



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

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ  
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
ПО ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКЕ В Г.МАРИУПОЛЬ, НОВОАЗОВСКОМ, ВОЛОДАРСКОМ,  
МАНГУШСКОМ РАЙОНАМ  
(ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ  
РЕСПУБЛИКЕ В Г.МАРИУПОЛЬ, НОВОАЗОВСКОМ, ВОЛОДАРСКОМ, МАНГУШСКОМ РАЙОНАМ)

**Предписание  
об устранении выявленных нарушений  
обязательных требований**

№ 1 Новоазовский район, пгт.Седово « 21 » Сентября 2023 г.  
ул. Мищенко,7  
(место выдачи предписания)

Мною, Раковой Мариной Александровной  
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении внеплановой выездной проверки в отношении:  
Организации питания учащихся Муниципального бюджетного образовательного учреждения  
«Седовская школа» администрации Новоазовского района, расположенного по адресу: 287632, ДНР,  
Новоазовский район, пгт.Седово ул. Мищенко,7  
(указывается наименование контролируемого лица, адрес место нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований:

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки)

- 1) В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, не предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, холодный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 2) Обеденный зал оборудован столовой мебелью (14 обеденных столов, каждый на 4 посадочных места), стульями, скамьями, которые имеют дефекты и повреждение покрытия, что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств в нарушение ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 3) Помещения для приготовления пищи, хранения пищевой продукции не оборудовано в достаточном количестве технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки,

условий хранения пищевой продукции, а именно: мясо-рыбный цех не оборудован одними контрольными весами, одним среднетемпературным холодильным шкафом, одним низкотемпературным холодильным шкафом, одной электрической мясорубкой, двумя моечными ваннами, одной фаршемешалкой, одним котлетоформовочным автоматом; горячий цех не оборудован двумя производственными столами, одной электрической сковородой, одним пароконвектоматом, одним электроприводом для готовой продукции, одним электрокотлом, одними контрольными весами; раздаточная зона не оборудована холодильным прилавком (витриной, секцией); моечная для мытья столовой посуды не оборудована одним производственным столом, тремя моечными ваннами для мытья столовой посуды, двумя моечными ваннами для мытья стеклянной посуды и столовый приборов, одной раковиной для мытья рук персонала (для мытья столовой посуды предусмотрены душевые поддоны); моечная для мытья кухонной посуды не оборудована одним производственным столом, двумя моечными ваннами (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом; моечная тары, оборудованная двумя моечными ваннами и двумя производственными столами – отсутствует; склад не оборудован одним подтоварником, одним среднетемпературным холодильным шкафом, одним низкотемпературным холодильным шкафом, одним психрометром, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; таблица 6.18 Раздела VI «Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

4) Посуда для приготовления блюд (алюминиевые миски в количестве 2-х единиц) выполнены не из нержавеющей стали, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

5) Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд не имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

6) Складское помещение для хранения пищевых продуктов не оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

7) На участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном цехе отсутствуют приборы для обеззараживания воздуха, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

8) Количество технологического, холодильного (из трех холодильников в рабочем состоянии только один) и моечного оборудования не обеспечивает поточность технологического процесса, имеют место встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции,

- использованной и продезинфицированной посуды, кроме того из-за отсутствия необходимого количества холодильного оборудования (совместно хранятся в одном бытовом холодильнике фрукты, молоко, сыр твердый, творог, яйца, сосиски; в низкотемпературном ларе совместно хранятся мясо и сосиски), что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; п.п. 2.5; 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
- 9) При обеденном зале не установлены умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.3.4.3 Санитарных правил СП. 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 10) Технологическое оборудование на пищеблоке неисправно (электросковорода, трехсекционный духовой шкаф в котором две секции не работают), что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.2.4.6.2 Санитарных правил СП. 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 11) Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений не выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, имеет повреждения, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
- 12) Маркировка в зависимости от назначения кухонной посуды, столов, инвентаря пищеблока не выполнена, что является ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.4.6.2 Санитарных правил СП. 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- 13) С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю не предусмотрены термометры, что является ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
- 14) В Школе не размещено в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
- 15) Допущено приготовление и прием пищи детьми продуктов питания, которые запрещены (колбасные изделия, а именно сосиски), о чем свидетельствует наличие сосисок в меню 14.09.2023г., утвержденном директором Школы, а также при проверке визуальное установлено наличие отварных сосисок, находящихся в тарелках на обеденных столах для детей, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 8.1.9 приложение № 6 СанПиН

**2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».**

16) Для отбора суточных проб не назначен ответственный работник пищеблока, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

Организован питьевой режим детей с использованием кипяченой питьевой воды.

