

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № 69230041000106679096

Дата 28.06.2023 г.

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 профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



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 Тверской области
(Управление Роспотребнадзора по Тверской области)
ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 8 (4822) 342211/356185

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тверской области в городе Торжке
(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«17» июля 2023 г. 15 час. 00 мин.
(дата и время составления акта)

172010, Тверская область, г. Торжок, ул. Луначарского, д.119
(место составления акта)

Акт профилактического визита №160

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».

2. Профилактический визит проведен в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Мисовская средняя общеобразовательная школа Торжокского района Тверской области (далее – МБОУ Мисовская СОШ), ИНН 6943004518, ОГРН 1026901916392; объекты: здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления; чрезвычайно высокий риск

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): 172025, Тверская область, Торжокский район, п. Зеленый, д. 26

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с «07» июля 2023 г.
по «17» июля 2023 г.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы / испытания (нужное подчеркнуть) на основании уведомления от 07.07.2023 г. № 160 о приостановлении срока проведения профилактического визита, вынесенного решением, начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в г. Торжке Хобаревой Оксаной Валерьевной

с «07» июля 2023 г.

по «17» июля 2023 г.

(указывается основание для приостановления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования _____

с «__» _____ г.

по «__» _____ г.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен:

Илейко Наталией Владимировной, ведущим специалистом – экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в г. Торжке

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) Специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в городе Торжке:

- Пусь Юрий Григорьевич – главный врач;
- Ахмедзянова Анна Юрьевна – биолог;
- Каштанкина Елена Борисовна – химик-эксперт;
- Базанова Зоя Ивановна - помощник врача по гигиене труда

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов).

2) эксперты (экспертные организации):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»
Аттестат аккредитации RA.RU.510131 выдан Федеральной службой по аккредитации 28 октября 2016 г., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15 августа 2016 г. бессрочный (испытательный центр);
Аттестат аккредитации RA.RU.710006 выдан Федеральной службой по аккредитации 30 апреля 2015 г., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 01 апреля 2015г бессрочный (орган инспекции)

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: Баринаева Татьяна Николаевна, директор МБОУ Мисовская СОШ; Кучерова Елена Юрьевна, начальник лагеря МБОУ Мисовская СОШ

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	нет
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	нет

Осуществлено консультирование контролируемого лица	да
--	----

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

- 1) Осмотр, в следующие сроки: с «07» июля 2023 г. по «07» июля 2023 г.
- 2) Отбор проб (образцов), в следующие сроки: с «07» июля 2023 г. по «07» июля 2023 г.
- 3) Испытание, в следующие сроки: с «07» июля 2023 г. по «15» июля 2023 г.
- 4) Экспертиза, в следующие сроки: с «16» июля 2023 г. по «17» июля 2023 г.
- 5) Истребование документов, в следующие сроки с «07» июля 2023 г. по «07» июля 2023 г.

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)
(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

1. Санитарно-эпидемиологические заключения: на образовательную деятельность; на лагерь;
2. Контракт на питание
3. Договор на поставку бутилированной воды;
4. АКТЫ эффективности проведения акарицидной обработки;
5. Договора на проведение: дератизации, дезинфекции
6. Программа производственного контроля
7. Списочный состав персонала
8. Медицинские книжки персонала;
9. Примерное 14 дневное меню детей; ежедневное меню;
10. Технологические карты;
11. Документы подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья;
12. Формы учетной документации пищеблока;
13. Список поставщиков;
14. Приказ об организации работы летнего оздоровительного учреждения;
15. Лабораторное обследование с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной (шигеллы, сальмонеллы, эшерихии) и вирусной этиологии (ротавирусы, норовирусы, астровирусы, аденовирусы, энтеровирусы) сотрудников пищеблока, сотрудников, деятельность которых связана с хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и питьевой воды.
16. Справки о состоянии здоровья ребенка, посещающего ЛОУ.
17. Уведомление о начале работы летнего оздоровительного учреждения

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

- 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований

1. В нарушение требований п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- в пищеблоке суточные пробы блюд и кулинарных изделий отбираются и хранятся в одной емкости (05.07.2023г. - суточные пробы котлеты и риса отварного; 06.07.2023г. - суточные пробы колбасы и каши гречневой), хотя в соответствии с требованиями каждое блюдо или кулинарное изделие должны храниться отдельно.

-суточные пробы готовых блюд хранятся в стеклянных банках с неплотно закрывающимися крышками.

- на емкостях (банках) с суточными пробами (кроме блюд завтрака) не указана дата отбора, что не позволяет определить время хранения суточных проб.

2. В нарушение требований гл.8 п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в доступном для родителей и детей месте (обеденном зале)

-вывешено ежедневное меню на 07.07.2023г., в котором отсутствует информация о возрастных группах детей, для которых разработано данное меню, и калорийности блюд,

-не вывешены рекомендации по организации здорового питания детей.

