

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о предостережении в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий  
№ 10220041000102315995 от 15.06.2022



ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о предостережении о недопустимости нарушения обязательных требований в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий



**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 Карелия**

**г.Лахденпохья, ул.Ленина,д.5Б**  
(место принятия решения)

**Предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований  
от 15 июня 2022 г. №5**

1. В отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Таунанской начальной общеобразовательной школы», 186702, Республика Карелия, Лахденпохский район, п. Тоунан, ул. Победы, д. 2А, ИНН 1012002068, ОГРН 1021000993188

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации (в родительном падеже), их индивидуальные номера налогоплательщика)

2. При осуществлении федерального государственного контроля (надзора) в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

(указывается наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

При проведении внеплановой выездной проверки в отношении МКОУ «Таунанская начальная общеобразовательная школа» "13" апреля 2022 г по месту фактического осуществления

деятельности: Республика Карелия, Лахденпохский район, п. Тоунан, ул. Победы, д. 2А выявлены следующие нарушения:

1. Не обеспечено выполнение требований к качеству питьевой воды в соответствии с п. 2.6.2 СП 2.4.3648-20, а именно согласно данных экспертного заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РК» №1075-г/1 от 30.05.2022г. установлено:

- Проба воды питьевой водопроводной, отобранная 13.04.2022 г. из разводящей сети на пищеблоке МКОУ «Таунанская начальная общеобразовательная школа» по допустимым уровням содержания микроорганизмов (ОКБ, E.coli) не соответствует требованиям табл. 3.5 СанПиН 1.2.3685-21, гл. IV СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (фактически 6,6 КОЕ/100 см<sup>3</sup> при гигиеническом нормативе -не допускается).

- Проба воды питьевой водопроводной, отобранная 13.04.2022 г. из разводящей сети на пищеблоке МКОУ «Таунанская начальная общеобразовательная школа», Республика Карелия, Лахденпохский район, п. Тоунан, ул. Победы, д. 2А, по степени мутности не соответствует требованиям табл. 3.1 СанПиН 1.2.3685-21, гл. IV СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (фактически  $6,97 \pm 1,39$  мг/дм<sup>3</sup> при гигиеническом нормативе не более 2,6 мг/дм<sup>3</sup>)

2. Не обеспечено выполнение требований к вентиляции помещений согласно п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 -приточно-вытяжная механическая вентиляция в помещениях пищеблока установлена около варочных плит, оценить работу не представляется возможным, документы, подтверждающие эффективность работы не представлены; над моечными ваннами (источник избытков влаги) - отсутствует;

3. Не обеспечено выполнение требований к отделке помещения моечной в соответствии с п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20, а именно нарушена отделка около окна для приема грязной посуды.

4. Согласно набору и наименованиям помещения проекта, пищеблок предназначен для работы на полуфабрикатах. При этом, в ходе проверки установлено, что при отсутствии цехового деления пищеблок работает с использованием продовольственного сырья, что является нарушением п. 2.5 СанПиН 2.3./2.4.3590-2020.

4.1. Для работы с продовольственным сырьем на пищеблоке отсутствует необходимый набор помещений, не обеспечено выполнение требований к оборудованию помещений пищеблока в соответствии с п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20 в соответствии с которым 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 и таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания": не выделено отдельных зон для первичной обработки овощей и для вторичной обработки овощей, для приготовления холодных закусок, - отсутствует ванна для мытья овощей, ванна для вторичной обработки фруктов и овощей не подлежащих термической обработке.

5. Не обеспечено выполнение требований к мытью посуды согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, табл. 6.18 «Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания» СанПиН 1.2.3685-21, моечная оборудована 3-хсекционной моечной ванной. В варочном цехе установлена посудомоечная машина, оценить работу не представляется возможным, документы не

представлены.

6. Не обеспечено выполнение требований к маркировке оборудования согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, а именно отсутствует маркировка имеющегося холодильного оборудования (2 бытовых холодильника, установленных в горячем цехе, холодильный шкаф)

7. Не обеспечено выполнение требований к поточности технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды в соответствии с п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.5, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно на момент проверки в варочном цехе пищеблока на столе с маркировкой «салаты» находилась электрическая мясорубка; в варочном цехе установлена посудомоечная машина для столовой посуды.

