





**2.4.3.** .....Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

**п. 2.4.6.2** – 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.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

**2.5.1.** Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**2.5.2.** Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

**2.5.3.** Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

**2.8.1.** Уровни естественного и искусственного освещения в помещениях хозяйствующих субъектов должны соответствовать гигиеническим нормативам.

**п. 2.11.4.** Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

**2.11.6.** Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением, а также

СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"

**2.4.6.2.** ... Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

**2.8.3.** Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения. **табл. 5.54**

**СанПиН 1.2.3685 - 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»**

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:**

**п. 2.1** – предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания –

**п. 2.3.3** - 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** – в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясорыбный 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. 2.7** - 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, СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

**п. 2.3** СП 3.1/2.4.3598-20 В Организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия,



включающие: ... регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций, а также СП 2.4.3648-20 п.3.1.3... Помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудуются приборами по обеззараживанию воздуха.

- нарушена целостность покрытия пола (в дощатом полу имеются щели) кабинет иностранного языка, кабинет начальных классов, географии, химии, спортивный зал, коридор, нарушена целостность покрытия стены спортивный зал (в стене имеется дыра), кабинет математики, географии (отклеились обои), гигиеническое покрытие не является устойчивым к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, нарушена целостность покрытия потолка на пищеблоке (отслоилась краска), что приводит к скоплению пыли и грязи, препятствует проведению качественной влажной уборки и дезинфекции;

- в МБОУ «Балахоновская основная школа» согласно экспертного заключения

№ 272Р от 11.04.2022 г. протокола лабораторных испытаний № пр493Р от 05.04.2022 г.

- кабинет математики 1 ряд 1 парта  $230 \pm 21$  ЛК, 2 ряд 1 парта  $212 \pm 20$  ЛК, 2 ряд последняя парта  $202 \pm 19$  ЛК, стол учителя  $240 \pm 22$  ЛК, кабинет русского языка и литературы 1 ряд 1 парта  $260 \pm 24$  ЛК, 2 ряд 1 парта  $270 \pm 25$  ЛК, 2 ряд последняя парта  $262 \pm 24$  ЛК, стол учителя  $258 \pm 24$  ЛК, кабинет географии 1 парта  $244 \pm 23$  ЛК, 2 парта  $246 \pm 23$  ЛК, кабинет химии 1 парта  $270 \pm 25$  ЛК, 2 парта  $272 \pm 25$  ЛК при норме не менее 300 ЛК; спортивный зал т. 1 на полу  $112 \pm 10$  ЛК, т. 2 на полу  $115 \pm 11$  ЛК, т. 3 на полу  $108 \pm 10$  ЛК, т. 4 на полу  $155 \pm 14$  ЛК, т. 5 на полу  $148 \pm 14$  ЛК при норме не менее 200 ЛК;

- в МБОУ «Балахоновская основная школа» в коридоре школы, на пищеблоке имеются стекла с трещинами;

- в МБОУ «Балахоновская основная школа» не соблюдаются требования инструкции по применению при приготовлении 0,2% рабочего раствора дезинфицирующего средства «Ника Хлор» массовая доля активного хлора составляет  $0,27 \pm 0,07\%$ , 0,03% рабочего раствора дезинфицирующего средства «Ника Хлор» массовая доля активного хлора составляет  $0,017 \pm 0,004\%$ , что не позволит провести качественно дезинфекцию по вирусной этиологии, о чем свидетельствует экспертное заключение от 11.04.2022г. № 278Р;

- в МБОУ «Балахоновская основная школа» допущены нарушения требований вышеуказанного санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований. Так, МБОУ «Балахоновская основная школа» утверждена программа производственного контроля, основанная на принципах ХААСП, в представленной программе производственного контроля описаны требования законодательства и не отражены реальные принципы технологии приготовления блюд в условиях цехового деления, необходимого инвентаря, оборудования и т.д., что подтверждается следующими нарушениями:

- на пищеблоке МБОУ «Балахоновская основная школа» работа осуществляется на сырье (рыба свежемороженая, печень свиная) и полуфабрикатах. Пищеблок представлен двумя помещениями: (обеденный зал и помещение, где осуществляется обработка сырья, овощей, приготовление пищи, мытье посуды), из-за отсутствия производственных помещений по переработке сырья на полуфабрикаты из рыбы, первичной и вторичной обработки овощей и т.д. при изготовлении блюд не обеспечены требования последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность. Не оборудовано помещение – зона для первичной и вторичной обработки овощей, моечная ванна (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов) не оборудована. Для мытья кухонной посуды не оборудованы моечные ванны не оборудованы душевой насадкой с гибким шлангом.

- пищеблок не обеспечен прибором для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд;

В МБОУ «Балахоновская основная школа» не обеспечено достаточное количество оборудования для обеспечения регулярного обеззараживания воздуха помещений, имеется 2 рециркулятора Genco Rec 250 (1 находится в обеденном зале пищеблока, 2 – й в школе) в нарушение СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

(с указанием характера нарушений и нарушаемых положений (нормативных) правовых актов)

**В целях устранения выявленных нарушений обязательных требований законодательства предписываю:**

1. в МБОУ «Балахоновская основная школа» в кабинетах иностранного языка, кабинет начальных классов, географии, химии, спортивный зал, коридор восстановить целостность



- покрытия пола позволяющее провести их уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств;
2. в спортивном зале, кабинетах математики, географии восстановить целостность покрытия стены позволяющее провести их уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств;
  3. восстановить целостность покрытия потолка на пищеблоке;
  4. в МБОУ «Балахновская основная школа» освещенность в кабинете математики, кабинете русского языка и литературы, кабинете географии, кабинете химии, спортивный зал довести до требуемых норм, провести производственный лабораторно-инструментальный контроль, позволяющий оценить соответствие параметров коэффициента пульсации требуемым нормам
  5. в МБОУ «Балахоновская основная школа» в коридоре школы, на пищеблоке провести замену стекол с трещинами;
  6. изучить инструкцию по приготовлению рабочего раствора дезинфицирующего средства «Ника Хлор», рабочий раствор дезинфицирующего средства использовать в соответствии с инструкцией от производителя, провести повторные исследования;
  7. в МБОУ «Балахоновская основная школа» обеспечить условия для безопасного приготовления готовой продукции с соблюдением принципов поточности на пищеблоке, исключаящими встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, с учетом объемно-планировочных решений, набора помещений и оборудования, с целью осуществления приготовления безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию; организовать работу наличие помещений: при работе на сырье: 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, либо определить данный пищеблок, либо на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки 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)
  8. для мытья кухонной посуды моечные ванны оборудовать душевой насадкой с гибким шлангом;
  9. пищеблок обеспечить прибором для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд;
  10. в МБОУ «Балахоновская основная школа» обеспечить достаточное количество оборудования для обеспечения регулярного обеззараживания воздуха в классных комнатах, что позволит обеспечить непрерывную работу рециркуляторов в течение всего времени пребывания людей в помещении;

(указать конкретные действия необходимые к выполнению для исполнению требований законодательства)

**Установить срок для исполнения: 23 ноября 2023 года**

(указывается единый срок)

Разъясняется право гражданина, юридического лица, индивидуального предпринимателя, проверка которых проводилась, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, либо с выданным предписанием об устранении выявленных нарушений в течение пятнадцати дней с даты получения акта проверки вправе представить в Управление Роспотребнадзора в письменной форме возражения в отношении акта проверки и (или) выданного предписания об устранении выявленных нарушений в целом или его отдельных положений.

К возражениям могут быть приложены документы, подтверждающие обоснованность возражений, или их заверенные копии, а так же направлены дополнительно.

В соответствии со **ст. 19.5 КоАП РФ** невыполнение в установленный срок законного предписания органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

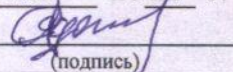
С предоставленными правами ознакомлен; об обязанности выполнения предписания предупрежден:  
**и. о. директора муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Балахоновская основная школа» Сухотин Андрей Владимирович**  
(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)



Копию предписания получил(а): **и. о. директора муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Балахоновская основная школа» Сухотин Андрей Владимирович**

(Ф.И.О. должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя), подпись с расшифровкой)

“ 14 ” апреля 20 22 г.

  
(подпись)

Должностные лица:

**Специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Шумячском районах – Курдаченкова Наталья Ивановна**



(подпись)

“ 14 ” апреля 20 22 г.