3.В нарушение требований гл. 2 п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20) окна горячего цеха пищеблока и кабинета химии (который используется для оздоровительного учреждения с дневным пребыванием), открываемые в весенний, летний и осенний периоды, не оборудованы москитными сетками.

4. В нарушение требований гл. 2 п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на момент проведения профилактического визита, в помещениях пищеблока имеются насекомые (мухи).

5. В нарушение требований гл.2 п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 на пищеблоке кухонная посуда, инвентарь используются не в соответствии с маркировкой по их применению: в кастрюле с маркировкой «второе» находился компот; в кастрюле с маркировкой «гуляш» находилась вода кипяченая; на разделочной доске с маркировкой «овощи с.» находились котлеты; на разделочной доске с маркировкой «сыр» нарезка сыра производилась с использованием ножа с маркировкой «М.В.»;

6. В нарушение требований гл.2 п. 2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 не вся посуда, инвентарь промаркированы в зависимости от назначения: нет маркировки на кастрюле, дуршлаг

7. В нарушение требований гл.2 п. 2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 используемая кухонная посуда для приготовления блюд (дуршлаг) выполнена из алюминия

8. В нарушение требований гл.2 п. 2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 не весь инвентарь для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку объема в литрах и миллилитрах

9. В нарушение требований гл.2 п. 2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 и гл.2 п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 кухонная посуда (сковороды) имеют поверхность не устойчивую к действию моющих и дезинфицирующих средств (пригоревшая поверхность - нагар),

10. В нарушение требований гл.2 п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке емкость с рабочим раствором дезинфицирующего средства «Ника Хлор» не промаркирована с указанием предельного срока годности.

11. В нарушение требований гл. 2 п. 2.8.; приложения №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню детей и технологических картах не совпадают номера рецептов, а именно: в меню (день 5) на готовое блюдо «каша овсяная геркулес молочная вязкая» указана рецептура № 185, а в технологической карте - рецептура № 302; в меню (день 5) на готовое блюдо «котлеты из мяса курицы (полуфабрикаты промышленного производства)» указана рецептура №248, а в технологической карте - рецептура № 348 - «котлеты, нагетсы из мяса курицы (из полуфабрикатов промышленного производства)»

12. В нарушение требований гл.2 п. 2.4.9 СП 2.4. 3648-20 поверхность используемого спортивного инвентаря и оборудования (маты, мячи, ручки скакалок) в спортивном зале имеет дефекты и повреждения, неровную поверхность, что не позволяет проводить влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

13. В нарушение требований гл. 2 п.2.11.3. СП 2.4.3648-20 уборочный инвентарь для уборки туалетов хранится совместно с инвентарём для уборки других помещений (в помещении для

хранения инвентаря и дез.средств находилось ведро с маркировкой «туалет» с тряпкодержателем - с маркировкой «коридор»).

14. В нарушение требований гл. 2 п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 в туалетной комнате на 1 этаже (помещение которой используется как сан.узел для девочек, мальчиков, персонала и для приготовления дезрастворов) находились моющее средств (Санокс), рабочий раствор дезинфицирующего средства, что не исключает доступ к ним детей

15. В нарушение требований гл. 2 п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 в туалетной комнате на 1 этаже умывальная раковина не обеспечена электро- или бумажными полотенцами

16. В нарушение требований гл.3 п. 3.12.5 СП 2.4.3648-20 прием детей в летнее оздоровительное учреждение осуществляется без справки, содержащей информацию об отсутствии в течении 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями.

Тем самым нарушены требования ст. 28. ч. 1 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г.

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

- Протокол осмотра при проведении профилактического визита от 07.07.2023 г;
- Копии протоколов лабораторных испытаний: № 6\5506 от 10.07.2023г.; № 6\5507 от 11.07.2023г.; № 6\5508 от 15.07.2023г.; № 6\5509 от 12.07.2023г.; № 6\5510 от 10.07.2023г.; № 6\5511 от 08.07.2023г.;
- Копии экспертных заключений от 17.07.2023г.к протоколам испытаний: № 6\5506 от 10.07.2023г.; № 6\5507 от 11.07.2023г.; № 6\5508 от 15.07.2023г.; № 6\5509 от 12.07.2023г.; № 6\5510 от 10.07.2023г.; № 6\5511 от 08.07.2023г.;
- Фотоматериал № 1-10, проведенный во время осмотра 07.07.2023 г.;
- Предписание об устранении выявленных нарушений от 17.07.2023 г. № 193

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Ведущий специалист –эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Тверской области в г.Торжке
Илейко Н.В.

