



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 Чеченской Республике

## ПРЕДПИСАНИЕ

должностного лица уполномоченного осуществлять федеральный государственный  
санитарно-эпидемиологический надзор

№01

«10» 02. 2025г.

г. Аргун, ул.Гагарина,1.

(место выдачи предписания)

Сведения о лице, которому выдается предписание:

Директор Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с.Беркат-Юрт Грозненского муниципального района» ЧР, г. Аргун, ул. Гагарина,1.

(в том числе наименование и место нахождения (адрес) проверяемого юридического лица, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого гражданина;)

При проведении проверки, выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:

1) Работниками пищеблока не пройдены предварительные и периодические медицинские осмотры, что является нарушением п.1 статьи 34., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.2., п.3., Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"(Зарегистрирован 29.01.2021 № 62277), п.1.5., СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров<sup>2</sup>, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи — ежегодно) вакцинации<sup>3</sup> и иметь личную медицинскую книжку<sup>4</sup> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации

с. \_\_\_\_\_

попунктом \_\_\_\_\_ к работе \_\_\_\_\_

2) Не осуществляется производственный контроль, что является нарушением п.1., статьи 32., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.1.8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

3) Пищеблок не обеспечен горячей водой, не установлено водонагревающее устройство, что является нарушением п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.6.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях столовой (далее — пищеблока), в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда и в дошкольных группах,

размещенных в нежилых помещениях. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов. При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

4) Обеденный зал не оборудован столовой мебелью, столами, стульями, в соответствии с посадочными местами в обеденном зале, рассчитан обеденный зал на 216 посадочных мест, а имеющихся в наличии столов всего-6, стульев всего-6, что является нарушением п.2.4.6.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5) Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений не выделен отдельный промаркированный инвентарь, что является нарушением п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

6) Не ведется гигиенический журнал, что является нарушением п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом

благополучии населения», п.2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний<sup>13</sup> кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7) Для профилактики появления насекомых и грызунов не заключен договор на проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий, что является нарушением п.2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений<sup>15</sup>.

8) Разделочный инвентарь не промаркирован и не укомплектован, что является нарушением п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроремках. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается

9) Работники пищеблока не оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, головной убор, не используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, что является нарушением п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом

благополучия населения», п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

10) Для заправки блюд используют кетчуп, что является нарушением п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.3.5.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

11) На момент проверки готовые блюда хранятся в холодильнике для последующей реализации на следующий день, что представляет опасность размножения патогенных микроорганизмов, что является нарушением п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.3.5.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Не допускается реализация на следующий день готовых блюд.

12) Ежедневно не ведется регистрация температурного режима холодильного оборудования для хранения пищевой продукции и не ведется регистрация влажности в складских помещениях, что является нарушением п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к настоящим Правилам).

13) Складские помещения для хранения продукции не оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, что является нарушением п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-

эпидемиологическом благополучии населения», п.3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

14) На линии раздачи для контроля температуры блюд не используются термометры, что является нарушением п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.5.1., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

15) Калорийность и углеводы в 1- блюде не соответствует гигиеническим нормативам (суп чечевичный). Протокол лабораторных испытаний №1.394 от 03.02.2025г. А также не разработано меню на период две недели с учетом режима организации, что является нарушением п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам).

16) Не используется пищевая йодированная соль в целях профилактики йододефицитных состояний у детей, что является нарушением п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий

17) При организации питания детей, используется пищевая продукция, которая не допускается: Газированные напитки «Мохито с соком манго», жевательные резинки, кетчуп, что является нарушением п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения». Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации

питания детей, приведен в приложении № 6 к настоящим Правилам.

18) На пищеблоке не отбирается суточная проба от приготовленной пищевой продукции, что является нарушением п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №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 населения». В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной

пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

21

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).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C/

(указать выявленные нарушения санитарного законодательства)

**Вышеуказанное, является нарушением:**

п.1., статьи 28 п.1, статьи 32 п.1, статьи 34, Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.1.5., п.1.8., п.2.6.1., п.2.4.6.3., СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.19., п.2.22., п.2.23., п.3.2., п.3.4., п.3.5.3., п.3.5.4., п. 3.8., п.3.13., п.5.1., п. 8.1.4., п.8.1.6., п. 8.1.9., п.8.1.10., СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32 . Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"(Зарегистрирован 29.01.2021 № 62277).

