

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 городу Санкт-Петербургу
Северный территориальный отдел
адрес: ул. Большая Пушкарская, д.18, лит.А, г. Санкт-Петербург, 197198

2

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ № 78-04-05/26-192-2023
об устранении причин и условий,
способствовавших совершению административного правонарушения

Руководителю
Частного общеобразовательного
учреждения «Школа «Шамир»

(должность)
Антокольскому В.Ю.
(фамилия, имя, отчество)

(наименование юридического лица/
индивидуального предпринимателя)

г. Санкт-Петербург,
пр. Лермонтовский, д. 2
(адрес места нахождения)

«20» декабря 2023 г.

Врио начальника Северного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу – врио главного государственного санитарного врача по Приморскому, Петроградскому, Курортному, Кронштадтскому районам Салтыкова Светлана Владимировна рассмотрев материалы дела об административном правонарушении: постановление об административном правонарушении № Ф78-04-05/24- -2023 от 20.12.2023г

В отношении:

Фамилия, имя, отчество: Годиной Дианы Романовны

Число, месяц, год и место рождения: 14.05.1974 гор. Ленинград

Гражданство: РФ

Адрес места регистрации: РФ, г. Санкт-Петербург, ул.Седова, д. 87, к.2, кв. 51.

Адрес места проживания: РФ, г. Санкт-Петербург, ул.Седова, д. 87, к.2, кв. 51.

Работая (его)ей: Частное общеобразовательное учреждение «Школа «Шамир», ИНН 7812049933
юридический адрес: г. Санкт-Петербург, пр. Лермонтовский, д. 2, фактическое место нахождения: г. Санкт-Петербург, пр. Добролюбова, д. 13, лит.А.

Должность: заведующая производством (должностная инструкция от 20.08.2020г, приказ о приеме на работу от 04.12.2012г)

Заработная плата (иной доход) 25000 _____ рублей

Стаж работы: с 04.12.2012г _____

Свидетельство о государственной регистрации _____
(для предпринимателя)

Семейное положение: замужем На иждивении: нет

Документ, удостоверяющий личность: паспорт РФ

Данные документа, удостоверяющего личность: паспорт 40 19 № 353228 выдан ГУ МВД России по г. Санкт-Петербургу и Ленинградской области 14.06.2019г, код подразделения 780-029

Привлекалась (ся) к административной ответственности: не привлекалась

Година Диана Романовна заведующая производством столовой в Частном общеобразовательном учреждении «Школа «Шамир» была уведомлена надлежащим образом о времени и месте рассмотрения дела об административном правонарушении.

Година Диана Романовна заведующая производством столовой в Частном общеобразовательном учреждении «Школа «Шамир» явилась в Северный территориальный отдел для рассмотрения дела об административном правонарушении.

(должность, документ, подтверждающий полномочия)

(ФИО указать полностью)

Установил:

Время совершения административного правонарушения: 20.11.2023 года в 18.00
Место совершения административного правонарушения: Частное общеобразовательное учреждение «Школа «Шамир», г. Санкт-Петербург, пр. Добролюбова, д. 13, лит. А.
С «08» ноября 2023 года по «20» ноября 2023 года проведено плановое контрольное (надзорное) мероприятие - плановая выездная проверка в отношении Частного общеобразовательного учреждения «Школа «Шамир» по адресу: Санкт-Петербург, ул. Добролюбова, д.13, лит. А, на основании Решения с проведения плановой выездной проверки № 78-04-05/19-993-2023 от «02» ноября 2023 года, изданного в связи с утвержденным ежегодным планом проведения плановых контрольных (надзорных) мероприятий № 2023050698 (учетный № КНМ 78230041000103493269)

Для обучающихся в Частном общеобразовательном учреждении «Школа «Шамир» по адресу: Санкт-Петербург, ул. Добролюбова, д.13, лит. А, организовано горячее питание на базе собственной школьной столовой, расположенной на 1-м этаже образовательного учреждения: 2-х разовое горячее питание для учащихся 1-11 классов и 3-х разовое питания для детей, посещающих дошкольное отделение.

