

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

Управление Роспотребнадзора по Камчатскому краю

Территориальный отдел в Елизовском, Усть-Большерецком, Соболевском районах и городе Вилючинске
684000, Камчатский край, г. Елизово, ул. Первомайская, д.5, тел/факс 7-16-85

ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 317

о назначении административного наказания

«01» августа 2018 г.

г.Елизово

Заместитель главного государственного санитарного врача по Елизовскому, Усть-Большерецкому, Соболевскому районам и городу Вилючинску Кормич Владимир Александрович, рассмотрев материалы дела об административном правонарушении в отношении юридического лица Муниципального образовательного казенного учреждения «Устьевая школа основного общего образования» (далее МОКУ «Устьевая ШООО»), ОГРН 1024101221682, ИНН 4107001100, КПП 410701001, юридический и фактический адрес организации: 684202 Камчатский край, Соболевский район, с.Устьевое, ул.Октябрьская, 27 законный представитель юридического лица Белик Валентина Анатольевна, директор МОКУ «Устьевая ШООО», ранее к административной ответственности за аналогичные правонарушения не привлекалось, установил:

20.07.2018 г., старшим специалистом первого разряда территориального отдела в Елизовском, Усть-Большерецком, Соболевском районах и городе Вилючинске Соколовой Тамарой Константиновной составлен протокол об административном правонарушении в отношении МОКУ «Устьевая ШООО».

Согласно протоколу об административном правонарушении от 20.07.2018г. №255 «11» июля 2018г в 12⁰⁰ оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей в период летних каникул при Муниципальном общеобразовательном казенном учреждении «Устьевая школа основного общего образования» Камчатский край, Соболевский район, с.Устьевое, ул.Октябрьская,27. Муниципальным общеобразовательным казенным учреждением «Устьевая школа основного общего образования» допущено нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, что выразилось в следующем:

1) в туалете для девочек в одном из двух унитазов не работает слив, в туалете для мальчиков не работает электрополотенце, бумажные полотенца в туалете отсутствуют;

2) в игровой комнате №2 не предусмотрено наличие сетки от залета кровососущих насекомых;

3) не обеспечен для детей свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в лагере: в игровых, и в обеденном зале отсутствует бутилированная питьевая вода (перед обеденным залом установлены бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкость, 2 подноса для чистых и использованных одноразовых стаканов);

4) при организации питьевого режима с использованием бутилированной питьевой воды оздоровительное учреждение не обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой) в обеденном зале, одноразовых стаканчиков в игровых, также в игровых отсутствуют контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения;

5) уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов используется не по назначению: ведро с четкой маркировкой «туалет» белого цвета (с другой стороны нечеткая маркировка «коридор») используется для мытья коридора, швабра и ветошь для мытья полов используются без маркировки, уборщица работала в домашней одежде;

6) не сохранены суточные пробы обеда (свекольник со сметаной, плов, салат, компот), полдника (макароны с сыром, сосиска отварная, чай, творожок, йогурт, сок, груша, яблоко, хлеб с маслом) за 27.06.2018г, обеда (салат, компот), полдника (крендель, шоколадный батончик, йогурт, питьевой, сок, апельсин, компот ассорти) за 28.06.2018г;

7) работа пищеблока организована на овощном и мясном продовольственном сырье при наличии одного производственного помещения площадью 14,5 кв.м., где установлено - 4 производственных стола, электроплита, мармит, пароконвекторный шкаф, 2-х секционная моечная раковина, раковина для мытья рук, бытовой холодильник для хранения суточных проб

без учета и возможности соблюдения поточности технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции:

- каждый из трех производственных столов с гигиеническим покрытием промаркирован с одной стороны для сырой продукции (МС, РС, ОС), с другой стороны для готовой продукции (МВ, РВ, для молочной продукции), т.е. готовая продукция: мясо вареное разделяется на участке производственного стола между сырьевыми – «мясо сырое» и «рыба сырая», рыба вареная между участками сырьевыми «овощи сырые» и «рыба сырая», все три стола установлены вплотную друг к другу;

- круглый стол из ДСП установлен между умывальной раковиной для рук и окном выдачи чистой посуды и используется как для сырой продукции, так и для хранения кипяченой воды и чистых стаканов;

8) в производственном помещении установлен круглый стол из ДСП, который не имеет покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств;

