

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
Оренбургской области
Западный территориальный отдел

461040, Оренбургская область г. Бузулук 4 микрорайон д.1 Б, тел./факс 7-92-97

ПРОТОКОЛ № 17-41-ВВП
об административном правонарушении

«20» мая 2022г.

г. Бузулук

Протокол составлен главным специалистом–экспертом Западного территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Оренбургской области Ковешниковой Мариной Сергеевной о возбуждении дел(а) об административном правонарушении на основании акта выездной внеплановой проверки от «20» мая 2022 г. №17-41-ВВП отношении:

ДОЛЖНОСТНОГО ЛИЦА

Ф.И.О. Рыжкова Виталия Константиновича

Наименование должность (профессия) **ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ТОЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ А.К. СТЕРЕЛЮХИНА**

Дата и место рождения **11.10.1975г.р. с. Тоцкое Тоцкий район Оренбургская область**

Место регистрации **Оренбургская область, Тоцкий район, с. Тоцкое ул. Осенняя, д.9**

Место, где физическое лицо постоянно или преимущественно проживает **Оренбургская область, Тоцкий район, с. Тоцкое ул. Осенняя, д.9**

Семейное положение **женат** Дети на иждивении **2 детей**

Документ, удостоверяющий личность наименование паспорт код подразделения **560-026** серия **532** номер **043427** дата выдачи **28.10.2020 г.** выдан отделом УМВД России по Оренбургской области **Тоцком районе**

Местонахождение и наименование проверяемого объекта **461131, Оренбургская область, Тоцкий р-н, Тоцкое, Терешковой ул., д.5, Оренбургская область, Тоцкий район, с. Приютное, ул.Советская, Тоцкий район, п. Молодежный, ул. Школьная №12; МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТОЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ А.К. СТЕРЕЛЮХИНА**

ИНН 5649004818 ОГРН 1025603214504

ДИРЕКТОР: Рыжков Виталий Константинович

Код по форме **1-21**: таблица строка , категория риска: **ЧВР**, субъект бюджетный

СОБЫТИЯ АДМИНИСТРАТИВНЫХ ПРАВОНАРУШЕНИЙ

Административное правонарушение совершено «20» мая 2022г

Место совершения (обнаружения) административного правонарушения: **461131, Оренбургская область, Тоцкий р-н, с. Тоцкое, Терешковой ул., д.5, Оренбургская область, Тоцкий район, с. Приютное, ул.Советская, 7, Тоцкий район, п. Молодежный, ул. Школьная №12; МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТОЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ А.К. СТЕРЕЛЮХИНА**

Установлены следующие административные правонарушения

КоАП РФ	События административных правонарушений
	В ходе проведения внеплановой выездной проверки на основании решения о проведении плановой выездной проверки от 04.05.2022 г. №17-41-ВВП, принятым заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Ряховских А.А., в отношении МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ТОЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ А.К. СТЕРЕЛЮХИНА, лагерь дневного пребывания, расположенного по адресу: 461131, Оренбургская область, Тоцкий р-н, с. Тоцкое, Терешковой ул., д.5, Оренбургская область, Тоцкий район, с. Приютное, ул.Советская, 7, Тоцкий район, п. Молодежный, ул. Школьная №12, выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных правовыми актами:

Ст. 6.6	1. В режиме питания (завтрак) объём потребляемых пищевых веществ и энергии по приемам пищи в течение дня распределен нерационально, в том числе с учетом допустимых отклонений $\pm 5\%$.: - в завтрак от 23,3% до 56%, при норме 20 - 25%, нарушение п.8.1.2.1, приложения 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
Ст. 6.6	2. В режиме питания (обед) объём потребляемых пищевых веществ и энергии по приемам пищи в течение дня распределен нерационально, в том числе с учетом допустимых отклонений $\pm 5\%$.: - в обед от 27% до 48%, при норме 30 - 35%, нарушение п.8.1.2.1, приложения 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.-3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
Ст. 6.6	3. Фактически питающихся 1007 человек, сотрудников пищеблока 7 человек), что является нарушением требований таблицы 6.19 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" минимальное количество работников пищеблока в образовательных учреждениях и организациях отдыха детей и их оздоровления составляет не менее 10 человек при численности питающихся более 700 человек.
Ст. 6.6	4. Часть посуды для приготовления блюд не выполнена из нержавеющей стали, присутствуют кастрюли и емкости из алюминия, что является нарушением требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали».
Ст. 6.6	5. На момент проведения проверки в мясо-рыбном цехе находилась доска с маркировкой «МВ» рядом с разделочным инвентарем с маркировкой «МС», что является нарушением 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. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).
Ст. 6.6	6. В коридоре, около мясорыбного цеха, имеются дефекты и повреждения напольной плитки, что является нарушением п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" «Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию».
Ст. 6.6	7. Стеллаж для хранения кухонной посуды, выполненный из дерева, окрашенный краской, которая от времени имеет дефекты, что не позволяет проводить качественную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" «Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции».
Ст. 6.6	8. На стеллаже осуществляется совместное хранение инвентаря для приготовления готовых блюд, так и для обработки сырья, что является нарушением 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. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен

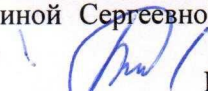
	обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках)».
	МАОУ Тоцкая СОШ им. А.К. Стерелюхина – филиал Приютинская основная общеобразовательная школа расположена по адресу: Оренбургская область, Тоцкий район, с. Приютное, ул.Советская, 7.
Ст. 6.6	9. Часть столов и стульев в обеденном зале с повреждением покрытием, что не позволяет проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, чем нарушены требования п.2.4.6.3 СП 2.4.3648-20.
Ст. 6.6	10. В ежедневном вывешиваемом меню в обеденном зале не указывается калорийность порции, нарушен п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым организации осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) 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; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
Ст. 6.6	11. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, чем нарушены требования п.2.3.3 СП 2.4.3648-20 в соответствии с которым помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.
Ст. 6.6	12. Производство готовых блюд осуществляется не в соответствии с технологическими картами, а именно 05.05.2022 в примерном меню – котлета куриная, для приготовления которых согласно технологической карте №14 – требуется кури 1 категории потрошенные, мякоть птицы, хлеб пшеничный, вода. По факту при изготовлении котлет куриных используется фарш из мяса механической обвалки куриное ГОСТ (производитель АО «Птицефабрика «Чамзинская», что является нарушением п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
Ст. 6.6	13. Посуда для приготовления блюд не выполнена из нержавеющей стали, присутствуют кастрюли и емкости из алюминия, что является нарушением требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали».

Что подтверждается: протоколом осмотра от 05.05.2022, актом выездной внеплановой проверки № 17-41 ВВП от 20.05.2022 объяснением директора МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ТОЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ А.К. СТЕРЕЛЮХИНА Рыжкова В.К.

Лицо, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении, вправе знакомиться с материалами дела, давать объяснения, представлять доказательства, заявлять ходатайства и отводы, пользоваться юридической помощью защитника, выступать на родном языке и пользоваться услугами переводчика, если не владеет языком, на котором ведется производство, обжаловать постановление по делу, представлять объяснения и замечания по содержанию протокола, а также пользоваться иными процессуальными правами в соответствии с Кодексом об административных правонарушениях РФ.

✓ Я, **Рыжков Виталий Константинович**, с правами, предусмотренными КоАП РФ ознакомлен(а).

Содержание ст.51 Конституции РФ о том, что никто не обязан свидетельствовать против себя самого, своего супруга и близких родственников, круг которых определяется федеральным законом, разъяснено. Я, **Рыжков Виталий Константинович**, 11.10.1975г.р. рождения, проживающий(ая) по адресу: **Оренбургская область, Тоцкий район, с. Тоцкое ул. Осенняя, д.9**, подтверждаю, что до составления протокола об административном правонарушении главным специалистом – экспертом Западного территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области Ковешниковой Мариной Сергеевной мне были разъяснены мои права, предусмотренные ст.51 Конституции РФ.

✓  **Рыжков В.К.**