

маркировкой «ГП» и электросковородой установлен производственный стол с маркировкой «ОС» работы с сырой продукцией (овошами сырыми); в зоне поступления сырой продукции (у лифта, грузоподъемника) в мясо - рыбном цехе установлен стеллаж с маркировкой «Суточный запас», на полках которого хранится готовая продукция и сырье (печенье, икра кабачковая, сок, крупы, макаронные изделия и др.);

- в меню допускается повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня (примерное меню для организации питания организованной группы детей прибывшей из других регионов для участия в соревнованиях по баскетболу детей отсутствует (нет в наличии), а согласно фактических «Меню спортсменов» представленных в ходе проверки, в меню в последующие 2-3 дня допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий, так на обед «Компот из смеси сухофруктов» 24, 25, 26, 27 марта 2019 года; на ужин «картофельное пюре» 25, 26, 27 марта 2019 года; на ужин «чай с сахаром» 25, 26, 27 марта 2019 года;

- выдача готовой пищи для организованной группы детей, прибывшей из других регионов для участия в соревнованиях по баскетболу не осуществляется после снятия пробы, оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек не проводится, результат бракеража не регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, в журнале отсутствует запись о бракераже блюд приготовленных по «Меню спортсменов» с 24 по 27 марта 2019 года, последняя запись 22 марта 2019 года, что является нарушением п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08;

- потолки и стены не всех помещений образовательного учреждения гладкие, без щелей, трещин, деформаций и с отделкой допускающей проводить их уборку влажным способом (в производственных помещениях столовой образовательного учреждения в: горячем цехе, моечной кухонной и столовой посуды, мясо - рыбном цехе, складских помещениях для хранения консервированной продукции, скоропортящихся продуктов, сыпучих продуктов, проходном коридоре складских помещений) стены и потолки местами не гладкие, имеют трещины и деформации покраски (покраска осыпается, местами отсутствует, с трещинами);

- полы не во всех помещениях столовой образовательного учреждения без щелей, дефектов и механических повреждений, в горячем цехе на полу плитка местами в трещинах, часть плитки отслоилось, не плотно прилегают к полу, имеются щели, сколы на плитке; на полу в складском помещении для хранения консервированной продукции и яиц местами линолеум отсутствует; покраска пола в складском помещении сыпучих продуктов имеет трещины, щели;

- для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке не используется раздельное и специально промаркированное холодильное оборудование с маркировкой «Гастрономия», на момент проверки готовые продукты колбаса «Сервелат» и «Сосиски молочные» хранятся в холодильнике с маркировкой «ОС» - овощи сырые установленном в мясо-рыбном цехе; в холодильнике для готовой продукции на линии раздачи готовой пищи консервированная рыба Сайра для приготовления первого блюда на обед детям хранится в кастрюлях с маркировкой 2-е блюдо);

- производственные столы, предназначенные для обработки продуктов (в горячем цехе производственный стол с маркировкой «Готовая продукция» и в помещении для нарезки хлеба производственные столы с маркировкой «Хлеб») не имеют покрытие отвечающее требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами (поверхность столов не цельнометаллическая из нержавеющей стали или дюралюминия, а выполнена из пластика, материала не допущенного для контакта с пищевыми продуктами);

- стены складских помещений для хранения консервированной продукции и яиц, сыпучих продуктов на высоту не менее 1,7 м не окрашены влагостойкими красками для внутренней отделки (на всю высоту оштукатурены и побелены известью);

- не во всех санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги, рядом с умывальными раковинами не размещены электро - или бумажные полотенца и мыло (частично отсутствуют);

- дезинфицирующие средства не хранят в упаковке производителя в соответствии с инструкцией (хранится в стеклянных и пластиковых обезличенных банках);

- уборочный инвентарь не промаркирован и не закреплен за определенными помещениями (маркировка отсутствует, на момент проверки для уборки туалетных и спален использовалось одно ведро и одна ветошь);

- для контроля риска контаминации вырабатываемой продукции сальмонеллами 1 раз в 20 дней в конце рабочей смены до проведения санитарной обработки не исследуют смывы с оборудования, инвентаря и рук персонала (исследования на сальмонеллы не проводятся, протоколы лабораторных исследований отсутствуют).

Представитель МБОУ ШИ № 133 признал вышеуказанные факты совершения административного правонарушения, пояснив, что на 02 апреля 2019 года указанные в акте по результатам мероприятий по контролю (надзору) № 801 частично устранены, а так же предоставил предполагаемый график устранения оставшихся нарушений.