Всего количество учащихся- 239. Количество классов- 13. Количество сотрудников- 5, из них 8 человек- пищеблок. Количество детей- дошкольников- 15.
Детей с заболеваниями: сахарный диабет, целиакия, аллергические заболевания, связанных с приемом отдельных видов продуктов- нет.

График работы столовой с 09.00 до 16.00. График работы персонала столовой с 06.00 до 17.30
Расписание приема пищи утвержден директором образовательного учреждения.

По результатам плановой выездной проверки 78-04-05/19-993-2023 от 20.11.2023г. 18 час. 00 мин. в отношении Частного общеобразовательного учреждения «Школа «Шамир» по адресу: Санкт-Петербург, ул. Добролюбова, д.13, лит. А, установлены нарушения санитарного законодательства, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ: нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе, при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, а именно:

В технологических картах указаны сведения только о пищевой (энергетической) ценности блюд, документация и информация по содержанию витаминов и микроэлементов в реализуемых рационах питания отсутствует, что является нарушением ст. 17 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1 ст. 15 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Представленные цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием ДО ЧОУ «Школа «ШАМИР» города Санкт-Петербург; цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак-обед) для предоставления питания учащимся в возрасте 7-11 лет; цикличное двухнедельно-сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте 12-18 лет ЧОУ «Школа «ШАМИР» города Санкт-Петербург по адресу: 1 Санкт-Петербург, пр. Добролюбова, д. 13, лит. А, не соответствуют требованиям п. 8.1.2, табл. 1 табл. 2 приложения № 7, табл. 1, табл. 3 приложения № 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 в пищеблоке суточные пробы отбираются не в полном объеме: не произведен отбор суточных проб для рационов горячего питания (завтрак, обед) для предоставления питания учащимся в возрасте 12-18 лет, что является нарушением п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На момент осмотра установлено нарушение точности технологического процесса: имеется место пересечение продезинфицированной посуды и грязной кухонной посуды, сырьё полуфабрикатов и продовольственного сырья, что является нарушением п.2.5, п. 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».

Емкость с рабочим раствором моющего средства в моечной кухонной посуде не имеет соответствующей маркировки: отсутствует информация о наименовании средства, дате приготовления, концентрации, предельном сроке годности), что не соответствует требованиям п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, а также п. 8.6.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» Таблица 6.18 - помещение для приготовления пищи не достаточно полно оборудованы необходимым технологическим оборудованием; в зоне раздачи отсутствует холодильное оборудование для хранения салатов.

Не в полном объеме в журнале бракеража пищевой готовой продукции имеются подписи членов бракеражной комиссии о разрешении реализации блюд (за 03.11.2023, 07.11.2023г), что является нарушением **п. 8.2.2, Приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».**

На момент проверки отсутствует инструкция по режиму работы посудомоечной машины (отсутствует информация о режиме обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов и максимальных температурных режимов), что является нарушением п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Указанное, является нарушением ст.17 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 1 ст. 15 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», п.2.5, п.2.7, п.8.1.10, п. 4.6, п.8.6.3, п. 8.2.2, Приложение № 4, п. 8.1.2, табл. 1, табл. 2 приложения № 7, табл. 1, табл. 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» Таблица 6.18; п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи""

Ответственность за выявленные нарушения санитарного законодательства предусмотрена ст. 6.6 КоАП РФ: нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе, при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.

В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее – Федеральный закон № 52-ФЗ) под санитарно-эпидемиологическим благополучием населения понимается такое состояние общественного здоровья и среды обитания людей, при котором отсутствует опасное и вредное влияние её факторов на организм человека и обеспечиваются благоприятные условия для его жизнедеятельности. Оно должно обеспечиваться проведением комплекса государственно-правовых мер: соблюдение санитарных правил, норм и гигиенических нормативов.

В соответствии со ст. 1, ч. 1 ст. 2 Федерального закона № 52-ФЗ санитарно-эпидемиологическими требованиями являются обязательные требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, условий деятельности юридических лиц и граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения заболеваний и которые устанавливаются государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается, в том числе посредством выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и обязательного соблюдения гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами санитарных правил как составной части осуществляемой ими деятельности.

В силу статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 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; осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

В соответствии с п.1 ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 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.

