



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 Иркутской области**  
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Усть-Кутском, Казачинско-Ленском и Киренском районах**

(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области  
в Усть-Кутском, Казачинско-Ленском и Киренском районах)

Кирова, д. 91, Усть-Кут, 666781 Телефон/факс: 8 (395-65) 5-06-93 E-mail: uk@38.rospotrebnadzor.ru; http://www.38.rospotrebnadzor.ru/ ОКПО 75080821  
ОГРН 1053811066308 ИНН 3811087738 КПП 380801001

**Предписание**  
**об устранении выявленных нарушений**  
**обязательных требований**

№ 190 Иркутская обл. г. Усть-Кут, ул. Кирова, 91 « 11 » декабря 2023 Г.  
(место выдачи предписания)

Мною, главным специалистом-экспертом Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Усть-Кутском, Казачинско-Ленском и Киренском районах Разумновой Юлией Александровной  
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении: МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. НИЯ УСТЬ-КУТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ 666763, ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ, УСТЬ-КУТСКИЙ РАЙОН, НИЯ ПОСЕЛОК, ТБИЛИССКАЯ УЛИЦА, 4, ОГРН: 1023802082259, ИНН: 3818015563 (указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований: 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), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20), СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (СанПиН 1.2.3685-21):

- 1). В нарушение требований п. 2.11.8. СП 2.4.3648-20 Вентиляционные каналы не оборудованы вент решетками в помещении спортивного зала;
- 2). В нарушение требования п. 2.4.4. СП 2.4.3648-20 меловая доска в кабинете биологии не оборудована дополнительными источниками искусственного освещения направленного непосредственно на рабочее поле;
- 3). В нарушение требований п. 3.4.8. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» Кабинет химии, лаборантская кабинета химии не оборудованы вытяжным шкафом;
- 4). В нарушение требований п.2.6.1., п.2.6.5., п. 3.4.13. СП 2.4.3648-20 горячее водоснабжение отсутствует в помещениях начальных классов в кабинетах (лаборантских) химии, физики, биологии, ИЗО, в мастерских для мальчиков и девочек, в помещениях туалетов;

5). В нарушение требований п. 3.4.10. СП 2.4.3648-20 Отдельный туалет (кабина) для персонала отсутствует;

6). В нарушение требований п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 Отсутствует помещение (место) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств оборудованное подводкой горячего, холодного водоснабжения, поддоном и системой водоотведения.

7). В нарушение требований п. 2.6.4. СП 2.4.3648-20 Набор воды для технических целей (мытьё полов, панелей) осуществляется из системы отопления;

8). Питание учащихся организовано в помещениях собственного пищеблока, в нарушение требований 2.4.6., п.2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 не соблюдены требования санитарного законодательства. Работа пищеблока учреждения осуществляется на пищевом сырье и полуфабрикатах в соответствии с требованиями п.2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 В состав 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, кладовые, складские помещения.

В состав комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, кладовые, складские помещения.

Фактически помещения учреждения, предназначенные для приготовления пищи представлены следующими помещениями:

Складом хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья совмещенным с сырой зоной обработки мяса/рыбы, сырых овощей, яйца, и помещением варочного цеха, в котором размещена зона приготовления блюд, зона мойки мытья кухонной и столовой посудой, зона раздачи.

9). В нарушение требований п. 2.5., п.2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. Таблица 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 планировка помещений пищеблока и расстановка имеющегося оборудования не обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырьевых полуфабрикатов, и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды:

Доставка пищевых продуктов и пищевого сырья в складское помещение (зону) производится через помещение обеденного зала, помещение готовочной (зоны для мытья столовой и кухонной посуды), в те же двери, в которые вносится грязная посуда для последующей обработки и в те же двери, через которые из помещений пищеблока удаляются пищевые отходы.

-стол для обработки сырых овощей размещен рядом с раковиной для обработки куриного яйца;

-раковина для обработки упаковок, круп размещена в моечной зоне для мытья кухонной посуды;

-стол для работы с хлебом размещен в непосредственной близости с моечными раковинами для мытья кухонной посуды, т.е. отсутствует четкое зонирование.

(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). Вентиляционные каналы оборудовать вент решетками в помещении спортивного зала обеспечить их очистку по мере загрязнения в соответствии с требованиями п. 2.11.8. СП 2.4.3648-20 в срок **23.08.2024г.**;

- 2). Меловую доску в кабинете биологии оборудовать дополнительными источниками искусственного освещения, направленными непосредственно на рабочее поле в соответствии с требованиями п. 2.4.4. СП 2.4.3648-20 в срок **23.08.2024г.**;
- 3). Кабинет химии, лаборантскую кабинета химии оборудовать вытяжным шкафом в соответствии с требованиями п. 3.4.8. СП 2.4.3648-20 в срок **23.08.2024г.**;
- 4). Помещениях начальных классов, кабинетов (лаборантских) химии, физики, биологии, ИЗО, мастерских для мальчиков и девочек, помещения туалетов обеспечить горячим холодным водоснабжением в соответствии с требованиями п.2.6.1., п.2.6.5., п. 3.4.13. СП 2.4.3648-20 в срок **23.08.2024г.**;
- 5). В здании учреждения предусмотреть наличие отдельного туалета (кабины) для персонала в соответствии с требованиями п. 3.4.10. СП 2.4.3648-20 в срок **до в срок 23.08.2024г.**;
- 6). В здании учреждения предусмотреть наличие помещения (места) для (место) для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, оборудованное подводкой горячего, холодного водоснабжения, поддоном и системой водоотведения в соответствии с требованиями п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 в срок **23.08.2024г.**;
- 7). не допускать фактов использования воды из системы отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей, в соответствии с требованиями п. 2.6.4. СП 2.4.3648-20 в срок **до в срок 12.12.2023г.**;
- 8). При организации питания в учреждении обеспечить следующие требования и набор помещения, в зависимости от вида пищеблока:  
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.  
В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.  
В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары) в соответствии с требованиями п. 2.4.6., п.2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 в срок **до 15.09.2025г.**;
- 9). При организации питания в учреждении обеспечить наличие и оборудование, их размещение и размер обеспечивающие обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды в соответствии с требованиями п. 2.5., п.2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. Таблица 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 в срок **до 15.09.2025г.**;

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

**Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА С. НИЯ УСТЬ-КУТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ 666763, ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ, УСТЬ-КУТСКИЙ РАЙОН, НИЯ ПОСЕЛОК, ТБИЛИССКАЯ УЛИЦА, 4, ОГРН: 1023802082259, ИНН: 3818015563**

наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

**Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты**

прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Усть-Кутском, Казачинско-Ленском и Киренском районах по адресу: Иркутская область, г. Усть-Кут, ул. Кирова, 91 тел./факс 5-06-93, E-mail: [uk@38.rospotrebnadzor.ru](mailto:uk@38.rospotrebnadzor.ru), заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом до в срок 12.12.2023г., в срок до 23.08.2024г., в срок до 15.09.2025г.; 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.

Главный специалист-эксперт  
Территориального отдела  
Управления  
Роспотребнадзора по Иркутской области в  
Усть-Кутском, Казачинско-Ленском и  
Киренском районах

Разумнова Ю.А.

(должность лица, составившего предписание)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «11» ДЕКАБРЯ 2023г:

  
(подпись)

Кичий Л.Г.  
(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу: