

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В  
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ДИРЕКТОРУ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №  
10  
ДОМОЖИРОВОЙ О.Н.

Управление Федеральной службы  
по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека  
по Свердловской области  
Территориальный отдел  
в городе Нижний Тагил, Пригородном,  
Верхнесалдинском районах, городе  
Нижняя Салда, городе Кировград и  
Невянском районе  
адрес: 622036, Свердловская. обл., г.  
Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д.  
86  
тел.(3435) 25-45-70  
E-mail:mail\_09@66.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565,  
ИНН/КПП 6670083677/667001001

622936, Свердловская обл., Пригородный район,  
с. Покровское, ШКОЛЬНАЯ УЛИЦА., 11А

Контрольное (надзорное) мероприятие № 66230041000106209167 от 23.05.2023 г.



### ПРЕДПИСАНИЕ

об устранении выявленных нарушений и о проведении мероприятий по предотвращению  
причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям  
от 08.06.2023 № 66-09-15/16-6110-2023

При проведении проверки с 06.06.2023 по 08.06.2023  
в отношении

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10

название юридического лица, индивидуального предпринимателя  
622936, Свердловская обл., Пригородный район, с. Покровское, ШКОЛЬНАЯ  
юридический адрес УЛИЦА., 11А  
дата регистрации 21.11.2002  
ИНН/ОГРН 6648006081 / 1026602089249

ЛООУ с дневным пребыванием детей (622936, Свердловская обл., Пригородный район, с.  
Покровское, ул. Школьная, 11а)

рассмотрении представленных документов: акта от 08.06.2023

выявлены нарушения обязательных требований

С целью устранения выявленных нарушений на основании пп.1 п.2 ст.90 Федерального закона от  
31.07.2020 N 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в  
Российской Федерации»

### ПРЕДПИСЫВАЮ:

№ п/п	содержание мероприятия	№ нормативного документа	пункт НД	срок
1.	Обеспечить наличие инвентаря и посуды без дефектов и механических повреждений (разделочные доски, столовая посуда)	СП 2.4.3648-20 ГР ТС 021/2011	п.2.4.6.2 ст.10 п.3пп.8	30.05.2024

<p>при требовании СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» 2.4.6.2 - ...Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания... Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов..., ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ст.10 п.3 - Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:... 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции..., ст.15 п.1- В процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые: 1) имеют конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей настоящему техническому регламенту и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;...</p>		ст.15 п.1пп.1	
<p>2. Обеспечить наличие москитных сеток на окнах, используемых для проветривания кабинетов, при требовании СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.4.13 – Окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулирующими солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника, а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды москитными сетками</p>	СП 2.4.3648-20	2.4.13.	30.05.2024
<p>3. Обеспечить наличие инструкции по приготовлению рабочих растворов используемого дезинфицирующего средства, при требовании СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.4.12 – ...Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления</p>	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.4.12 3.10	30.05.2024
<p>4. Обеспечить условия для мытья рук в кабинетах №13 (5-ый отряд – нет бумажных полотенец) и №16 (2-ой отряд – нет бумажных полотенец и моющего средства), при требовании СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п. 2.9.7 – Хозяйствующим субъектом должны быть созданы условия для мытья рук воспитанников, обучающихся и отдыхающих</p>	СП 2.4.3648-20	2.9.7	30.05.2024
<p>5. Обеспечить использование уборочного инвентаря по назначению, при требовании СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» п.2.11.3 - Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению</p>	СП 2.4.3648-20	2.11.3	30.05.2024
<p>6. Обеспечить наличие суточной пробы, при требовании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к</p>	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.10	30.05.2024

<p>организации общественного питания населения» п. 8.1.10 – В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).</p> <p>Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.</p>			
<p>7. Обеспечить качественное проведение мойки кухонного инвентаря, при требовании ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ст. 10 п. 3 - Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: 8) содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;</p>	ТР ТС 021/2011	ст.10 п.3 пп.8	30.05.2024

Информацию о выполнении предписания представить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в срок до 30.05.2024г.

В целях подтверждения выполнения требований, указанных в настоящем предписании, необходимо представить следующую документированную информацию:

1. отчет о выполнении предписания
2. программу мероприятий по предотвращению причинения вреда

Невыполнение в установленный срок законного предписания органа, осуществляющего государственный надзор, влечет в соответствии с ч.1 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафа на юридическое лицо, штрафа на должностное лицо, либо дисквалификации должностного лица.

Невыполнение в установленный срок законного предписания федерального органа исполнительной власти, уполномоченного на осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов влечет в соответствии с ч.15 ст.19.5 КоАП РФ привлечение к административной ответственности, назначение наказания в виде штрафов на юридическое и должностное лицо.

В случае несогласия с настоящим предписанием Вы можете обжаловать его в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом (статья 40 Федерального закона «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации») с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10**

должность, ФИО лица, на которое возлагается ответственность

специалист-эксперт  
Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по  
Свердловской области в городе  
Нижний Тагил, Пригородном,



Белова Нина Леонидовна

Верхнесалдинском районах,  
городе Нижняя Салда, городе  
Кировград и Невьянском районе

должность лица, уполномоченного осуществлять  
госнадзор

подпись

ФИО

Предписание получил:

должность, ФИО

подпись

дата

Место выдачи предписания:

либо адрес территориального отдела, либо адрес объекта либо иной адрес, где непосредственно происходит вручение предписания

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022445

Владелец Доможирова Ольга Николаевна

Действителен с 21.04.2023 по 20.04.2024