(должность, фамилия, инициалы инспектора)



(подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом (дата и время ознакомления)

«__» _____ 2023 г.
_____ час. _____ мин.

(дата, время)

(подпись)

(должность)

(ФИО)



**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 Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)
ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 8 (4822) 342211/356185
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тверской области в городе Торжке
(Тверская область, г. Торжок, ул. Луначарского, 119, 172010, телефон/факс 9-19-10)
(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

**Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований**

№ 193 г. Торжок « 17 » июля 2023 г.
(место выдачи предписания)

Мною, ведущим специалистом – экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в г. Торжке Илейко Наталией Владимировной
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Мисовская средняя общеобразовательная школа Торжокского района Тверской области (далее – МБОУ Мисовская СОШ), адрес место нахождения: 172025, Тверская область, Торжокский район, п. Зеленый, д. 26, адрес места осуществления деятельности: 172025, Тверская область, Торжокский район, п. Зеленый, д. 26

(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

1. В нарушение требований п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- в пищеблоке суточные пробы блюд и кулинарных изделий отбираются и хранятся в одной емкости (05.07.2023г. - суточные пробы котлеты и риса отварного; 06.07.2023г. - суточные пробы колбасы и каши гречневой), хотя в соответствии с требованиями каждое блюдо или кулинарное изделие должны храниться отдельно.

-суточные пробы готовых блюд хранятся в стеклянных банках с неплотно закрывающимися крышками.

- на емкостях (банках) с суточными пробами (кроме блюд завтрака) не указана дата отбора, что не позволяет определить время хранения суточных проб.

2. В нарушение требований гл.8 п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в доступном для родителей и детей месте (обеденном зале)

-вывешено ежедневное меню на 07.07.2023г., в котором отсутствует информация о возрастных группах детей, для которых разработано данное меню, и калорийности блюд,

-не вывешены рекомендации по организации здорового питания детей.

3. В нарушение требований гл. 2 п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20) окна горячего цеха пищеблока и кабинета химии (который используется

для ЛОУ, не оборудованы соответствующими средствами

4. В нарушение требований гл. 2 п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на момент проведения профилактического визита, в помещениях пищеблока имеются насекомые (мухи).

5. В нарушение требований гл.2 п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 на пищеблоке кухонная посуда, инвентарь используются не в соответствии с маркировкой по их применению: в кастрюле с маркировкой «второе» находился компот; в кастрюле с маркировкой «гуляш» находилась вода кипяченая; на разделочной доске с маркировкой «овощи с.» находились котлеты; на разделочной доске с маркировкой «сыр» нарезка сыра производилась с использованием ножа с маркировкой «м.в.»;

6. В нарушение требований гл.2 п. 2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 не вся посуда, инвентарь промаркированы в зависимости от назначения: нет маркировки на кастрюле, дуршлаг

7. В нарушение требований гл.2 п. 2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 используемая кухонная посуда для приготовления блюд (дуршлаг) выполнена из алюминия

8. В нарушение требований гл.2 п. 2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 не весь инвентарь для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку объема в литрах и миллилитрах

9. В нарушение требований гл.2 п. 2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 и гл.2 п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 кухонная посуда (сковороды) имеют поверхность не устойчивую к действию моющих и дезинфицирующих средств (пригоревшая поверхность - нагар),

10. В нарушение требований гл.2 п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке емкость с рабочим раствором дезинфицирующего средства «Ника Хлор» не промаркирована с указанием предельного срока годности.

11. В нарушение требований гл. 2 п. 2.8.; приложения №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню детей и технологических картах не совпадают номера рецептов, а именно: в меню (день 5) на готовое блюдо «каша овсяная геркулес молочная вязкая» указана рецептура № 185, а в технологической карте - рецептура № 302; в меню (день 5) на готовое блюдо «котлеты из мяса курицы (полуфабрикаты промышленного производства)» указана рецептура №248, а в технологической карте - рецептура № 348 - «котлеты, нагетсы из мяса курицы (из полуфабрикатов промышленного производства)»

12. В нарушение требований гл.2 п. 2.4.9 СП 2.4. 3648-20 поверхность используемого спортивного инвентаря и оборудования (маты, мячи, ручки скакалок) в спортивном зале имеет дефекты и повреждения, неровную поверхность, что не позволяет проводить влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

13. В нарушение требований гл. 2 п.2.11.3. СП 2.4.3648-20 уборочный инвентарь для уборки туалетов хранится совместно с инвентарём для уборки других помещений (в помещении для хранения инвентаря и дез.средств находилось ведро с маркировкой «туалет» с тряпкодержателем - с маркировкой «коридор»).