В силу ст. 15 п.1 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Предназначенные для реализации пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, соответствовать обязательным требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

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

п.2.5. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

п.2.7 При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего

горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню должно предусматривать распределение блюд*, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

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 оставляться 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.

8.2.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

8.6.3. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

Согласно п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Согласно представленному юридическим лицом Частное общеобразовательное учреждение «Школа «Шамир»: приказ о приеме на работу, должностной инструкцией на заведующую производством на момент проверки в организации общественного питания за соблюдение санитарного законодательства в организации общественного питания в столовой в Частном общеобразовательном учреждении «Школа «Шамир» назначена Година Диана Романовна заведующая производством столовой в Частном общеобразовательном учреждении «Школа «Шамир».

Ответственное должностное лицо, согласно представленным документам (приказ о назначении, должностная инструкция), имела возможность соблюдать нормы санитарного законодательства: ст.17 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 1 ст. 15 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», п.2.5, п.2.7, п.8.1.10, п. 4.6, п.8.6.3, п. 8.2.2, Приложение № 4, п. 8.1.2, табл. 1, табл. 2 приложения № 7, табл. 1, табл. 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» Таблица 6.18; п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" ,но не предприняла каких-либо мер, направленных на точное соблюдение их требований.

Вина Годиной Дианы Романовны заведующей производством столовой в Частном общеобразовательном учреждении «Школа «Шамир» в нарушении требований санитарного законодательства состоит в бездействии, выразившемся в несоблюдении обязательных требований законодательства при осуществлении деятельности.

Таким образом, в действиях Годиной Дианы Романовны заведующей производством столовой в Частном общеобразовательном учреждении «Школа «Шамир» усматриваются признаки состава административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ.

Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, - влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от одной тысячи до одной тысячи

пятисот рублей; на должностных лиц - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от тридцати тысяч до пятидесяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

По результатам плановой выездной проверки 78-04-05/19-993-2023 от 20.11.2023г. 18 час. 00 мин. в отношении Частного общеобразовательного учреждения «Школа «Шамир» по адресу: Санкт-Петербург, ул. Добролюбова, д.13, лит. А, установлены нарушения законодательства в сфере технического регулирования, предусмотренного ч.1 ст. 14.43 КоАП РФ: Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов или подлежащих применению до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов обязательных требований к продукции либо к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации либо выпуск в обращение продукции, не соответствующей таким требованиям, а именно:

Согласно экспертному заключению Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» № 78-20-05ф-03.007.Л.54545 от 14.11.2023г:

В Частном общеобразовательном учреждении «Школа «ШАМИР», по адресу: г. Санкт-Петербург, пр. Добролюбова, д. 13, лит. А: - пищевая продукция собственного изготовления, отобранная 08.11.2023г.: винегрет овощной, дата изготовления: 08.11.2023г., по исследованным микробиологическим показателям (бактерии группы кишечных палочек (колиформы), дрожжи), **не соответствует** требованиям действующего технического регламента: п. 1.8, табл. 1, приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (согласно протоколу лабораторных исследований Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» № 19566/1 от 14.11.2023г - **обнаружены бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в 0,1г** (нормативное значение – не допускается в 0,1г), что не отвечает требованиям п. 1.8, табл. 1, приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; **обнаружено превышение допустимого уровня по показателю дрожжи - 2×10^3 КОЕ/г** (допустимый уровень – не более 500 КОЕ/г);

На момент осмотра в реализации плодоовощная продукция с нарушением маркировки: - яблоки, производитель Сербия, в маркировочном ярлыке отсутствует дата изготовления и сроки годности, вес продукции (5 кг)

-лук репчатый, изготовитель ИП Крынина А.В., в маркировочном ярлыке отсутствует дата изготовления и сроки годности, вес продукции (6 кг), что является нарушением п.п. 1, 3, 4,11 ч. 4.1, п. 1 ч. 4.5 ст. 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2.2, п. 8.1.9., приложение № 6.