8. Не обеспечено выполнение требований к составлению меню для организации питания детей в соответствии с главой VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно:

В основном меню для учащихся в возрасте 7-11 лет не соблюдаются требования по массе порций блюд, а именно: на завтрак включен омлет с зеленым горошком – 210гр (норма 150-200гр), не соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Имеются разночтения в фактическом и основном меню, а именно: в основном меню предусмотрено 2 приема пищи в день: завтрак и обед, в фактическом меню предусмотрены: завтрак, 2-й завтрак и обед. Во второй завтрак в фактическом меню включены фрукты. Выход продукта, калорийность, пищевая ценность второго завтрака не указаны.

В фактическом меню не соблюдаются требования по массе порций мясных блюд: включены мясные блюда 06.04.2022г, 07.04.2022г, 12.04.2022г (кура отварная с овощами, курица в соусе, гуляш мясной) с выходом блюдо 40, 60 и 80гр (норма 90-120гр); на завтрак 05.04.2022г включен омлет с зеленым горошком с выходом 210гр (норма 150-200гр), не соответствует требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В фактическом меню не соблюдаются требования по суммарным объемам блюд на завтрак 31.03.2022г., 01.04.2022г., 06.04.2022г., 12.04.2022г., 13.04.2022г.: суммарный объем блюд составляет – 425-480гр, (норма не менее 500гр); на обед во все дни, кроме 01.04.2022г, до 640-680гр (норма не менее 700гр), не соответствует требованиям п.8.1.2 приложение № 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Представленное фактическое меню (за период с 31.03.2022г. по 13.04.2022 г.) не соответствует основному во все дни, что не выполняет требования п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В фактическом меню имеет место отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи (на завтрак и обед), а именно:

- занижена калорийность завтрака 08.04.2022г, 12.04.2022г, 13.04.2022г до 10,0-19,2% (норма 20-25%). Средний % пищевой ценности (завтрак) за 10 дней составляет 19,5% (норма 20-25%),
- занижена калорийность обеда 01.04.2022г, 06.04.2022г, 07.04.2022г, 08.04.2022г, 11.04.2022г, 13.04.2022г до 22,5-27,59%. Средний % пищевой ценности (обед) за 10 дней составляет 27,8% (норма 30-35%), не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 10 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Содержание белков, жиров выше нормируемой потребности для детей 7-11 лет, содержание углеводов ниже нормируемой потребности, не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение № 10 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

Содержание белков, жиров выше нормируемой потребности для детей 7-11 лет, содержание углеводов ниже нормируемой потребности, не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение № 10 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, содержание углеводов ниже нормируемой потребности, не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение № 10 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

Не представлена информация по содержанию витаминов (С, В1, В2, А, D) и минеральным веществам (кальций, фосфор, магний, железо, калий, йод, селен, фтор), оценка суточной потребности по данным веществам не проводилась.

Содержание жиров, углеводов и калорийность ниже нормируемой потребности для детей 7-11 лет, не соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение № 10 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Не представлена информация по содержанию витаминов (С, В1, В2, А, D) и минеральным

веществам (кальций, фосфор, магний, железо, калий, йод, селен, фтор). В представленном основном меню на завтрак не предусмотрено включение выпечных, кондитерских, колбасных изделий, предусмотрено включение свежих овощей и фруктов. В фактическом меню за период с 31.03.2022 г. по 13.04.2022 г. в питание детей были включены свежие фрукты.

9. Представленная ведомость контроля за рационом питания с 31.03.2022-13.04.2022 г составлена без учёта требований приложения № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20: не подсчитано среднее значение за неделю (10 дней) и процент отклонения от нормы в %, отсутствуют рекомендации по корректировке меню, подпись медицинского работника и дата, подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, не соответствует требованиям п. 8.1.2. , приложение № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10. Не обеспечено выполнение требований к контролю за качеством и безопасностью приготовленных блюд на пищеблоке в соответствии с п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: на момент проверки 13.04.2022: в варочном цехе пищеблока в холодильнике для хранения суточных проб находились суточные пробы завтрака, обеда, полдника и ужина в промаркированных емкостях, крышки которых деформированные (покрыты ржавчиной)

11. Не обеспечен контроль за технологией приготовления блюд, качеством мытья столовой и кухонной посуды согласно п.1.8. СП 2.4.3648-20, п.2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: учреждением не проводится производственный лабораторный контроль в рамках разработанной Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности.

Мотивированное представление должностного лица представлено 14.06.2022 г.

(приводится описание, включая адрес (место) (при наличии), действий (бездействия), организации, ее должностных лиц и (или) работников, индивидуального предпринимателя и (или) его работников, которые могут привести/приводят к нарушениям обязательных требований)

3. Указанные действия (бездействие) юридического лица МКОУ «Таунанская НОШ» могут привести/приводят к нарушениям следующих обязательных требований действующего законодательства:

статьи 11 Федерального Закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»- юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц.

п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту СП 2.4.3648-20) помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением. Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раз в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.

п. 1.8. СП 2.4.3648-20 на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

п. 2.6.2 СП 2.4.3648-20 вода используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде

п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих

средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 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.

п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20 в соответствии с которым 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

п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ) Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points) <3>, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания

п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента <7>. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

п.8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание<sup>19</sup>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

п.8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящим Правилам).

п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться

назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

табл.6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»- должно быть 3 моечных ванны для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, 2 – для мытья кухонной посуды, оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды).

что привело/может привести к нарушению обязательных требований действующего законодательства в МКОУ «Таунанская НОШ», Республика Карелия, п. Тоунан, ул. Победы, 2А

Прямая связь между выявленными нарушениями обязательных требований санитарных норм и правил в ходе проведения контрольного (надзорного) мероприятия и непосредственной угрозой причинения вреда жизни и тяжкого вреда здоровью граждан отсутствует, следовательно, выявленные нарушения не соответствуют требованиям абз. 2 п. 7 Постановления Правительства РФ от 10.03.2022 г. № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и не являются основанием для выдачи предписания об устранении выявленных нарушений.

4. В соответствии с частью 1 статьи 49 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» с учетом требований Постановления Правительства РФ от 10.03.2022 г. № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

**ОБЪЯВЛЯЮ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ  
о недопустимости нарушения обязательных требований  
и предлагаю:**

МУНИЦИПАЛЬНОМУ КАЗЕННОМУ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМУ УЧРЕЖДЕНИЮ  
"ТАУНАНСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"  
ИНН 1012002068, ОГРН 1021000993188,  
186702, Республика Карелия, Лахденпохский район, п. Тоунан, ул. Победы, д. 2А  
(указывается контролируемое лицо (в дательном падеже))

Принять меры по обеспечению соблюдения обязательных требований санитарного законодательства в МКОУ «Таунанская НОШ» по адресу: Республика Карелия, Лахденпохский район, п. Тоунан, ул. Победы, д. 2А, а именно:

- ст. 11 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- п.1.8.,п.2.3.3.,п.2.5.3.,п.2.6.2.,п.2.4.6.1.,п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- п.2.1.,п.2.5.,п.2.7.,п.8.1.2.,п.8.1.4 СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- табл.6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

5. Вы вправе подать возражение на данное предостережение в порядке, установленном пунктами 48, 49 Положения о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утверждённого постановлением Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100.

(указывается ссылка на положение о виде контроля, которым установлен порядок подачи и рассмотрения  
возражения в отношении предостережения)

Врио начальника территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Республике  
Карелия в г. Сортавала, Питкярантском,  
Лахденпохском, Олонецком и Суоярвском  
районах

*М.Ф. Каунова*

М.Ф. Каунова

(должность, фамилия, инициалы руководителя,  
заместителя руководителя органа государственного  
контроля (надзора))

Врио начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Карелия  
в г. Сортавала, Питкярантском, Лахденпохском, Олонецком и Суоярвском районах  
Каунова Маргарита Федоровна

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность должностного лица, непосредственно подготовившего проект  
решения, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 506007919238457772130328223527430359021468957951

Владелец Акуленко Елена Викторовна

Действителен с 06.11.2022 по 06.11.2023