



**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 Тюменской области
(Управление Роспотребнадзора
по Тюменской области)**

Рижская ул., д.45а, Тюмень, 625026
Тел (3452) 20-88-24; факс (3452) 20-64-92
E-mail: nadzor72@tyumen-service.ru
<http://www.72.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 76823968, ОГРН 1057200990593,
ИНН/КПП 7203158490 / 720301001

19.12.2022 № 72-00-02/10-15004-2022
На № _____ от _____

Директору МАОУ
СОЗОНОВСКАЯ СОШ
Михайловой Людмиле
Максимовне

625514, Тюменская область,
Тюменский район, с. Созоново,
ул. Молодежная д.2
soz@obraz-tmr.ru

**Рекомендации
по соблюдению обязательных требований законодательства**

Управление Роспотребнадзора по Тюменской области сообщает, что по результатам внеплановой выездной проверки в отношении МАОУ СОЗОНОВСКАЯ СОШ выявлены нарушения требований санитарного законодательства, а именно:

По адресу: 625514, Тюменская область, Тюменский район, с. Созоново, ул. Молодежная д.2:

1. При организации питания обучающихся, в помещениях столовой школы не соблюдены требования к составу помещений пищеблока, работающего на сырье, отсутствует холодный цех, цех вторичной обработки овощей. Первичная и вторичная обработка овощей, а также изготовление закусок осуществляется в одном помещении. В связи с этим не обеспечена поточность технологического процесса, изготовление закусок (салатов) производится в овощном цехе на столе с маркировкой «СО», который одновременно используется для сырья и готовой к употреблению пищевой продукции без последующей тепловой обработки – салатов. В состав помещений в МАОУ СОЗОНОВСКАЯ СОШ входит: кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием, загрузочный коридор, комната для персонала, мясо-рыбный цех, овощной цех, горячий цех, моечное помещение для кухонной и столовой посуды.

Указанное противоречит п.п. 2. 2.3.3, 2.4.6, 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" согласно которому:

- «При организации питания хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием»;



- «Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах».

2. В зоне приготовления холодных закусок установлено отсутствие стола с охлаждаемой поверхностью, так технологической картой на салат из белокочанной капусты с морковью установлена температура подачи 14гр.С. технологического оборудования для поддержания данной температуры подачи на пищеблоке нет. На момент осмотра, осуществляется хранение салата из белокочанной капусты с морковью более 2х часов с момента изготовления на столе «Готовая продукция», при комнатной температуре. Данный факт подтверждается журналом бракеража готовой пищевой продукции, салат изготовлен в 9:00 и реализуется в три этапа согласно графику питания учащихся, последний прием в 11:20. Указанное противоречит п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" согласно которому:

- помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции;

Также указанное противоречит п. п. 3.5.2, 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым:

- «Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается: размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции»;

- «Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой».

3. Мармит, установленный на линии раздачи и порционирования блюд, не поддерживает необходимую температуру подачи блюда. В 11:20 при организации приема пищи учащихся проведен выборочный контроль температуры подачи блюд, температура подачи блюд не соответствует технологической карте. А именно: температура подачи порции гречки по купечески с обеденного стола составила: 50,6гр.С; температура подачи порции гречки по купечески, взятой непосредственно с мармита, составила: 53,4 гр. С, в соответствии с представленными технологическими картами температура подачи гречки по купечески должна составлять – 65 гр.С.

Указанное противоречит 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 соответствии с которым: «Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим», также противоречит п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», согласно которому: «температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам».



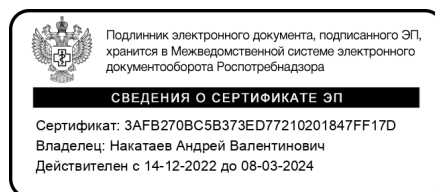
В соответствии со ст. 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства.

В соответствии с требованиями ч. 1 ст. 28 Федерального закона от 30 марта 1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

Напоминаем директору МАОУ СОЗОНОВСКАЯ СОШ Л.М. Михайловой об обязанности исполнения МАОУ СОЗОНОВСКАЯ СОШ требований санитарного законодательства, в т.ч. установленных в 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», принятия необходимых и достаточных мер по устранению выявленных нарушений законодательства. **В соответствии с пунктом 5 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» рекомендуем обеспечить соблюдение обязательных требований, направленных на профилактику рисков причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям.**

Просим сообщить в Управление Роспотребнадзора по Тюменской области о принятых мерах.

Заместитель руководителя,
главного государственного санитарного врача
А.В.Накатаев



Каткова Ю.Г. (3452)69-67-74

