**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 Тюменской области**
**(Управление Роспотребнадзора по Тюменской области)**
**Территориальный отдел в г. Тобольске, Тобольском, Вагайском, Уватском, Ярковском районах**

№ 82 «20» апреля 2018г.

**Предписание**
**о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда, связанного с обращением данной продукции и об устранении требований Технических регламентов таможенного союза**

На основании распоряжения № 50 от 12.03.2018г. заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Тюменской области Накатаева Андрея Валентиновича была проведена **плановая выездная** проверка в отношении Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 6».
Юридический адрес: Тюменская область, г. Тобольск, пос. Сумкино, ул. Мира, 8.
Адрес проверяемого объекта:
Тюменская область, г. Тобольск, пос. Сумкино, ул. Заводская, 1.
были выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов:

1. На пищеблоке используется посуда с обитой эмалью, что является нарушением п.7 ст. 7 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), согласно которому «Материалы, используемые для изготовления упаковки, изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза» и пункта 13.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого не допускается использовать посуду с обитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.

2. Разделочные доски для сырой рыбы, сырого мяса имеют механические повреждения, дефекты в виде щелей, что является нарушением п. 1 ст. 11 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), согласно которому «В обращение пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции» и пункта 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого для разделки сырых и готовых продуктов используются доски без дефектов (щелей, зазоров).

3. На момент проверки на пищеблоке отсутствовала разделочная доска и нож для разделки вареной куры, что является нарушением п. 1 ст. 11 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), согласно которому «В обращение пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан

внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции» и пункта 13.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные доски, ножи, столы. Доски, ножи для сырой и готовой продукции должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырая кура, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень» и храниться отдельно друг от друга.

4. В складе для хранения продуктов отмечены повреждения стен (отсутствие плиточного покрытия), что является нарушением п.п. 1.3, п. 5 ст.14 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), согласно которому поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции. Нарушение требований к отделке помещений не позволяет проводить качественную уборку и дезинфекцию, происходит скопление пыли и может привести к обсеменению помещений и пищевых продуктов патогенной и условно-патогенной микрофлорой и как следствие к пищевому отравлению или инфекционному заболеванию.

5. В складе для хранения сыпучих продуктов прибор для измерения влажности и температуры в нерабочем состоянии, что является нарушением п.7, п.12 ст.17 Технического регламента таможенного союза ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», согласно которому: «При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения, установленные изготовителем. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции».

6. Спецодежда работников пищеблока хранится в шкафу рядом с верхней одеждой, что является нарушением п. 1 ст. 11 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), согласно которому «В обращение пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции» и пункта 19.5 СанПиН 2.4.1.3049-13«Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого спецодежда работников пищеблока должна храниться в отдельном шкафу, не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Кому: Директору МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6» Саитмаметовой Раисе Чагфаровне

Юридический адрес: Тюменская область, г. Тобольск, пос. Сумкино, ул. Мира, 8.

(наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя)

с целью предотвращения угрозы причинения вреда жизни и здоровью потребителей, обеспечения соблюдения требований законодательства в области технического регулирования

**ПРЕДПИСЫВАЮ:**

1. Убрать из обихода эмалированную посуду с повреждениями эмали.
2. Заменить разделочные доски имеющие механические повреждения.
3. Приобрести разделочную доску и нож для вареной куры.
4. Приобрести и установить шкаф для хранения спецодежды работников пищеблока.

5. В складе для хранения продуктов устранить повреждения стен, путем замазывания и закрашивания мест отсутствия плитки.
6. Приобрести прибор для измерения влажности и температуры воздуха.

**Срок исполнения предписания: до 01.05.2018г.**

Начальник
территориального отдела Е.Г. Примаков

«23» апреля 2018г.

Директор МАОУ «СОШ № 6» Саитмаметова Р.Ч.
должность лица, (фамилия, имя, отчество)