Представители Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новосибирской области пояснили, что на дату судебного заседания устранены нарушения указанные в пунктах 2, 3, 4, 5, 9, 14, 15, 17, 18, 19, 20 акте № 801. Однако при взятии проб в помещении пищеблока у сотрудников ответственных за организацию питания были выявлены бактерии стафилококки. Эпид расследование не завершено, и несмотря на частичное устранение выявленных нарушений, эксплуатация столовой интерната представляет непосредственную опасность для жизни и здоровья людей.

Выслушав участвующих лиц, изучив материалы дела, суд приходит к следующему выводу.

Вина МБОУ ШИ № 133 в совершении административного правонарушения, предусмотренного статьи 6.3 Кодекса об административных правонарушениях, подтверждается материалами дела: протоколом об административном правонарушении № 801 от 27 марта 2019 года; актом № 801 проверки Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области; протоколом о временном запрете деятельности № 802 от 27 марта 2019 года.

Статья 6.3 КоАП РФ предусматривает административную ответственность за нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившаяся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, невыполнении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий.

Объектом рассматриваемого административного правонарушения является санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, т.е. состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности. Данная норма является общей и направлена на обеспечение охраны здоровья населения и среды обитания человека во многих сферах его жизнедеятельности, за исключением тех, в отношении которых установлена ответственность в специальных нормах.

Внеплановая выездная проверка в отношении МБОУ ШИ № 133 проводилась при наличии регистрации случаев инфекционного заболевания (ОКИ – 5 случаев от 26 марта 2019 года, а также в целях обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и соблюдения обязательных требований к товарам (работам, услугам) сроком на 20 рабочих дней, т.е. по 23 апреля 2019 года.

В ходе проверки отобрано тринадцать пищевых проб, десять смывов на БГКП, семь смывов на стафилококк, две пробы воды из разводящей сети, две пробы растворов дезинфицирующих средств.

В соответствии с частью II статьи 2 Федерального закона от 30 марта 1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается посредством: профилактики заболеваний в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой и прогнозом ее изменения; контроля выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и обязательным соблюдением гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарных правил как составной части осуществляемой ими деятельности.

В силу статьи 39 Закона N 52-ФЗ на территории Российской Федерации действуют федеральные санитарные правила, утвержденные и введенные в действие федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим нормативно-правовое регулирование в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в порядке, установленном Правительством Российской Федерации.

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор осуществляется органами, уполномоченными осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

В соответствии со статьей 11 Закона о санитарном благополучии индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны, в том числе, выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировке, хранении, реализации населению.

Исходя из части 5 статьи 15 Федерального закона N 52-ФЗ граждане, индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие производство, закупку, хранение, транспортировку, реализацию пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий, должны выполнять санитарно-эпидемиологические требования.

В соответствии со ст. 17 Федерального закона N 52-ФЗ при организации питания населения в специально оборудованных местах столовых, ресторанах, кафе, барах и других), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) должны выполняться санитарно-эпидемиологические "требования".

Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуал предпринимателей и юридических лиц.

Согласно п. 3.6 «Санитарно – эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08) при строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных учреждений рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

П. 4.3. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

п. 4.7. Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

п. 5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

п. 8.29. В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

п. 14.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил).

п. 14.7. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

п. 14.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

п. 2.5. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

п. 6.13. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

п. 14.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

п. 4.10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

п. 2.11. В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, расположенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с санитарными правилами для организаций общественного питания.

Согласно п. 4.28 «Санитарно – эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в образовательных организациях (СанПиН 2.4.2.2821-10) потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных учреждениях, при условии сохранения высоты помещений не менее 2,75 м, а во вновь строящихся не менее 3,6 м.

П. 4.29. Полы в учебных помещениях и кабинетах и рекреациях должны иметь дощатое, паркетное, плиточное покрытие или линолеум. В случае использования плиточного покрытия поверхность плитки должна быть матовой и шероховатой, не допускающей скольжение. Полы туалетных и умывальных комнат рекомендуется выстилать керамической плиткой. Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений.

Исходя из положений п. 5.1 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. На доготовочных организациях, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье не проводится.

П. 5.6. Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки. Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой. Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Загрузочная оборудуется платформой, навесом.

