

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека

Управление Роспотребнадзора по Воронежской области  
Воронежская область, п.г.т. Анна, ул. Красноармейская, 247  
(адрес)

### ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений

№ 00 -08

«06» февраля 2024 г.

При проведении профилактического визита КУ ВО «Эртильский СРЦДН», 397031, Воронежская область, г. Эртиль, ул. Первомайская, д. 31, выявлены нарушения законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и технического регулирования, а именно: п. 3. ч. 3. ст. 10, п. 7 ст. 17 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880, ст. 11., 17., 29., 32. Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 г. № 52-ФЗ, п. 1. ст. 19 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», п. 1.8., 2.2.3., 2.3.1., 2.3.3., 3.8.2., 2.4.6.1., 2.4.6.2., 2.4.11., 2.4.12., 2.6.5., 2.7.4., 2.7.5., 2.9.2., 2.11.1., 2.11.3., 2.11.4., 2.11.5., 2.11.6., 2.11.7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.1., 2.5., 2.7., 2.8., 2.9., 2.17., 2.18., 3.8., 3.10., 3.13., 4.2., 4.5., 4.6., 5.2., 8.1.2., 8.1.2.1., 8.1.2.4., 8.1.2.6., 8.1.4., 8.1.6., 8.1.7., прил. №№ 7., 8, 9, 10, 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

(положения действующих нормативных правовых актов Российской Федерации, предусматривающие обязательные требования, нарушение которых было выявлено при проверке).

С целью устранения выявленных нарушений прав потребителей, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с п. 1) ч. 2 ст. 90 Федерального закона от 31.07.2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»

### ПРЕДПИСЫВАЮ:

КУ ВО «Эртильский СРЦДН», 397031, Воронежская область, г. Эртиль, ул. Первомайская, д. 31, ОГРН - 1023600508403, дата присвоения ОГРН - 14.10.2002 г., наименование регистрирующего органа - Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 12 по Воронежской области, ИНН - 3632003795, КПП - 363201001, дата постановки на учет в налоговом органе - 30.11.2020 г., наименование налогового органа - Межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы № 3 по Воронежской области.

(место нахождения (адрес) проверяемого юридического лица, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе)

1. Обеспечить организацию и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов. Срок – до 01.10.2024 г.

2. Обеспечить оборудование на собственной территории площадки, в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов, с размерами площадки, превышающими площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны с уклоном для отведения талых и дождевых сточных вод, с установленными контейнерами (мусоросборниками) с закрывающимися крышками, выделение места для промывки контейнеров отдельно от контейнерной площадки, проведение её дезинсекции и дератизации. Срок – до 01.10.2024 г.

3. Запретить сбор мусора не в мусоросборники. Срок – до 01.03.2024 г.

Предписание может быть обжаловано в арбитражный суд в течение трех месяцев со дня, когда юридическому лицу или ИП стало известно о нарушении их прав и законных интересов.





4. Обеспечить оборудование в составе помещений, необходимых для функционирования хозяйствующего субъекта (минимального набора помещений) с круглосуточным пребыванием: помещений для оказания медицинской помощи, размещаемых рядом с палатами изолятора и имеющих отдельный вход из коридора; приемно-карантинного отделения, оборудованного отдельным входом и состоящего из приемно-смотровой, из не менее двух палат изолятора, отделенных от остальных помещений для оказания медицинской помощи шлюзом с умывальником, с площадью из расчета 6,0 м<sup>2</sup> на 1 койку, буфета, оборудованного моечными ваннами и баком для дезинфекции посуды, шкафом для хранения посуды и инвентаря, столом, кабинета врача, помещения для оказания медицинской помощи, санитарно-бытовых помещений (санитарный узел, душевая (ванная) комната); помещений для проведения реабилитационных мероприятий. Срок – до 01.10.2024 г.

5. Обеспечить устройство помещений и оборудование, используемых для приготовления пищи, их размещение и размер, обеспечивающими последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, химическую и биологическую в пищевую продукцию) безопасность на пищеблоке, в том числе: использование пищевого сырья на пищеблоке при наличии цехового деления, осуществление производства готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и гигиеническими нормативами, в частности – обеспечить соответствие рецептуры, отраженной в технологических картах, рецептуре, отраженной в используемых сборниках рецептур, в том числе - по наименованию входящего сырья, нормам расхода продуктов брутто и нетто на одну порцию, описанию технологического процесса изготовления блюда; наличие в технологических картах информационных данных о пищевой ценности и калорийности продукции общественного питания; соответствие наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, их наименованиям, указанным в технологических документах. Срок – до 01.03.2024 г.

6. Обеспечить в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, оборудование следующих помещений: загрузочный цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей. Срок – до 01.10.2024 г.

7. Обеспечить оборудование горячего цеха электрической сковородой, духовым (жарочным) шкафом, пароконвектоматом, электрокотлом, раковиной для мытья рук, выделение зоны холодного цеха, оборудованной двумя производственными столами, контрольными весами, среднетемпературным холодильным шкафом, универсальным механическим приводом или (и) овощерезательной машиной, моечной ванной (для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов), раковиной для мытья рук, выделение мясорыбного участка, оборудованного тремя производственными столами (для разделки мяса, рыбы и птицы), контрольными весами, среднетемпературным холодильным шкафом, низкотемпературным холодильным шкафом, двумя моечными ваннами, колодой для разуба мяса, фаршемешалкой, котлетоформовочным автоматом, раковиной для мытья рук, оборудование места для обработки яиц производственным столом, тремя моечными ваннами (емкостями), раковиной для мытья рук, выделение участка для приготовления мучных изделий, оборудованного двумя производственными столами с покрытием стола для работы с тестом (столешницы), выполненном из дерева твердых лиственных пород, тестомесильной машиной, контрольными весами, пекарским шкафом, стеллажами, моечной ванной, раковиной для мытья рук, в котором обеспечены условия для просеивания муки, выделение раздаточной зоны, оборудованной мармитами для горячих



блюдо, холодильным прилавком (витриной, секцией), выделение участка для нарезки хлеба, оборудованного производственным столом, хлеборезательной машиной, шкафом для хранения хлеба, раковиной для мытья рук, оборудование в моечной для мытья столовой посуды двух моечных ванн (для стеклянной посуды и столовых приборов), раковины для мытья рук, выделение зоны первичной обработки овощей, оборудованной двумя производственными столами, картофелеочистительной машиной, овощерезательной машиной, двумя моечными ваннами, раковиной для мытья рук, выделение зоны вторичной обработки овощей, оборудованной двумя производственными столами, двумя моечными ваннами, универсальным механическим приводом или (и) овощерезательной машиной, среднетемпературным холодильным шкафом, раковиной для мытья рук, наличие количества технологического и моечного оборудования, обеспечивающего поточность технологического процесса. Срок – до 01.10.2024 г.

8. Обеспечить оборудование туалетных кабин дверями. Срок – до 01.10.2024 г.

9. Обеспечить оборудование помещения для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Срок – до 01.10.2024 г.

10. Обеспечить размещение инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов в месте их приготовления. Срок – до 01.03.2024 г.

11. Обеспечить оборудование ограждающими устройствами отопительных приборов, выполненными из материалов, безвредных для здоровья детей, обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) с инструментальными измерениями объемов вытяжки воздуха. Срок – до 01.10.2024 г.

12. Обеспечить организацию медицинского обеспечения в хозяйствующем субъекте. Срок – до 01.10.2024 г.

13. Обеспечить приготовление дезинфекционных растворов в соответствии с инструкцией, проведение ежедневной уборки туалетов, умывальных, обеденных залов столовых, производственных цехов пищеблока с использованием дезинфицирующих средств, ежедневное протирание дверных ручек, поручей, выключателей с использованием дезинфицирующих средств, замачивание индивидуальных мочалок для тела после использования в дезинфекционном растворе, проведение во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств, проведение в производственных помещениях пищеблока ежедневной влажной уборки с применением дезинфицирующих средств. Срок – до 01.03.2024 г.

14. Обеспечить проведение производственного контроля, основанного 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 МКОУ «Первомайская СОШ». Срок – до 01.10.2024 г.

15. Обеспечить условия для хранения овощей и корнеплодов, установленные производителями продукции, в том числе: хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов без доступа искусственного освещения и (или) в светонепроницаемой упаковке. Срок – до 01.03.2024 г.

16. Обеспечить, в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов, ежедневную регистрацию показателей влажности при хранении пищевой продукции в складских помещениях. Срок – до 01.03.2024 г.

*Михайлов*



17. Обеспечить высушивание столовых приборов, столовой посуды, чайной посуды перед раздачей. Срок – до 01.03.2024 г.

18. Обеспечить, при использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, в том числе: злаки, содержащие глютен (пшеница), и продукты их переработки, молоко и продукты его переработки, рыба и продукты ее переработки, яйца и продукты их переработки, доведение до потребителя сведений об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации. Срок – до 01.03.2024 г.

19. Обеспечить осуществление контроля за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств в соответствии с программой производственного контроля. Срок – до 01.10.2024 г.

20. Обеспечить указание в технологических документах температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу. Срок – до 01.03.2024 г.

21. Обеспечить составление меню с учетом требований приложения № 7 (таблица 1, таблица 2), приложения № 8, приложения № 9 (таблица 1), приложения №10 (таблица 1, таблица 3), ведение ведомости контроля за питанием в соответствии с приложением № 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Срок – до 01.03.2024 г.

22. Обеспечить при отсутствии второго завтрака увеличение калорийности основного завтрака на 5% соответственно. Срок – до 01.03.2024 г.

23. Обеспечить увеличение на период летнего отдыха и оздоровления, в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, не менее чем на 10.0% в день на каждого человека. Срок – до 01.03.2024 г.

24. Обеспечить для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, установление 15-процентной надбавки к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения № 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Срок – до 01.03.2024 г.

25. Обеспечить использование в меню специализированной пищевой продукции промышленного выпуска, обогащенной витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска, изготовление витаминных напитков, использование в целях профилактики йододефицитных состояний у детей соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Срок – до 01.03.2024 г.

26. Обеспечить размещение в доступных для детей местах (в обеденном зале) следующей информации: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей. Срок – до 01.03.2024 г.

(указать обязательные мероприятия)

О выполнении настоящего предписания необходимо сообщить любым доступным способом в: ТО Управления Роспотребнадзора по Воронежской области в Аннинском, Бутурлиновском, Таловском, Эртильском районах по адресу: Воронежская область, п.г.т.

Предписание может быть обжаловано в арбитражный суд в течение трех месяцев со дня, когда юридическому лицу или ИП стало известно о нарушении их прав и законных интересов.



Анна, ул. Красноармейская, д. 247, в срок, соответственно, до 05.03.2023 г. и до 05.10.2024 г.

За уклонение от исполнения или несвоевременное исполнение настоящего предписания виновные лица несут административную ответственность в соответствии с ч. 1. ст. 19.5. КоАП РФ

Ответственность за выполнение предписания возлагается на директора КУ ВО «Эртильский СРЦДН» Федюнин В.И.

(должность, фамилия, имя, отчество лица, на которое возлагается ответственность)

Предписание может быть обжаловано в суд, вышестоящему органу государственного контроля (надзора), вышестоящему должностному лицу в установленном порядке.

Предписание выдал:

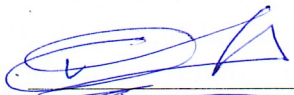
Заместитель начальника ТО  
Управления Роспотребнадзора  
по Воронежской области  
в Аннинском, Бутурлиновском,  
Таловском, Эртильском районах  
(должность лица, выдавшего предписание)

  
(подпись)

Мымриков С.А.  
(фамилия, имя, отчество)

Предписание получил:

Директор  
КУ ВО «Эртильский СРЦДН»  
(должность лица, получившего предписание)  
«06» февраля 2024 г.

  
(подпись)

Федюнин В.И.  
(фамилия, имя, отчество)

Копия предписания выслана заказным письмом с уведомлением: \_\_\_\_\_