9) для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи недостаточное количество кухонной посуды, в результате используется не специально промаркированная кухонная посуда: в бытовом холодильнике в емкости с маркировкой «готовая продукция» хранится мясо сырое, в кастрюле с маркировкой «молоко» готовится плов; разделочные ножи и для сырой продукции, и для готовой хранятся совместно на участке производственного стола с маркировкой «для молочной продукции»;

10) санитарное состояние морозильной камеры для хранения мясной продукции в кладовой, мест скопления пыли в неудовлетворительном санитарном состоянии: морозильная камера для мясной продукции частично в кровяных потеках и крошках, также в ней хранится пустая картонная тара с кровяными потеками, использованной полимерной пленкой; в производственном помещении цехе на вентиляционном зонде и коробе отмечается слой пыли;

11) мытье кухонной посуды осуществляется в ваннах для мытья столовой посуды;

12) для дозирования моющих средств имеются мерные стаканы, которые не используются по назначению, моющие средства для мытья посуды используются на «глаз»;

13) мытье столовой посуды ручным способом не соблюдается: уборщица Глимзянова Л.Г. мыла столовую посуду (тарелки) в воде +45*С с добавлением моющих средств в 1 ванне, а во 2 ванне ополаскивала посуду горячей проточной водой при температуре ниже +65*С (согласно санитарных правил, мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45*С; мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах);

14) не соблюдается режим мытья бокалов, кружек: бокалы, кружки уборщица Глимзянова Л.Г. промывала в 1 ванне горячей водой при температуре +45,3*С, с применением моющих средств, во второй ванне ополаскивала в горячей **непроточной** воде ниже +65*С (+43*С) без использования металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

15) чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на нижних полках производственных столов на высоте менее 0,5м (примерно 25-30 см);

16) хранение разделочных досок и для сырых, и для готовых продуктов осуществляется совместно на ребре над участком производственного стола с маркировкой «рыба сырая»;

17) для мытья посуды используется губчатый материал, качественная обработка не возможна;

18) пищевые отходы собирают в кастрюлю без крышки с маркировкой «молоко» и частично в ведро с маркировкой «мусор», что не допускается;

19) производство блюд - «суп гречневый», «плов из свинины» осуществляется без технологических карт, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд;

20) допущен к проведению санитарной обработки столовой и кухонной посуды персонал, в должностные обязанности которого не входит этот вид деятельности: уборщица помещений

оздоровительного учреждения Глимзянова Л.Г. работает в столовой, моет и столовую, и кухонную посуду, в чьи обязанности входит уборка помещений школы, а не столовой;

21) для обработки сырой птицы не выделен отдельный столы разделочный и производственный инвентарь;

22) свежие помидоры, предназначенные для приготовления холодной закуски (салат из свежих помидоров и свежего лука, заправленный растительным маслом) без последующей термической обработки не выдержаны в 10% растворе поваренной соли или 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут, а только ополаскивались проточной водой;

23) допущен прием и реализация пищевой продукции, не имеющей маркировки с указанием наименования пищевого продукта, наименования производителя, его адреса, даты изготовления, сроков годности, условий хранения и т.д. (продукция обезличенная): томаты свежие в количестве 2,5 кг, яблоки свежие в количестве 2,5 кг, картофель свежий в количестве 1 кг, морковь свежая в количестве 1 кг, груши свежие в количестве 3,4 кг, сухофрукты в количестве 0,5 кг;

24) к работе допущен кладовщик Рабская А.Н., не прошедшая профессиональную гигиеническую подготовку в 2018г (аттестована как завхоз в 01.09.2016г.;

25) не представлены документы, подтверждающие качество и безопасность на замороженную бескостную говядину внешняя часть тазобедренного отруба производства Парагвай, завод №15, дата производства 02.02.2018г, масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское» с массовой долей жира 72,5% высший сорт производства Белоруссии. «Модеченский молочный комбинат» Минская область, город Молодечно, ул.нагорная,7. дата изготовления 19.01.2018г;

26) вес порционных блюд не соответствует выходу блюда, указанному в меню раскладке. занижен: на завтрак масса порций макарон отварных и птицы отварной составляет 200,0 при норме 225,0 (макарон отварные – 150,0, птица отварная – 75,0), какао с молоком – 180,0 при норме 200,0, хлеба с маслом – 30,0 при норме 35,0 (хлеб-30,0, масло сливочное – 5,0);

27) не соблюдаются условия хранения суточных проб – суточные пробы хранятся в бытовом холодильнике «Бирюса» при температуре +10,8*С, а не при температуре +2*С - +6*С, также согласно журнала учета температурного режима холодильного оборудования в бытовом холодильнике «Бирюса» указана температура хранения с 01.06.22018г по 30.06.208г от +7*С до +10*С;

28) продовольственное сырье растительного происхождения: томаты свежие, яблоки свежие, картофель свежий, морковь свежая, груши свежие используется для изготовления пищевой продукции при отсутствии информации о применении пестицидов при их выращивании, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений;

29) при хранении пищевых продуктов не соблюдаются условия хранения готовой и сырой продукции: в бытовом холодильнике на полке хранится мясо сырое, напротив на дверце холодильника – суточные пробы;

30) исследованная проба воды холодной из распределительной сети по санитарно-химическим показателям не соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», показатели мутности по каолину в 1,99 мг/л раз превышают норматив:

31) исследованная проба:

- масло сладко-сливочное «Крестьянское» несоленое высший сорт с массовой долей жира 72,5% производства республики Беларусь «Молодечненский молочный комбинат» Минская область, г.Молодечно, ул.Нагорная,7, дата изготовления 19.01.2018г не соответствует по физико-химическим показателям идентификации требованиям ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия» по превышению соотношения метиловых эфиров жирных кислот молочного жира: пальмитиновой (С16:0) к лауриновой (С12:0) и составляет 156,0 при норме 5,8-14,5, стеариновой (С18:0) к лауриновой (С12:0) и составляет 21,5 при норме 0,4-0,7, олеиновой (С18:1) к миристиновой (С14:0) и составляет 42,1 при норме 1,6-3,6, линолевой (С18:2) к миристиновой (С14:0) и составляет 33,9 при норме 0,1-0,5, суммы олеиновой, линолевой (С18:1, С18:2) к сумме лауриновой, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой (С12:0, С14:0, С16:0, С18:0) и составляет 1,7 при норме 0,4-0,7, т.е. данные образцы масла содержат жиры *немолочного*

происхождения и не соответствуют требованиям п.5. раздела 2 «Основные понятия» ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (заявленному наименованию):

- "масло из коровьего молока" - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, который произведен из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы;

- "сладкосливочное масло" - сливочное масло, произведенное из пастеризованных сливок.

Фальсификация жировой фазы масла жирами немолочного происхождения, использование не молочных видов сырья, добавление растительных масел свидетельствует о том, указанная продукция не относится к молочной продукции (к маслу из коровьего молока, сладко-сливочному маслу), заявленному в наименовании продукции. Таким образом, в обращении находится неизвестная продукция, без определенных гарантий ее качества и без документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Не допускается для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров,

что является нарушением: п.п. 5.8., 6.2., 8.4., 8.5., 8.7., 11.10., 11.13., 14.11. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»; п.п. 2.5., 4.5., 4.10., 5.1., 5.4., 5.7., 5.10., 5.11., 5.13., 5.15., 5.16., 5.20., 6.11., 6.25., 6.26., 7.5., 8.9., 8.19., 8.1., 13.9., 14.5., 14.6., 14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 3.5. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»; п.2. ст.13., приложение №2 п.1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; п.5. раздел 2 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; ст.ст. 11, 17, 28 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ.

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул» устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, содержанию и организации режима работы оздоровительных учреждений с дневным пребыванием детей, организуемых на базе функционирующих общеобразовательных учреждений, дошкольных образовательных учреждений, учреждений дополнительного образования, спортивных сооружений, центров социальной реабилитации, и направлены на оздоровление детей и подростков в период каникул.

В соответствии с п.5.8. СанПиН 2.4.4.2599-10 - туалеты для мальчиков и девочек должны быть раздельными и оборудованы кабинками с дверями без запоров. Количество санитарных приборов определяется из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. Для персонала выделяется отдельный туалет.

Туалеты оборудуются педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечиваются сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (по эпидемиологическим показателям).

В соответствии с п.6.2. СанПиН 2.4.4.2599-10 - в игровых комнатах, помещениях кружков, спальнях следует соблюдать режим проветривания. Для этих целей не менее 50% окон должны открываться и (или) иметь форточки (фрамуги) с оборудованными фрамужными устройствами. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках в летнее время необходимо предусмотреть наличие сетки от залета кровососущих насекомых.

Проветривание помещений проводится в отсутствие детей.

В соответствии с п.8.4. СанПиН 2.4.4.2599-10 - оздоровительные учреждения обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.

В соответствии с п.8.5. СанПиН 2.4.4.2599-10 - питьевой режим в оздоровительном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости.

Для детей и подростков должен быть обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в оздоровительном учреждении.

В соответствии с п.8.7. СанПиН 2.4.4.2599-10 - при организации питьевого режима с использованием бутилированной питьевой воды оздоровительное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале; одноразовых стаканчиков - в игровых, учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

В соответствии с п.11.10. СанПиН 2.4.4.2599-10 - уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должны иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

В соответствии с п.11.13. СанПиН 2.4.4.2599-10 Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности.

В соответствии с п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 - объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаям встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

В соответствии с п.4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 - производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

В соответствии с п.4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 - для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

В соответствии с п.5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 - санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

В соответствии с п.5.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 - мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

В соответствии с п.5.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 -моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

В соответствии с п.5.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 - при мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок: механическое удаление остатков пищи; мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С; мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

В соответствии с п.5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 - чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

В соответствии с п.5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 - чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.

В соответствии с п.5.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 - мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

В соответствии с п.5.16. СанПиН 2.4.5.2409-08 - щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

В соответствии с п.5.20. СанПиН 2.4.5.2409-08 - пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

В соответствии с п.6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 - производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил).

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

В соответствии с п.6.25. СанПиН 2.4.5.2409-08 - для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7.

В соответствии с п.6.26. СанПиН 2.4.5.2409-08 - прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение,

сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

В соответствии с п.7.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 - не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

В соответствии с п.8.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 - для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

В соответствии с п.8.19. СанПиН 2.4.5.2409-08 - сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

В соответствии с п.8.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 - в организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований настоящих санитарных правил.

В соответствии с п.13.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 - к работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

В соответствии с п.14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 - пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил).

В соответствии с п.14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 - выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

В соответствии с п.14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 - с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за

правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

В соответствии с п. 3.5. СанПиН 2.1.4.1074-01 - благоприятные органолептические свойства воды определяются ее соответствием нормативам, указанным в таблице 4, а также нормативам содержания веществ, оказывающих влияние на органолептические свойства воды, приведенным в таблицах 2 и 3 и в Приложении 2.

В соответствии с п.2. ст.13. ТР ТС 021/2011 - продовольственное (пищевое) сырье растительного происхождения используется для производства (изготовления) пищевой продукции при наличии информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

В соответствии с п.5. раздел 2 ТР ТС 033/2013 Для целей применения настоящего технического регламента используются понятия, установленные техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №880 (далее - технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011)), техническим регламентом Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), а также следующие понятия и их определения:

"масло из коровьего молока" - молочный продукт или молочный составной продукт на эмульсионной жировой основе, преобладающей составной частью которой является молочный жир, который произведен из коровьего молока, молочных продуктов и (или) побочных продуктов переработки молока путем отделения от них жировой фазы и равномерного распределения в ней молочной плазмы;

В соответствии с ст. 11 Федерального Закона № 52-ФЗ индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны: выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению; осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции; проводить работы по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания и разрабатывать методы контроля за факторами среды обитания; своевременно информировать население, органы местного самоуправления, органы, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения; осуществлять гигиеническое обучение работников.

В соответствии с ст.17. №52-ФЗ - при организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования.

При организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека.

При установлении минимальных социальных стандартов уровня жизни населения, гарантируемых государством, должны учитываться физиологические нормы питания человека.

В соответствии с ст.28. №52-ФЗ - в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

Программы, методики и режимы воспитания и обучения детей допускаются к применению при наличии санитарно-эпидемиологических заключений. Использование технических, аудиовизуальных и иных средств воспитания и обучения, учебной мебели, учебной и иной издательской продукции для детей осуществляется при условии их соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям.

О времени и месте рассмотрения дела об административном правонарушении юридическое лицо уведомлено, заявлений и ходатайств не поступало.

Представитель юридического лица, привлекаемого к административной ответственности, для рассмотрения дела об административном правонарушении не явился.

Права и обязанности, предусмотренные ст.ст. 24.2, 25.1, Кодекса РФ об административных правонарушениях разъяснены.

Обстоятельства, смягчающие в соответствии со ст. 4.2 КоАП РФ административную ответственность – не установлены.

Обстоятельства, отягчающие в соответствии со ст. 4.3 КоАП РФ административную ответственность, не установлены.

Вина МОКУ «Устьевая ШООО» в совершении указанного правонарушения, нашла свое подтверждение при исследовании доказательств: акт проверки органом государственного контроля (надзора) юридического лица № 448 от 11.07.2018г.

Как усматривается в материалах дела МОКУ «Устьевая ШООО» допустило нарушения требований п.п. 5.8., 6.2., 8.4., 8.5., 8.7., 11.10., 11.13., 14.11. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»; п.п. 2.5., 4.5., 4.10., 5.1., 5.4., 5.7., 5.10., 5.11., 5.13., 5.15., 5.16., 5.20., 6.11., 6.25., 6.26., 7.5., 8.9., 8.19., 8.1., 13.9., 14.5., 14.6., 14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 3.5. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»; п.2. ст.13., приложение №2 п.1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; п.5. раздел.2 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; ст.ст. 11, 17, 28 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ и тем самым совершила правонарушение, административная ответственность за которое предусмотрена ч.1. ст.6.7. Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях «Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения».

На основании изложенного, руководствуясь ст. ст. 29.9, 29.10 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, ст. ст. 49 и 51 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», принимая во внимание характер совершенного правонарушения, обстоятельства его совершения, руководствуясь принципами справедливости, разумности, соразмерности наказания совершенному деянию, учитывая влияние наказания на исправление лица, привлекаемого к административной ответственности, в целях предупреждения совершения новых правонарушений.

ПОСТАНОВИЛ:

признать МОКУ «Устьевая ШООО» виновной в совершении административного правонарушения, предусмотренного ч.1.ст.6.7. Кодекса Российской Федерации об административных

правонарушениях, и назначить административное наказание в виде штрафа в сумме 30000 (тридцать тысяч) рублей.

Настоящее постановление по делу об административном правонарушении может быть обжаловано лицами, указанными в статьях 25.1-25.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях (далее - КоАП РФ) в 10-дневный срок в вышестоящий орган, вышестоящему должностному лицу либо в районный суд по месту рассмотрения дела. Постановление по делу об административном правонарушении, связанном с осуществлением предпринимательской или иной экономической деятельности юридическим лицом или лицом, осуществляющим предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, обжалуется в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством.

Жалоба на постановление по делу об административном правонарушении может быть подана в течение 10 суток со дня вручения или получения копии постановления.

По истечении этого срока не обжалованное и не опротестованное постановление по делу об административном правонарушении вступает в законную силу и обращается к исполнению.

Административный штраф должен быть уплачен лицом, привлеченным к ответственности, не позднее 60 дней со дня вступления постановления о наложении административного штрафа в законную силу, либо со дня истечения срока отсрочки или срока рассрочки.

Сумма административного штрафа вносится или перечисляется лицом, привлеченным к административной ответственности на счет:

ИНН 4101099804/КПП410101001, БИК 043002001

ОКТМО в Устьевом сельском поселении 30613402

Получатель штрафа: Управление Федерального казначейства по Камчатскому краю (Управление Роспотребнадзора по Камчатскому краю), р/сч 40101810100000010001 в Отделении по Камчатскому краю Дальневосточного главного управления Центрального Банка РФ.

Назначение платежа: (код бюджетной классификации) 141 116 28000 01 6000 140; штрафные санкции по постановлению № 317 от 01.08.2018г.

УИН 14104410060600008691

При неуплате административного штрафа в срок, сумма штрафа на основании ст. 32.2 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях будет взыскана в принудительном порядке.

При отсутствии документа, свидетельствующего об уплате административного штрафа, и информации об уплате административного штрафа в Государственной информационной системе о государственных и муниципальных платежах в срок, лицо привлекается к административной ответственности в соответствии частью 1 статьи 20.25 КоАП РФ. Неуплата административного штрафа в срок, влечёт наложение административного штрафа в 2-х кратном размере суммы неуплаченного административного штрафа либо административный арест на срок до 15 суток.

Постановление № 317 от 01.08.2018 г. _____ получил « _____ » _____ 2018г.

Подпись _____

Ходатайство о переносе даты рассмотрения не поступало. В соответствии со статьей 25.1 КоАП РФ материалы рассмотрены заочно, постановление отправлено « _____ » _____ 2018г. по почте с уведомлением (квитанция № _____ от « _____ » _____ 2018 г.

Копия постановления получена « _____ » _____ 2018 г. согласно уведомлению о вручении.

Постановление вступило в законную силу « _____ » _____ 2018 г. и предъявлено к исполнению в ССП: « _____ » _____ 2018 г.

Срок предъявления постановления к исполнению до « _____ » _____ 201__ г.

Заместитель главного государственного санитарного врача по Елизовскому, Усть-Большерецкому, Соболевскому районам и городу Вилючинску



В.А. Кормич