮ:**

**Принять меры по устранению причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения:**

1. Рассмотреть настоящее представление и принять меры к устранению выявленных нарушений законодательства и недопущению их впредь.
2. Обеспечить наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов с указанием партии, поступления в МБОУ «Школа №70»
3. Обеспечить соблюдение условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов
4. Обеспечить соблюдение условий хранения пищевых продуктов в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.
5. Обеспечить соблюдение маркировки посуды для хранения продуктов
6. Обеспечить оснащение холодильного оборудования термометрами, для контроля за соблюдением температурного режима при хранении продуктов
7. Обеспечить проведение отбора суточных проб в полном объеме, согласно меню
8. Обеспечить проведение отбора суточных пробы в специальную посуду с плотно закрывающимися крышками
9. Обеспечить проведение маркировки производственных столов, в соответствии с назначением
10. Обеспечить хранение пищевых отходов в емкостях с крышками в специально выделенном месте
11. Обеспечить заполнение емкостей для сбора отходов не более чем на 2/3 объема
12. Обеспечить хранение чистой столовой посуды в закрытых шкафах или на решетках
13. Обеспечить надлежащее хранение чистой посуды: не допускать хранение посторонних предметов на полках с чистой посудой
14. Обеспечить хранение моющих и дезинфицирующих средств в таре изготовителя в специально отведенном месте
15. Не допускать использование на пищеблоке разделочной доски с трещиной, разделочные доски закрепить за каждым цехом и хранить в специально отведенном месте.
16. Обеспечить своевременное систематическое проведение дезинсекционных мероприятий: не допускать наличие насекомых (мух) в производственных цехах
17. Обеспечить соблюдение кратности плановых обследований на заселенность членистоногими не менее 2 раз в месяц