14. В нарушение требований гл. 2 п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 в туалетной комнате на 1 этаже (помещение которой используется как сан.узел для девочек, мальчиков, персонала и для приготовления дезрастворов) находились моющее средств (Санокс), рабочий раствор дезинфицирующего средства, что не исключает доступ к ним детей

15. В нарушение требований гл. 2 п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 в туалетной комнате на 1 этаже умывальная раковина не обеспечена электро- или бумажными полотенцами

16. В нарушение требований гл.3 п. 3.12.5 СП 2.4.3648-20 прием детей в летнее оздоровительное учреждение осуществляется без справки, содержащей информацию об отсутствии в течении 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями.

Тем самым нарушены требования ст. 28. ч. 1 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г.

(указать нарушения, а также структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации

и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

1. В соответствии с требованиями п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 суточные пробы блюд и кулинарных изделий отбирать в отдельные емкости (каждое блюдо хранить отдельно), с указанием на емкостях даты и времени отбора. Суточные пробы готовых блюд хранить в емкостях с плотно закрывающимися крышками.
2. В соответствии с требованиями гл.8 п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в ежедневном меню указывать информацию о возрастных группах детей, для которых разработано данное меню, и о калорийности блюд. В доступном для родителей и детей месте (в частности, в обеденном зале, холле) разместить рекомендации по организации здорового питания детей.
3. В соответствии с требованиями гл. 2 п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20 на пищеблоке и в кабинете химии (который используется для оздоровительного учреждения с дневным пребыванием) обеспечить наличие москитных сеток на окнах, открываемых в весенний, летний и осенний периоды
4. В соответствии с требованиями гл. 2 п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не допускать наличия насекомых в помещениях пищеблока.
5. В соответствии с требованиями гл.2 п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 на пищеблоке кухонную посуду, инвентарь использовать в соответствии с маркировкой по их применению
6. В соответствии с требованиями гл.2 п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 на пищеблоке не использовать кухонную посуду, инвентарь без маркировки (кастрюля, дуршлаг)
7. В соответствии с требованиями гл.2 п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 на пищеблоке для приготовления блюд использовать посуду, которая выполнена из нержавеющей стали (дуршлаг)
8. В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4. 3648-20 для раздачи и порционирования блюд использовать инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.
9. В соответствии с требованиями гл.2 п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 и гл.2 п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной посуды (сковород с пригоревшей поверхностью - нагаром).
10. В соответствии с требованиями п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в пищеблоке на емкости с рабочим раствором дезинфицирующего средства кроме указания названия средства, его концентрации, даты приготовления, указывать его предельный срок годности.
11. В соответствии с требованиями п. 2.8.; приложения №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню детей указывать номера рецептур в соответствии с их номерами, указанными в технологических картах.
12. В соответствии с требованиями гл. 2 п. 2.4.9 СП 2.4. 3648-20 не допускать использование спортивного инвентаря и оборудования (маты, мячи, скакалки,) с дефектами и повреждениями покрытия, не позволяющими проводить влажную обработку моющими и дез. средствами.
13. В соответствии с требованиями гл. 2 п.2.11.3. СП 2.4.3648-20 уборочный инвентарь для уборки туалетов хранить отдельно от инвентаря для уборки других помещений
14. В соответствии с требованиями гл. 2 п. 2.4.12 СП 2.4.3648-20 в туалетной комнате на 1 этаже (помещение которой используется как сан.узел для девочек, мальчиков и доступно для детей), не допускать хранение моющих и дезинфекционных средств
15. В соответствии с требованиями гл. 2 п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20 в туалетной комнате на 1 этаже место возле умывальной раковины обеспечить электро- или бумажными полотенцами
16. В соответствии с требованиями гл. 3 п.3.12.5 СП 2.4.3648-20 прием детей в лагерь с дневным пребыванием осуществлять при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, содержащую в том числе сведения об отсутствии в течении 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями.

Срок устранения нарушений - до «25» июля 2023г.

контактов с больными инфекционными заболеваниями.

Срок устранения нарушений - до «25» июля 2023г.

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МБОУ Мисовская СОШ,
адрес место нахождения: 172025, Тверская область, Торжокский район, п. Зеленый, д. 26
наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

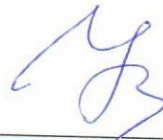
Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Тверской области в городе Торжке, по адресу: 172010, Тверская область, г. Торжок, ул. Луначарского, д.119, тел./факс 8(48251)9-19-10, заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом в срок до «25» июля 2023 г. с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

Ведущий специалист – эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Тверской области
в г. Торжке

(должность лица, составившего предписание)



(подпись)

Н.В.Илейко

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «___» _____ 20__ г.

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: 172025, Тверская область, Торжокский район, п. Зеленый, д. 26

Копия предписания направлена: Управление образования Торжокского района по адресу: 172002, Тверская область, город Торжок, ул. Луначарского, д. 2