



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА (РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

**МЕЖРЕГИОНАЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ  
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ КРЫМ И  
ГОРОДУ ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗНАЧЕНИЯ СЕВАСТОПОЛЮ**

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ  
ПО ВОСТОЧНОМУ КРЫМУ**  
ул. Комарова, 4, г. Керчь, 298302

**Решение  
об отсрочке исполнения предписания об устранении  
выявленных нарушений обязательных требований**

**от 23 мая 2023 г. № 14-02075-22**

**г. Керчь**  
(место составления)

Начальник территориального отдела Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу федерального значения Севастополю по Восточному Крыму Мизин Василий Васильевич,

(должность, фамилия и инициалы, лица, вынесшего решение)

**рассмотрев ходатайство (представление должностного лица) Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская средняя общеобразовательная школа» Ленинского района Республики Крым (ИНН 9111010177) (вх. № 14-02149-3 от 17.05.2023 г.),**

(указываются сведения о контролируемом лице, подавшем ходатайство, должностном лице, оформившем представление, дата поступления и входящий номер)

**об отсрочке исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований № 14-00033-01 от 29.01.2021 г. со сроком исполнения 31 января 2022 г.,**

**установил:**

Исходя из предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований № 14-00033-01 от 29.01.2021 г., контролируемому лицу необходимо совершить следующие действия в указанные сроки – по устранению следующих нарушений 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):

1. - п. 2.2.3 – на территории учреждения выделенная площадка для сбора отходов не имеет водонепроницаемого твердого покрытия, на площадке отсутствуют контейнеры (мусоросборники) с закрывающимися крышками, для сбора отходов установлена открытая конструкция решетчатого типа;

2. - п. 2.4.6.2 – на пищеблоке для технологической обработки некоторых пищевых продуктов и продовольственного сырья (готовая продукция, обработка яиц, обработка сырых овощей) используются приспособленные не цельнометаллические производственные столы (окрашенные учебные парты);



3. - п. 2.5.3 – стены в обеденном зале столовой имеют дефекты и повреждения покрытия (частично отсутствует плиточное покрытие, имеются вздутия и сколы плитки), что не позволяет проводить качественную влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

4. - п. 3.4.3 – при обеденном зале столовой, проектная мощность которой составляет 90 посадочных мест согласно справке, предоставленной руководителем учреждения, установлено 3 умывальника, что не соответствует необходимому количеству умывальников с учетом требования СП 2.4.3648-20, а именно при обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест;

5. - п. 3.4.13 – отсутствует подводка горячего водоснабжения к раковине для мытья рук в туалете для сотрудников пищеблока;

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

6. - п.п. 2.5, 2.9 – на пищеблоке установлено недостаточное количество моечного оборудования, что не обеспечивает поточность технологических процессов – на момент проверки в производственном помещении для обработки овощей отсутствовали моечные ванны;

на пищеблоке для хранения пищевых продуктов используется холодильное оборудование, имеющее на внутренней поверхности следы ржавчины, что не позволяет проводить качественную обработку моющими и дезинфицирующими средствами;

7. - п.п. 2.13, 2.15 – в горячем цехе технологическое оборудование, являющееся источником выделений тепла, газов, влаги, оборудовано не функционирующей локальной вытяжной системой вентиляции с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения;

8. - п. 2.16 – полы, стены и перегородки в производственных и складских помещениях пищеблока имеют повреждения (неровности, вздутия, трещины, сколы, частично отсутствует покрытие), что не позволяет проводить качественную влажную уборку и обработку моющими и дезинфицирующими средствами;

9. - п. 2.23 – в производственном помещении пищеблока допускается хранение личных вещей (в моечной посуды установлен шкаф для хранения личной и санитарной одежды сотрудников пищеблока);

10. - п. 3.2 – мытье столовой посуды осуществляется совместно с кухонной посудой в установленных 3-х моечных ваннах;

11. - п. 8.1.4 – фактический рацион питания не соответствует примерному десятидневному меню на зимний период для питания обучающихся от 7 до 11 лет на 2020-2021 учебный год, утвержденному руководителем учреждения, а именно согласно меню-требованию на выдачу продуктов питания на 19.01.2021 г. обучающимся 1-4 классов в завтрак не выдан сыр;

согласно меню-требованию на выдачу продуктов питания на 19.01.2021 г. обучающимся 1-4 классов льготной категории в обед выдано – поджарка из рыбы – 80 г, пюре картофельное – 120 г, хлеб пшеничный – 30 г, хлеб ржано-пшеничный – 20 г, согласно примерному десятидневному меню на зимний период для питания обучающихся от 7 до 11 лет на 2020-2021 учебный год, утвержденному руководителем учреждения, в обед соответственно должно быть выдано – поджарка из рыбы – 100 г, пюре картофельное – 150 г, хлеб пшеничный – 40 г, хлеб ржано-пшеничный – 30 г, не выданы фрукты;