На момент осмотра не соблюдаются условия хранения продукции в среднетемпературном холодильнике для хранения плодоовощной продукции (картофель, лук, морковь, капуста, свекла): на момент осмотра при показаниях температура ++5,3 гр С, хранилась плодоовощная продукция, на маркировке которой указано «хранить при температуре от +3 до +4гр, что является нарушением части 7 ст. 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

На момент осмотра установлено нарушения условий хранения кулинарного блюда «Винегрет»: в емкости, без времени изготовления, вне холодильного оборудования, хранение в непосредственной близости от теплового оборудования (в рабочем состоянии 4-конфорочная плита), что является нарушением Указанное, является нарушением ст. 11, ст.17 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности

пищевой продукции», Глава 3 ст.17 п.7, п.8, п.12, Глава 3 ст. 10 п.2. п.3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» .

В нарушение ст. 10. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в ЧОУ «Школа «Шамир», являющимся изготовителем пищевой продукции, при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, не полностью поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП, указанные в части 3 настоящей статьи.

Указанное, является нарушением Федерального закона от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции» ч.1 ст. 17, ч. 2 ст. 17, ст. 3; ст.17 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п.1, п.2, п.3 ст.7; п.1, п.2, п.3 ст. 10; п. 1.8, табл. 1, приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; п.п. 1, 3, 4,11 ч. 4.1, п. 1 ч. 4.5 ст. 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», п. 7 ст. 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Глава 3 ст.17 п.7, п.8, п.12, Глава 3 ст. 10 п.2. п.3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» .

Согласно требованиям ст. 17 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: 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.

Согласно ч.5 ст. 15 Федерального Закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 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 с п.1 статьи 15 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям человека и не должны оказывать на него вредное воздействие.

В соответствии с п.2 Статьи 15 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ: пищевые продукты, пищевые добавки, продовольственное сырье, а также контактирующие с ними материалы и изделия в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации населению должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

В соответствии с ч.1 ст. 17 Федерального закона от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О и безопасности пищевой продукции» Изготовление пищевых продуктов, материалов и изделий следует осуществлять в соответствии с технической документацией при соблюдении требований, установленных в соответствии с законодательством Российской Федерации.

В соответствии с ч.2 ст. 17 Федерального закона от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции» Федерального закона от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции» Для изготовления пищевых продуктов должно применяться продовольственное сырье, качество и безопасность которого соответствует требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Пунктом 1 ст. 36 Федерального закона от 27 декабря 2002 года № 184 - ФЗ «О техническом регулировании», установлено, что за нарушение требований технических регламентов изготовитель (исполнитель, продавец, лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя) несет ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации. Субъектом названного правонарушения является лицо, ответственное за соблюдение установленных правил и норм, в частности может быть изготовитель, исполнитель (лицо, выполняющее функции иностранного изготовителя), продавец.

В соответствии с требованием п.п.1, 2 ст. 10 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» при осуществлении процессов

производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, изложенных в части 3 настоящей статьи.

Согласно положению п. 3 ст. 10 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля;
- 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 12) прослеживаемость пищевой продукции.

Согласно положению п. 1, п. 2, п. 5 ст. 7 главы 2 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной; Показатели безопасности пищевой продукции установлены в Приложениях 1, 2, 3, 4 и 6 к настоящему техническому регламенту.; В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.

В силу требований ст. 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции.

В силу требований ст. 4 п.4.1. Требования к маркировке упакованной пищевой продукции

1. Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:
 - 1) наименование пищевой продукции;
 - 2) состав пищевой продукции, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 7 части 4.4 настоящей статьи и если иное не предусмотрено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
 - 3) количество пищевой продукции; 4) дату изготовления пищевой продукции; 5) срок годности пищевой продукции; 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки; 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера); 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции; 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции с учетом положений части 4.9 настоящей статьи; 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных

организмов (далее - ГМО). 11) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, Частное общеобразовательное учреждение «Школа «Шамир» разработало и внедрило процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

