

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
**Территориальный отдел Управление Федеральной службы
 по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
 по Приморскому краю в г.Спасск-Дальний**

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ 410

об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения

"06" 12 2018 г.

Территориальный отдел
 Управления Роспотребнадзора
 по Приморскому краю в
 г.Спасск-Дальний
 г. Спасск-Дальний, ул.
 Кустовиновская, 3

(место составления)

Мной, начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г.Спасск-Дальний, Синяговским Сергеем Николаевичем

(должность, Ф.И.О. лица, вынесшего постановление о привлечении к административной ответственности)

по делу об административном правонарушении в отношении Бредюк Людмилы Васильевны, директора МБОУ СОШ № 5 пгт.Сибирцево Черниговского района, протокол об административном правонарушении № 632 от 14.11.2018 г.

(наименование организации, ф.и.о. предпринимателя, должностного лица), (номер и дата протокола, постановления)

установлено, что совершению административного правонарушения, ответственность за которое предусмотрена ст. 6.6. Кодекса РФ об административных правонарушениях от 30.12.01 N 195-ФЗ (далее - КоАП) способствовали следующие причины и условия:

- участок по порционированию готовых блюд в варочном цехе не обеспечен бактерицидной лампой - нарушение п. 8.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 5.9. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- в обеденном зале вывешенное меню не утверждено директором, в меню не указаны сведения об объеме порций – нарушение п.6.24. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- стол для хранения хлеба не обеспечен вентиляционными отверстиями – нарушение п. 8.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.7.26. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- в работе допускается использование кухонной посуды с двойной маркировкой (таз «Готовая продукция», с обратной стороны «Котлеты») – нарушение п.4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- производственные столы на пищеблоке (3), имеют дефекты поверхности и механические повреждения, что затрудняет проводить их качественное мытье и обработку дезинфицирующими средствами – нарушение п.4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- пищеблок обеспечен недостаточным количеством разделочного инвентаря (досками) – нарушение п.4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- примерное меню разработано без учета рекомендуемой формы – нарушение п.6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- фактический рацион питания учащихся не соответствует утвержденному директором примерному меню – нарушение п.6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- в журнале учета температурного режима холодильного оборудования, не указана температура в холодильном оборудовании, установленном в помещении для хранения продуктов – нарушение п. 14.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, нет отметки реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням (дата и час фактической реализации) – п. 14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Учитывая изложенное, в соответствии со ст. 29.13 КоАП Бредюк Людмиле Васильевне, директору МБОУ СОШ № 5 пгт.Сибирцево Черниговского района
(наименование юридического лица, ф.и.о. предпринимателя, должностного лица)

необходимо принять исчерпывающие меры по обеспечению необходимых условий по соблюдению требований санитарных норм и правил, а именно:

(указать меры, которые следует принять для устранения причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения)

1. На пищеблоке, на участке по порционированию готовых блюд установить бактерицидную лампу - п. 8.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 5.9. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
2. Ежедневно в обеденном зале вывешивать утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указывать сведения об объемах порции - п.6.24. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
3. Стол для хранения хлеба обеспечить вентиляционными отверстиями – п. 8.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п.7.26. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
4. Провести маркировку кухонной посуды в соответствии с требованиями п.4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся

обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

5. Оборудовать производственные столы на пищеблоке (3 шт), предназначенные для обработки сырья, покрытием устойчивым к воздействию моющих и дезинфицирующих средств – п.4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

6. Для технологической обработки сырых и готовых продуктов использовать разделочные доски с маркировкой «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК»- вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь» - п.4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

7. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 2) – п.6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

8. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню – п.6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

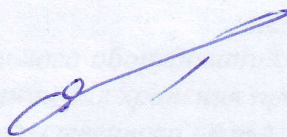
9. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводить контроль температурного режима холодильного оборудования в складских помещениях с занесением сведений в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» – п. 14.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

10. Для контроля за качеством поступающей продукции проводить бракераж и делать запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10) – п. 14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В соответствии с требованиями части 2 статьи 29.13 КоАП РФ информацию о принятых мерах представить в отдел надзора по гигиене детей и подростков территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г.Спасск-Дальний в течение 30 дней со дня получения представления.

Одновременно сообщаем, что за непринятие мер по устранению причин и условий, способствовавших совершению административных правонарушений виновные лица несут ответственность, предусмотренную ст. 19.6 КоАП РФ.

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по ПК
в г.Спасск-Дальний



С.Н. Сияговский

Расписка в получении Представления от «06» 12 2018 г.

Получил: _____

(дата)

(Ф.И.О.)

(подпись)

Отправлено: № _____ от «___» _____ 2018 г.