согласно меню-требованию на выдачу продуктов питания на 19.01.2021 г. обучающимся 5-11 классов льготной категории в завтрак выдано – тефтели из говядины – 100 г, каша рассыпчатая из гречневой крупы – 150 г, хлеб пшеничный – 40 г, согласно примерному десятидневному меню на зимний период для питания обучающихся с 11 лет и старше на 2020-2021 учебный год, утвержденному руководителем учреждения, в завтрак соответственно должно быть выдано – тефтели из говядины – 120 г, каша рассыпчатая из гречневой крупы – 180 г, хлеб пшеничный – 50 г, не выдан сыр;

согласно меню-требованию на выдачу продуктов питания на 19.01.2021 г. обучающимся 5-11 классов льготной категории в обед выдано – винегрет овощной – 80 г, суп



картофельный с рисовой крупой – 200 г, поджарка из рыбы – 80 г, пюре картофельное – 120 г, хлеб пшеничный – 30 г, хлеб ржано-пшеничный – 20 г, согласно примерному десятидневному меню на зимний период для питания обучающихся с 11 лет и старше на 2020-2021 учебный год, утвержденному руководителем учреждения, в обед соответственно должно быть выдано – винегрет овощной – 100 г, суп картофельный с рисовой крупой – 250 г, поджарка из рыбы – 120 г, пюре картофельное – 180 г, хлеб пшеничный – 50 г, хлеб ржано-пшеничный – 40 г, не выданы фрукты;

согласно меню-требованию на выдачу продуктов питания на 19.01.2021 г. и 20.01.2021 г. обучающимся выдан соответственно 4-й и 3-й дни примерного десятидневного меню на зимний период для питания обучающихся на 2020-2021 учебный год, утвержденному руководителем учреждения, что свидетельствует о замене дней меню.

Согласно выданного территориальным отделом по г. Керчи и Ленинскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю предписания об устранении нарушений № 14-00033-01 от 29.01.2021 г. мероприятия по вышеуказанным нарушениям необходимо было провести в срок 31 января 2022 г.

При анализе Вашего письма вх. № 14-00440-3 от 31.01.2022 г. о переносе срока выполнения предписания об устранении нарушений № 14-00033-01 от 29.01.2021 г. срок выполнения вынесенного предписания был перенесен решением об отсрочке исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований территориального отдела по г. Керчи и Ленинскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 11 февраля 2022 г. № 14-01020-22 на срок исполнения до 31 января 2023 года по следующим пунктам предписания:

- пункт 1 – п. 2.2.3 – на территории учреждения для сбора отходов установлена открытая конструкция решетчатого типа;

- пункт 2 – п. 2.4.6.2 – на пищеблоке для технологической обработки некоторых пищевых продуктов и продовольственного сырья (готовая продукция, обработка яиц, обработка сырых овощей) используются приспособленные не цельнометаллические производственные столы (окрашенные учебные парты);

- пункт 3 – п. 2.5.3 – стены в обеденном зале столовой имеют дефекты и повреждения покрытия (частично отсутствует плиточное покрытие, имеются вздутия и сколы плитки), что не позволяет проводить качественную влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- пункт 4 – п. 3.4.3 – при обеденном зале столовой, проектная мощность которой составляет 90 посадочных мест согласно справке, предоставленной руководителем учреждения, установлено 3 умывальника, что не соответствует необходимому количеству умывальников с учетом требования СП 2.4.3648-20, а именно при обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест;

- пункт 7 – п.п. 2.13, 2.15 – в горячем цехе технологическое оборудование, являющееся источником выделений тепла, газов, влаги, оборудовано не функционирующей локальной вытяжной системой вентиляции с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения;

- пункт 8 – п. 2.16 – полы, стены и перегородки в производственных и складских помещениях пищеблока имеют повреждения (неровности, вздутия, трещины, сколы, частично отсутствует покрытие), что не позволяет проводить качественную влажную уборку и обработку моющими и дезинфицирующими средствами;

- пункт 10 – п. 3.2 – мытье столовой посуды осуществляется совместно с кухонной посудой в установленных 3-х моечных ваннах;

- пункт 11 – п. 8.1.4 – фактический рацион питания не соответствует примерному десятидневному меню на зимний период для питания обучающихся от 7 до 11 лет на 2020-2021 учебный год, утвержденному руководителем учреждения, а именно согласно меню-требованию на выдачу продуктов питания на 19.01.2021 г. обучающимся 1-4 классов в завтрак не выдан сыр;



согласно меню-требованию на выдачу продуктов питания на 19.01.2021 г. обучающимся 1-4 классов льготной категории в обед выдано – поджарка из рыбы – 80 г, пюре картофельное – 120 г, хлеб пшеничный – 30 г, хлеб ржано-пшеничный – 20 г, согласно примерному десятидневному меню на зимний период для питания обучающихся от 7 до 11 лет на 2020-2021 учебный год, утвержденному руководителем учреждения, в обед соответственно должно быть выдано – поджарка из рыбы – 100 г, пюре картофельное – 150 г, хлеб пшеничный – 40 г, хлеб ржано-пшеничный – 30 г, не выданы фрукты;

