



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

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ  
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ  
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА ПО КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ**

156005, г. Кострома,  
бульвар Петрковский, д. 5  
телефон (факс): (4942) 426949  
e-mail: [central@44.rospotrebnadzor.ru](mailto:central@44.rospotrebnadzor.ru)  
ИНН 4401050824, КПП 440101001  
ОГРН 1054408611597, ОКПО 50103320

31.10.2022 № 4126-01

На № \_\_\_\_\_

г. Кострома  
31.10.2022

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
Северная основная  
общеобразовательная школа

приложение к акту от 31.10.2022

**ПРЕДПИСАНИЕ**

Управлением при проведении внеплановой выездной проверки с 18.10.2022 по 31.10.2022 года Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Северная основная общеобразовательная школа, расположенного по адресу Костромская область, Сусанинский район, село Северное, Центральная ул., д.1а выявлены нарушения требований санитарных норм и правил:

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года:**

- в главе III п. 3.10. указано, что столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Фактически по результатам лабораторных исследований на БГКП (протокол № 2457Б от 20.10.2022) бактерии группы кишечной палочки обнаружены на пищеблоке: в смывах «доска разделочная «ОВ», «доска разделочная «гастрономия», «нож разделочный «ОВ».

**Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой**

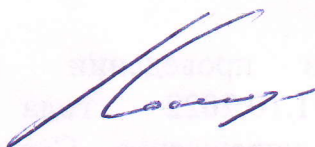


продукции" (ТР ТС 021/2011), утв. решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880:

- в приложении 2 таблице 1, п. 1.8 указано, что в салатах из сырых овощей БГКП (колиформы) в 0,1 г. не допускаются, E.coli не допускаются в 1,0 г. Фактически по анализу салата из сырых овощей БГКП обнаружены в 0,1 гр.. E.Coli обнаружены в 1,0 гр. ( протокол лабораторных исследований № 2462Б от 24.10.2022.)

С целью недопущения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, приведения учреждения в соответствие с требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" согласно ст.51 ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Вам устранить нарушения в срок до 26.12.2022 года. Информацию о проделанной работе представить в Управление в срок до 27.12.2022 года.

Руководитель управления



А.А. Кокоулин