Управлением Роспотребнадзора представлены доказательства, подтверждающие факт нарушения МБОУ ШИ № 133 требований ст. 11, ч. 1 ст. 17 Федерального закона № 52 – ФЗ, п.п. 3.6, 4.3, 4.7, 5.11, 8.29, 14.5, 14.7, 2.5, 14.11, 6.13, 14.6, 4.10, 4.5, 2.11 санитарно – эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08: п.п. 4.28, 4.29, 4.25, 12.4, 12.11 санитарно - эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных организациях (СанПиН 2.4.2.2821-10); п.п. 5.1, 5.6 санитарно – эпидемиологических правил «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (СП 2.3.6.1079-01).

Как следует из материалов дела, МБОУ ШИ № 133 нарушило законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении действующих санитарных правил, невыполнении противоэпидемических мероприятий.

Выявленные нарушения послужили основанием для составления в отношении МБОУ ШИ № 133 протокола об административном правонарушении N 801 от 27 марта 2019 года и протокола о временном запрете деятельности N 802 от 27 марта 2019 года. (Внеплановая выездная проверка юридического лица проведена на основании Распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области Самойловой Л.В. от 27 марта 2019 года № 801).

Результаты проведенных мероприятий подтверждают, что нарушения действующего законодательства со стороны МБОУ ШИ № 133 создало реальную угрозу здоровью людей.

Допущенные со стороны МБОУ ШИ № 133 нарушения несут в себе общественную опасность, создают реальную угрозу жизни и здоровью граждан, в том числе малолетних и несовершеннолетних, в связи с чем продолжение деятельности МБОУ ШИ № 133, расположенной по адресу: г. Новосибирск, ул. Халтурина, 30/1, по эксплуатации столовой в таких условиях может нанести существенный вред охраняемым интересам личности, общества и государства.

В действиях указанного юридического лица присутствует состав вменяемого административного правонарушения в совокупности всех признаков. Вина установлена и подтверждается материалами дела.

МБОУ ШИ № 133 до момента выявления правонарушения не предприняло всех зависящих от него мер по устранению нарушений и приведения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и нормативов

Вместе с тем, у МБОУ ШИ № 133 имелась реальная возможность по соблюдению требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Исходя из существа правонарушения, а также охраняемых нарушенными правовыми нормами общественных отношений данное противоправное деяние посягает на порядок, целью которого является предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования, которые следуют из нарушенных санитарных правил (СП 3.1.7.2616-10. СП 1.1.1058-01), принятых в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", направленным согласно преамбуле: к нему на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду.

При назначении наказания суд исходит из следующего.

Ст. 6.3 Кодекса РФ об административных правонарушениях предусматривает ответственность юридического лица – от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Административное приостановление деятельности является крайней мерой административной ответственности, которая, согласно статье 3.12 Кодекса РФ об административных правонарушениях, применяется в случае угрозы жизни или здоровью людей, возникновении эпидемии, при наличии иных подобных оснований, и если менее строгий вид административного наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания.

Оценив в совокупности обстоятельства дела, учитывая мнение сторон, в связи с наличием угрозы здоровью людей и отсутствием объективных доказательств устранения указанным юридическим лицом всех выявленных нарушений, суд приходит к выводу о необходимости назначения административного наказания в виде приостановления деятельности по организации. Менее строгий вид административного наказания, по убеждению суда, не сможет обеспечить достижение цели административного наказания.

Определяя срок наказания, суд учитывает характер правонарушения, отношение юридического лица к совершенному правонарушению, сроки устранения нарушений и полагает приостановить деятельность организации на срок 30 дней.

Согласно протоколу о временном запрете деятельности № 802 время фактического прекращения деятельности столовой 27 марта 2019 года с 18 часов 00 минут.

На основании изложенного, руководствуясь ст.ст.6.3, 29.10 Кодекса РФ об административных правонарушениях, судья

ПОСТАНОВИЛ:

Признать МБОУ г. Новосибирска «Санаторная школа - интернат № 133»

виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.3 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, за которое назначить наказание в виде административного приостановления деятельности в виде запрета МБОУ г. Новосибирска «Санаторная школа - интернат № 133» по адресу: _____, деятельности по организации питания обучающихся в общеобразовательном учреждении в помещении столовой, на срок 30 (тридцать) суток.

Согласно протоколу о временном запрете деятельности № 802 время фактического прекращения деятельности столовой 27 марта 2019 года с 18 часов 00 минут.

Постановление подлежит немедленному обращению к исполнению.

Постановление может быть обжаловано в Новосибирский областной суд через Ленинский районный суд г. Новосибирска в течение 10 суток со дня вручения копии постановления.

Судья

(подпись)

П.Л. Дмитриевский

