



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 Ярославской области
150003, г.Ярославль, ул.Войнова, д.1, Тел.: 73-26-92

**ПРЕДПИСАНИЕ № ____ 73 ____
об устранении выявленных нарушений**

06.03.2026 г.

г. Ярославль

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов: Муниципальное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа «Большесельский образовательный комплекс» ИНН 7613003187 ОГРН 1027601276339, по адресу(ам):

- 1) Ярославская обл, м.р-н Большесельский, с.п. Большесельское, д. Высоково, ул. Им А.В.Романова, д.19
- 2) Ярославская обл, м.р-н Большесельский, с.п. Вареговское, с. Варегово, ул. Школьная, зд.2
- 3) Ярославская обл, м.р-н Большесельский, с.п. Большесельское, д. Миглино, ул. Мира, д.1а
- 4) Ярославская область, Большесельский район, д. Борисовское, ул. Молодежная, д. 6

акта 40 от 05.03.2026 г

выявлены нарушения законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:

В результате контрольно-надзорных мероприятий с 10.02.2026 г. выявлены нарушения

Центр образования Высоковская школа Ярославская обл, м.р-н Большесельский, с.п. Большесельское, д. Высоково, ул. Им А.В.Романова, д.19

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 2.16 напольное покрытие имеет на пищеблоке имеет дефекты (сколы на плитке и отсутствие целых плиток), что не позволяет проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфекционных средств;

п. 2.21 повар и буфетчик не имеют действующих данных о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, согласно занимаемой должности;

п.п. 2.18, 3.10 согласно протокола испытаний № 76-76/02303-01-26 от 11.02.2026 г. в обеденном зале на смыве с ножа «хлеб» обнаружены яйца *Ascaris lumbricoides*;

Центр образования Миглинская школа Ярославская обл, м.р-н Большесельский, с.п. Большесельское, д. Миглино, ул. Мира, д.1а

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 2.8 на блюдо «Кура отварная» отсутствует технологическая карта;

п. 3.1 хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 ТР ТС 021/2011), п.7 при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем:

- огурцы соленые (2 упаковки) хранятся на стеллаже при температуре +20 градусов С, при условии хранения от +1 до +4 градусов С,
- сметана (1 упаковка) дата изготовления 26.01.2026, срок годности 09.02.2026;
- овощи (картофель, лук, морковь, свекла, капуста) хранятся без маркировки с указанием сроков годности и условий хранения;

- п. 8.1.2 Приложение 9 масса порции блюда «Кура отварная» 50 гр., при нормативе от 90 гр.;
- п. 8.1.2.3 согласно протокола лабораторных испытаний 76-76/02304-26 блюдо «Каша молочная гречневая вязкая» не соответствует гигиеническим нормативам по показателям: белки+углеводы, калорийность, вес порции, жиры;

Центр образования Благовещенская школа Ярославская область, Большесельский район, д. Борисовское, ул. Молодежная, д. 6

СП 2.4.3648-20 " Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи":

- п. 2.6.2 согласно протоколу испытаний № 76-76/02399-26 вода питьевая централизованное водоснабжение, кран холодной воды пищеблок, моечная столовой посуды- по показателям: железо, мутность и окисляемость перманганатная превышает гигиенические нормативы;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- п. 2.8 технологическая карта на блюдо «Чай» не соответствует приготовлению блюда;
- п. 2.16 в моечной кухонной посуды покрытие стен имеет дефекты и повреждения (отслойки);
- п. 2.18 используемое дезинфицирующее средство не соответствует инструкции по применению дезинфицирующего средства;
- п. 2.21 у сотрудника пищеблока отсутствуют действующие данные о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, согласно занимаемой должности;
- п. 3.4 не оборудовано место для хранения санитарной одежды;
- п. 8.1.2.3 согласно протокола лабораторных испытаний 76-76/02506-26 блюдо «Каша молочная пшенная жидкая» не соответствует гигиеническим нормативам по показателям: белки+углеводы, калорийность, жиры;

Центр образования Вареговская школа Ярославская обл, м.р-н Большесельский, с.п. Вареговское, с Варегово, ул Школьная, зд.2

СП 2.4.3648-20 " Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи":

- п. 2.6.2 согласно протоколу испытаний № 76-76/02403-26 вода питьевая централизованное водоснабжение, кран холодной воды пищеблок, моечная столовой посуды- по показателям: *Escherichia coli (E.coli)*, *обобщенные колиформные бактерии (ОКБ)*, *энтерококки* превышает гигиенические нормативы;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- п. 2.16 в цехе для работы с сырым мясом/рыбой покрытие стен имеет дефекты и повреждения (трещины);
- п. 2.18 используемое дезинфицирующее средство не соответствует инструкции по применению дезинфицирующего средства; (замечание устранено в ходе профилактического визита).
- в зоне хранения овощей на потолках и стенах паутина; (замечание устранено в ходе профилактического визита).
- швабры для уборки помещений не обработаны, имеют загрязнения; (замечание устранено в ходе профилактического визита).
- п. 3.4 не оборудовано место для хранения санитарной одежды; (замечание устранено в ходе профилактического визита).
- п. 8.1.2.3 согласно протокола лабораторных испытаний 76-76/02516-26 блюдо «Суп картофельный с бобовыми» не соответствует гигиеническим нормативам по показателям: белки+углеводы, калорийность, вес порции,
- согласно протокола лабораторных испытаний 76-76/02523-26 блюдо «Макаронные изделия отварные с котлетой рубленой из птицы» не соответствует гигиеническим нормативам по показателям: белки+углеводы, калорийность, вес порции,

согласно протокола лабораторных испытаний 76-76/02527-26 блюдо «Компот из сени сухофруктов» не соответствует гигиеническим нормативам по показателям: белки+углеводы, калорийность, вес порции;

Предлагаю:

Центр образования Высоковская школа Ярославская обл, м.р-н Большесельский, с.п. Большесельское, д Высоково, ул Им А.В.Романова, д.19

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- п. 2.16** устранить дефект напольного покрытия на пищеблоке (сколы на плитке и отсутствие целых плиток), обеспечить возможность проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфекционных средств;
- п. 2.21** не допускать к работе сотрудников без действующих данных о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
- п.п. 2.18, 3.10** устранить причины отклонений от гигиенических нормативом, провести генеральную уборку пищеблока и обеденного зала с применением дезинфицирующих средств;

Центр образования Миглинская школа Ярославская обл, м.р-н Большесельский, с.п. Большесельское, д Миглино, ул Мира, д.1а

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- п. 2.8** Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах;
- п. 3.1** хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (статья 17 ТР ТС 021/2011)
- п. 8.1.2 Приложение 9** привести меню в соответствие гигиеническим нормативам;
- п. 8.1.2.3** устранить причины отклонений от гигиенических нормативов;

Центр образования Благовещенская школа Ярославская область, Большесельский район, д. Борисовское, ул. Молодежная, д. 6

СП 2.4.3648-20 " Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи":

- п. 2.6.2** устранить причины отклонений от гигиенических нормативов, представить в Управление протокол лабораторных исследований;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- п. 2.8** Изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемые в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах;
- п. 2.16** устранить дефект покрытия стен в моечной кухонной посуды (отслойки), обеспечить возможность проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфекционных средств;
- п. 2.18** использовать дезинфицирующее средство в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства;
- п. 2.21** не допускать к работе сотрудников без действующих данных о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
- п. 3.4** оборудовать место для хранения санитарной одежды;
- п. 8.1.2.3** устранить причины отклонений от гигиенических нормативов;

Центр образования Вареговская школа Ярославская обл, м.р-н Большесельский, с.п. Вареговское, с Варегово, ул Школьная, зд.2

СП 2.4.3648-20 " Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи":

п. 2.6.2 устранить причины отклонений от гигиенических нормативов, представить в Управление протокол лабораторных исследований;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 2.16 устранить дефект покрытия стен в цехе для работы с сырым мясом/рыбой кухонной посуды (трещины), обеспечить возможность проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфекционных средств;

п. 8.1.2.3 устранить причины отклонений от гигиенических нормативов;

Срок исполнения до 01.03.2027 г.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагаю на Муниципальное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа «Большесельский образовательный комплекс» ИНН 7613003187 ОГРН 1027601276339

Документы, подтверждающие выполнение предписания предоставлять по мере исполнения, но не позже 01.03.2027г. (beluga_da@76.rospotrebnadzor.ru)

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Невыполнение предписания влечет административную ответственность, предусмотренную ч.1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

О выполнении настоящего предписания сообщить в письменном виде по адресу:

150003, г.Ярославль, ул.Войнова, д.1.

Заместитель руководителя



Золотина Л.С.