17) Время смены кипяченой воды не отмечается в графике, ведение которого должно осуществляться в произвольной форме, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 8.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

18) В Школе не организовано проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными образовательной организацией, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

19) Горячим цех, в котором оборудование является источником выделения тепла, моечный цех, в котором оборудование является источников выделения влаги не оборудованы локальными вытяжными системами, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

20) В помещениях пищеблока имеет место наличие насекомых (мух), что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

21) В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов не ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в складском помещении, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

22) При составлении Меню в общеобразовательной организации используются среднесуточные наборы пищевых продуктов, указанные в Приложении №7 (Таблица 2) к пункту 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», исходя из среднесуточного набора пищевых продуктов для возрастных категорий детей 7-11 лет и 12 лет и старше, которым руководствовались при составлении Меню, имеет место несоблюдение содержания белков, жиров, углеводов, энергетической ценности завтрака (20-25% от суточной калорийности), обеда (30-35% от суточной калорийности), что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Таблицы 1, 3 Приложения № 10 к п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

23) Выход каждого блюда по возрастным категориям детей, который не отвечает гигиеническим требованиям. Во все дни Меню выход вторых блюд (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) составляет 75 г при массе порции 90-120 г для детей 7-11 лет и 100-120 г для детей 12 лет и

старше, выход закусок (салат, овощи) – при массе порции 60-100 г для детей 7-11 лет и 100-150 г для детей 12 лет и старше, выход фруктов при массе порций по 100 г для всех возрастных категорий, в нарушение ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Приложения 9 к п. 8.1.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

24) Подсчет суммарного объема блюд завтрака и обеда в граммах для всех возрастных категорий не проведен в нарушение ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Таблицы 3 Приложения 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

25) В Меню имеет место повторяемость блюд в течение двух смежных дней. В Меню завтраков для обучающихся 1-4 классов и льготной категории из числа обучающихся 5-11 классов в понедельник и вторник (I неделя) включены яйцо вареное и чай. В Меню завтрака для обучающихся 1-4 классов и льготной категории из числа обучающихся 5-11 классов и обеда для обучающихся, посещающих группу продленного дня в понедельник имеет место наличие пищевых продуктов, которые не допускаются при организации питания детей – сосисок, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Приложения № 6 к п. 8.1.2, 8.1.9, 8.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

26) В Меню имеет место повторяемость блюд в течение двух смежных дней. В Меню завтраков для обучающихся 1-4 классов и льготной категории из числа обучающихся 5-11 классов в понедельник и вторник (I неделя) включены яйцо вареное и чай. В Меню завтрака для обучающихся 1-4 классов и льготной категории из числа обучающихся 5-11 классов и обеда для обучающихся, посещающих группу продленного дня в понедельник имеет место наличие пищевых продуктов, которые не допускаются при организации питания детей – сосисок, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Приложения № 6 к п. 8.1.2, 8.1.9, 8.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

27) В Меню обеда для обучающихся, посещающих группу продленного дня, во все дни неправильно проведен подсчет химического состава I блюда и приема пищи в целом (белки, жиры, углеводы) и его энергетической ценности. Ведомость контроля за рационом питания с 04.09.2023 г не представлена, что не позволяет провести оценку выполнения среднесуточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки), что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Приложения 7 Таблица 2, Приложения 13 к п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

28) Отсутствует ведомость контроля за рационом питания, что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Приложения 13 к п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

29) Во всех меню отсутствуют ссылки на Сборники рецептур из которых взята пищевая и энергетическая ценность на продукты промышленного изготовления (хлеб, сосиски, сыр твердый, печенье, соки промышленного изготовления, овощи консервированные), что является нарушением Приложения № 8 к пункту 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного

питания населения».

30) Вода из внутренней системы централизованного питьевого водоснабжения МБОУ «Седовская школа» не соответствуют по санитарно-химическим (обобщенным) и санитарно-микробиологическим показателям, из питьевой емкости не соответствуют по санитарно-микробиологическим показателям, что является нарушением Таблиц 3.3, 3.5 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

(указать нарушения, а так же структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь частью 2 ст.90 Федерального закона «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» № 248-ФЗ от 31.07.2020 с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

- 1) Предусмотреть в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье следующие помещения: загрузочный цех, холодный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей **в срок до 01.09.2024г.**
- 2) Заменить в обеденном зале стульями, скамьями, которые имеют дефекты и повреждение покрытия **в срок до 01.09.2024г.**
- 3) Оборудовать в достаточном количестве технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции помещения для приготовления пищи, хранения пищевой продукции, а именно: **мясо-рыбный цех** оборудовать одними контрольными весами, одним среднетемпературным холодильным шкафом, одним низкотемпературным холодильным шкафом, одной электрической мясорубкой, двумя моечными ваннами, одной фаршемешалкой, одним котлетоформовочным автоматом; **горячий цех** оборудовать двумя производственными столами, одной электрической сковородой, одним пароконвектоматом, одним электроприводом для готовой продукции, одним электрокотлом, одними контрольными весами; **раздаточная зона** оборудовать холодильным прилавком (витриной, секцией); **моечная для мытья столовой посуды** не оборудована одним производственным столом, тремя моечными ваннами для мытья столовой посуды, двумя моечными ваннами для мытья стеклянной посуды и столовый приборов, одной раковиной для мытья рук персонала (для мытья столовой посуды предусмотрены душевые поддоны); **моечная для мытья кухонной посуды** оборудовать одним производственным столом, двумя моечными ваннами (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом; моечная тары, оборудованная двумя моечными ваннами и двумя производственными столами – отсутствует; **склад** не оборудован одним подтоварником, одним среднетемпературным холодильным шкафом, одним низкотемпературным холодильным шкафом, одним психрометром **в срок до 01.09.2024г.**
- 4) Использовать посуду для приготовления блюд только из нержавеющей стали **в срок с 22.09.2023г. и далее постоянно.**
- 5) Использовать инвентарь, имеющий мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах для раздачи и порционирования блюд **в срок с 01.10.2023г. и далее постоянно.**
- 6) Оборудовать складское помещение для хранения пищевых продуктов приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха **в срок до 01.11.2023г.**

- 7) Установить приборы для обеззараживания воздуха на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном цехе **в срок до 01.12.2023г.**
- 8) Обеспечить условия для соблюдения поточности технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, организовать раздельное хранение мяса и сосисок **в срок до 01.09.2024г.**
- 9) Установить при обеденном зале умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест **в срок до 01.09.2024г.**
- 10) Отремонтировать технологическое оборудование на пищеблоке (электросковороду, трехсекционный духовой шкаф) **в срок до 01.09.2024г.**
- 11) Выполнить внутреннюю отделку производственных и санитарно-бытовых помещений материалами, позволяющими проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами) **в срок до 01.09.2024г.**
- 12) Выполнить маркировку кухонной посуды, столов, инвентаря пищеблока в зависимости от назначения **в срок до 01.10.2023г.**
- 13) Предусмотреть термометры на линии раздачи потребителю с целью минимизации риска теплового воздействия **в срок до 01.09.2024г.**
- 14) Разместить в школе, в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции **в срок до 01.10.2023г.**
- 15) Строго не допускать приготовление и прием пищи детьми продуктов питания, которые запрещены **в срок с 23.09.2023г. и далее постоянно.**
- ✓ 16) Назначить ответственного работника пищеблока для отбора суточных проб **в срок с 23.09.2023г. и далее постоянно.**
- ✓ 17) Организовать ведение графика время смены кипяченой воды **в срок с 23.09.2023г. и далее постоянно.**
- 18) Организовать в школе проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания) **в срок до 01.11.2023г.**
- 19) Оборудовать локальными вытяжными системами горячий цех, в котором оборудование является источником выделения тепла, моечный цех, в котором оборудование является источников выделения влаги **в срок до 01.12.2023г.**

20) Не допускать в помещениях пищеблока наличие насекомых (мух), организовать проведение профилактических мероприятий по дезинсекции путем заключения договора с организациями, имеющими разрешение на данный вид деятельности **в срок до 22.10.2023г. и далее постоянно.**

21) Организовать ведение ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в складском помещении **в срок с 01.10.2023г. и далее постоянно.**

22) Выполнить в соответствии с требованиями действующего санитарного законодательства и утвердить Примерное 10 - дневное меню для организации питания учащихся 1-4 классов в школе на 2023г (завтрак), Примерное 10 – дневное меню для организации питания учащихся 5-11 классов (льготной категории) в школе на 2023г. (завтрак), Примерное 10 – дневное меню для организации питания учащихся 1-4 классов, посещающих группу продленного дня (обед) в школе на 2023г., предоставить его на экспертную оценку в ТО «Роспотребнадзора» в городе Мариуполь, Новоазовском, Володарском, Мангушском районах **в срок до 01.11.2023г.**

23) Провести промывку и дезинфекцию внутренних водопроводных сетей школы **до 01.11.2023г.**

24) Организовать своевременное и качественное проведение промывки емкости для хранения привозной воды **с 25.09.2023г. и далее постоянно.**

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на директора МБОУ «Седовская школа» Лях Татьяну Викторовну

(наименование и адрес место нахождения контролируемого лица)

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Донецкой Народной Республике в г. Мариуполь, Новоазовском, Володарском, Мангушском районах по адресу: ДНР, г. Мариуполь, ул. Бахчиванджи, 57, заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом **в срок до «01» декабря 2023г.** с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

*старший специалист  
И. Раффида*  
(должность лица, составившего предписание)

*[Подпись]*  
(подпись)

*М.А. Ракова*  
(инициалы, фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) « 22 » 09 2023г. *[Подпись]*

*Т. В. Лях*  
(инициалы, фамилия)

Предписание направлено по адресу: