

**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 Республике Татарстан (Татарстан)**

(Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан))

420111, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Большая Красная, д.30, телефон: (843) 238 98 54, факс (843) 238 79 19

РЕКОМЕНДАЦИИ

по соблюдению обязательных требований,

**проведении иных мероприятий, направленных на профилактику рисков причинения вреда
№ 4980 /22-вп/в от 21 ноября 2022 г.**

В ходе проведения внеплановой выездной проверки 21 ноября 2022 года

(вид и дата проведения контрольного (надзорного) мероприятия/ контрольного (надзорного) мероприятия без взаимодействия)

в отношении МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА
"СЫРЬИНСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА - ДЕТСКИЙ САД" БАЛТАСИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН, ИНН 1612004388

(наименование контролируемого лица)

на объекте МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА "СЫРЬИНСКАЯ
НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА - ДЕТСКИЙ САД" БАЛТАСИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН, 422243, ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКА, БАЛТАСИНСКИЙ РАЙОН,
СЫРЬЯ ДЕРЕВНЯ, КОМСОМОЛЬСКАЯ УЛИЦА, 32 .

(наименование, адрес объекта)

установлено основание для выдачи рекомендаций по соблюдению обязательных требований,
проведении иных мероприятий, направленных на профилактику рисков причинения вреда,
предусмотренное ст. 90 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном
контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| ☐ | отсутствие нарушений обязательных требований (ч. 1 ст. 90); |
| ☒ | выявление нарушений обязательных требований (п. 5 ч. 2 ст. 90); |

1. При эксплуатации помещений пищеблока (столовой) нарушаются санитарно-эпидемиологические требования : помещения и оборудование (набор помещений и оборудования), используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды (допускаются встречные потоки готовой и сырой продукции, отсутствует необходимый набор помещений пищеблока , пищевое сырье доставляется в склад через помещения столовой, горячий цех пищеблока,) , что является нарушением требований п.1, ст.17, п.1 ст.24, п.1 ст.28, п.1,3 ст.29 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями и дополнениями), п.2.3.3, п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п.2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"».

2. При эксплуатации помещений пищеблока (столовой) нарушаются санитарно-эпидемиологические требования : пищеблок не обеспечен складскими помещениями , обеспечивающими температурные условия хранения пищевого сырья и продуктов, из-за размещения склада в помещении горячего цеха, температура на стеллажах для хранения продуктов достигает + 24 град. С. , что превышает температуру хранения , установленную производителями для продуктов, что является нарушением требований п.1 ст.17, п.1.ст.24, п.1 ст.28 Федерального Закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями), п.2.9.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"».

3. При эксплуатации помещений пищеблока (столовой) нарушаются санитарно-эпидемиологические требования : совмещены моечные кухонной и столовой посуды, что является нарушением требований п.1, ст.17, п.1 ст.28, п.1,3 ст.29 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями и дополнениями), п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п.2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"».

4. При эксплуатации помещений пищеблока (столовой) нарушаются санитарно-эпидемиологические требования : помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения тепла и влаги, дополнительно не обеспечено местной системой вытяжной вентиляции (в моечной кухонной посуды отсутствует местная вентиляция над моечной ванной), что является нарушением требований п.1, ст.17, п.1 ст.28, п.1,3 ст.29 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями и дополнениями), п.2.7.4 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п.2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"».

(отметить нужное, в случае п. 5 ч. 2 ст. 90 – перечислить нарушения)

На основании вышеизложенного с целью обеспечения безопасности и предотвращения нарушений обязательных требований и руководствуясь п. 6 ч. 2 ст. 29 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»

РЕКОМЕНДУЮ:

1. Помещения и оборудование (набор помещений и оборудования), используемые для приготовления пищи, их размещение и размер выполнить обеспечивающими последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды (не допускать встречные потоки готовой и сырой продукции, выполнить необходимый набор помещений пищеблока , пищевое сырье доставлять в склад минуя помещения столовой, горячий цех пищеблока,)
2. Пищеблок обеспечить складскими помещениями , обеспечивающими температурные условия хранения пищевого сырья и продуктов.
3. Выполнить отдельные моечные кухонной и столовой посуды,
4. Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения тепла и влаги, дополнительно обеспечить местной системой вытяжной вентиляции (в моечной кухонной посуды отсутствует местная вентиляция над моечной ванной)

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан) в Высокогорском, Арском, Атнинском, Балтасинском районах

Зайнуллин Ф.Г.

Должность

подпись

ФИО

Отметка о направлении рекомендаций в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

Рекомендации от « _____ » _____ 202__ г. № _____ направлены _____

Рекомендации направлены заказным письмом с уведомлением по адресу: _____

исх. № _____ от « _____ » _____ 202__ г.

Рекомендации вручены: директор МБОУ " СЫРЬИНСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА - ДЕТСКИЙ САД » Гришкина Елена Александровна. «21» ноября 2022 г.