(перечислить законодательные и нормативные документы)

**С целью устранения выявленных нарушений, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей предлагаю:**

1)Работникам пищеблока пройти предварительные и периодические медицинские осмотры, в соответствии п.1 статьи 34., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.2., п.3., Приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н

"Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"(Зарегистрирован 29.01.2021 № 62277), п.1.5., СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров<sup>2</sup>, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи — ежегодно) вакцинации<sup>3</sup> и иметь личную медицинскую книжку<sup>4</sup> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

2) Заключить договор на производственный контроль, в соответствии п.1., статьи 32., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.1.8. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

3) Пищеблок обеспечить горячей водой, установить водонагревающее устройство, в соответствии п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.6.1. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях столовой (далее — пищеблока), в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда и в дошкольных группах, размещенных в нежилых помещениях. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов. При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

4) Обеденный зал оборудовать столовой мебелью, столами, стульями, в соответствии с площадью обеденного зала, проектно-сметной документацией обеденного зала.

5) Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделить отдельный промаркированный инвентарь, в соответствии п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

6) Завести гигиенический журнал, в соответствии п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний<sup>15</sup> из кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7) Для профилактики появления насекомых и грызунов заключить договор на проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий, в соответствии п.2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений<sup>15</sup>.

8) Укомплектовать разделочный инвентарь и промаркировать, в соответствии п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться разделочное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.



Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается

9) В пищеблоке одежду второго и третьего слоя оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах, при порционировании блюд использовать одноразовые перчатки, в соответствии п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

10) Для заправки блюд не использовать кетчуп, в соответствии с п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.3.5.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

11) Для профилактики размножения, патогенных микроорганизмов не хранить готовые блюда в холодильнике для последующей реализации на следующий день, в соответствии п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.3.5.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Не допускается реализация на следующий день готовых блюд.

12) Ежедневно вести регистрацию температурного режима холодильного оборудования для хранения пищевой продукции и регистрацию влажности в складских помещениях, в соответствии п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию

показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к настоящим Правилам).

13) Складские помещения для хранения продукции оборудовать приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, в соответствии п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

14) На линии раздачи для контроля температуры блюд использовать термометры, в соответствии п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.5.1., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

15) Первые блюда готовить в соответствии с суточными потребностями учащихся в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах. Разработать меню на период две недели с учетом режима организации, в соответствии п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам).

16) Использовать пищевую йодированную соль в целях профилактики йододефицитных состояний у детей, в соответствии п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Для дополнительного обогащения рациона питания детей

микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна

использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий

17) При организации питания детей, не использовать пищевую продукцию, которая не допускается при организации питания детей приведенный в приложении №6 к настоящим правилам: Газированные напитки «Мохито с соком манго», жевательные резинки, кетчуп.

18) Отбирать суточную пробу от приготовленной пищевой продукции, в соответствии с п.1., статьи 28., Федерального закона от 30.03.1999г. №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 населения». В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

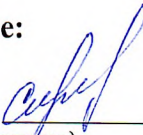
21  
Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C/

---

Срок исполнения: 10.03.2025г.

Должностное лицо выдавшее предписание:

Главный специалист-эксперт  
(должность,)

  
(подпись)

Султанова А.М.  
(фамилия, имя, отчество)

---

О выполнении предписания известить должностное лицо Управления Роспотребнадзора по ЧР письменно до 10.03.2025г.

---

За невыполнение предписания в указанные сроки, наступает административная ответственность в соответствии с ч.1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Настоящее предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством, соответственно:

физическими и должностными лицами - в районный суд по месту их жительства или по месту нахождения органа государственной власти в течение трех месяцев со дня, когда им стало известно о нарушении их прав и свобод;

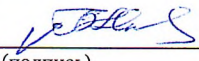
лицом, осуществляющим предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, а также юридическим лицом - в арбитражный суд в течение трех месяцев со дня, когда лицу, осуществляющему предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, организации стало известно о нарушении их прав и законных интересов».

---

Предписание вручено:

Директор, Бешерханова Малика Адлановна  
(должность, фамилия, имя, отчество)

« 10 » 02. \_\_\_\_\_ 2025 г.

  
(подпись)

Предписание отправлено заказным письмом с уведомлением « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по адресу:

---