согласно меню-требованию на выдачу продуктов питания на 19.01.2021 г. обучающимся 5-11 классов льготной категории в завтрак выдано – тефтели из говядины – 100 г, каша рассыпчатая из гречневой крупы – 150 г, хлеб пшеничный – 40 г, согласно примерному десятидневному меню на зимний период для питания обучающихся с 11 лет и старше на 2020-2021 учебный год, утвержденному руководителем учреждения, в завтрак соответственно должно быть выдано – тефтели из говядины – 120 г, каша рассыпчатая из гречневой крупы – 180 г, хлеб пшеничный – 50 г, не выдан сыр;

согласно меню-требованию на выдачу продуктов питания на 19.01.2021 г. обучающимся 5-11 классов льготной категории в обед выдано – винегрет овощной – 80 г, суп картофельный с рисовой крупой – 200 г, поджарка из рыбы – 80 г, пюре картофельное – 120 г, хлеб пшеничный – 30 г, хлеб ржано-пшеничный – 20 г, согласно примерному десятидневному меню на зимний период для питания обучающихся с 11 лет и старше на 2020-2021 учебный год, утвержденному руководителем учреждения, в обед соответственно должно быть выдано – винегрет овощной – 100 г, суп картофельный с рисовой крупой – 250 г, поджарка из рыбы – 120 г, пюре картофельное – 180 г, хлеб пшеничный – 50 г, хлеб ржано-пшеничный – 40 г, не выданы фрукты;

согласно меню-требованию на выдачу продуктов питания на 19.01.2021 г. и 20.01.2021 г. обучающимся выдан соответственно 4-й и 3-й дни примерного десятидневного меню на зимний период для питания обучающихся на 2020-2021 учебный год, утвержденному руководителем учреждения, что свидетельствует о замене дней меню.

Согласно пункту 8 Постановления Правительства Российской Федерации от 10 марта 2022 г. № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля» территориальным отделом Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю по Восточному Крыму срок исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований № 14-00033-01 от 29.01.2021 г., выданного территориальным отделом по городу Керчи и Ленинскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю, был автоматически продлен на 90 календарных дней со дня истечения срока его исполнения без ходатайства (заявления) контролируемого лица.

Таким образом, срок исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований № 14-00033-01 от 29.01.2021 г. был продлен до 02 мая 2023 года.

(перечислить требования ранее выданного предписания и сроки исполнения)

Согласно ходатайству контролируемого лица (представлению должностного лица) – Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская средняя общеобразовательная школа» Ленинского района Республики Крым для устранения нарушений, перечисленных в пунктах 1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, поданы ходатайства на дополнительное финансирование в Администрацию Ленинского района Республики Крым.

(изложить содержание ходатайства (представления), перечислить приложенные документы)

По результатам проведенных консультаций с контролируемым лицом установлено, что при таких обстоятельствах, полагаю возможным продлить срок исполнения пунктов 1, 2, 3, 7, 8, 10, 11 предписания об устранении нарушений:

- пункт 1 – п. 2.2.3 – на территории учреждения для сбора отходов установлена открытая конструкция решетчатого типа;

- пункт 2 – п. 2.4.6.2 – на пищеблоке для технологической обработки некоторых пищевых продуктов и продовольственного сырья (готовая продукция, обработка яиц,



обработка сырых овощей) используются приспособленные не цельнометаллические производственные столы (окрашенные учебные парты);

- пункт 3 – п. 2.5.3 – стены в обеденном зале столовой имеют дефекты и повреждения покрытия (частично отсутствует плиточное покрытие, имеются вздутия и сколы плитки), что не позволяет проводить качественную влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- пункт 7 – п.п. 2.13, 2.15 – в горячем цехе технологическое оборудование, являющееся источником выделений тепла, газов, влаги, оборудовано не функционирующей локальной вытяжной системой вентиляции с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения;

- пункт 8 – п. 2.16 – полы, стены и перегородки в производственных и складских помещениях пищеблока имеют повреждения (неровности, вздутия, трещины, сколы, частично отсутствует покрытие), что не позволяет проводить качественную влажную уборку и обработку моющими и дезинфицирующими средствами;

- пункт 10 – п. 3.2 – мытье столовой посуды осуществляется совместно с кухонной посудой в установленных 3-х моечных ваннах;

- пункт 11 – п. 8.1.4 – фактический рацион питания не соответствует примерному десятидневному меню.

(перечислить мотивированные выводы должностного лица по результатам рассмотрения ходатайства (представления))

**и принято решение об отсрочке исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований № 14-00033-01 от 29.01.2021 г. до 31 января 2024 года.**

**Начальник  
территориального отдела  
Межрегионального управления  
Роспотребнадзора по Республике Крым  
и городу Севастополю  
по Восточному Крыму**

(должность лица, вынесшего  
решение)

(подпись)

**В.В. Мизин**

(инициалы и фамилия)