Согласно представленному юридическим лицом Частное общеобразовательное учреждение «Школа «Шамир»: приказ о приеме на работу, должностной инструкцией на заведующую производством на момент проверки в организации общественного питания за качество реализуемой продукции, за соблюдение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП, назначена и является Година Диана Романовна заведующая производством столовой в Частном общеобразовательном учреждении «Школа «Шамир». Ответственное должностное лицо, согласно представленным документам (приказ о назначении, должностная инструкция), имела возможность соблюдать нормы законодательства в сфере технического регулирования: Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции» ч.1 ст. 17, ч. 2 ст. 17, ст. 3; ст.17 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п.1, п.2, п.3 ст.7; п.1, п.2, п.3 ст. 10; п. 1.8, табл. 1, приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; п.п. 1, 3, 4,11 ч. 4.1, п. 1 ч. 4.5 ст. 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», п. 7 ст. 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Глава 3 ст.17 п.7, п.8, п.12, Глава 3 ст. 10 п.2. п.3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», но не предприняла каких-либо мер, направленных на точное соблюдение их требований.

Проба готовой пищевой продукции, не соответствующая нормативным требованиям по микробиологическим показателям, могут способствовать распространению массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний и отравлений.

Вина Годиной Дианы Романовны заведующей производством столовой в Частном общеобразовательном учреждении «Школа «Шамир» в нарушении требований законодательства в сфере технического регулирования состоит в бездействии, выразившемся в несоблюдении обязательных требований законодательства при осуществлении деятельности.

Таким образом, в действиях Годиной Дианы Романовны заведующей производством столовой в Частном общеобразовательном учреждении «Школа «Шамир» усматриваются признаки состава административного правонарушения, предусмотренного ч.1 ст. 14.43 КоАП РФ: Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов или подлежащих применению до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов обязательных требований к продукции либо к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации либо выпуск в обращение продукции, не соответствующей таким требованиям - влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от одной тысячи до двух тысяч рублей; на должностных лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей; на юридических лиц - от ста тысяч до трехсот тысяч рублей.

Согласно ч.1 ст. 2.1 КоАП РФ административным правонарушением признается противоправное виновное действие (бездействие) физического или юридического лица, за которое настоящим Кодексом или законом субъекта Российской Федерации об административных правонарушениях установлена административная ответственность. Привлекаемое к административной ответственности должностное лицо надлежащим образом извещено о назначении времени и места рассмотрения дела об административном правонарушении.

Юридическим лицом Частным общеобразовательным учреждением «Школа «Шамир» на рассмотрении дела об административном правонарушении представлено объяснение. Согласно представленному объяснению: для соблюдения требований санитарного законодательства и законодательства в сфере технического регулирования при организации услуг общественного

питания в учреждении юридическим лицом назначено ответственное лицо, в учреждении разработана программа производственного контроля, заключен договор со специализированной организацией на проведение производственного контроля, заключены договора с поставщиками пищевой продукции, регулярно проводится инструктаж с персоналом, разработана программа ХАССП. Таким образом, юридическим лицом приняты все меры и созданы все условия в учреждении для выполнения требований законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, в сфере технического регулирования.

Должностное ответственное лицо, согласно представленным документам: должностной инструкцией, приказом о назначении, допустило вышеперечисленные выявленные нарушения и не приняло достаточных и исчерпывающих мер по соблюдению требований действующего законодательства, несмотря на имеющуюся возможность.

Лицо, привлекаемое к административной ответственности, ранее к административной ответственности не привлекалось, что учитывается административным органом как смягчающее обстоятельство, данных об отягчающих обстоятельствах не имеется.

Субъектом административного правонарушения, предусмотренного частью 1 статьей 14.43 КоАП РФ, статьей 6.6 КоАП РФ, является физическое или юридическое лицо, нарушившее при осуществлении своей деятельности, действующие санитарные правила и гигиенические нормативы, не выполнившее санитарно-эпидемиологические требования, ТР ТС.

Ответственность за выявленные нарушения санитарного законодательства предусмотрена ст. 6.6 КоАП РФ: Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, - влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от одной тысячи до одной тысячи пятисот рублей; на должностных лиц - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пяти тысяч до десяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от тридцати тысяч до пятидесяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Ответственность за выявленные нарушения санитарного законодательства предусмотрена частью 1 статьей 14.43 КоАП РФ: Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов или подлежащих применению до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов обязательных требований к продукции либо к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации либо выпуск в обращение продукции, не соответствующей таким требованиям - влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от одной тысячи до двух тысяч рублей; на должностных лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей; на юридических лиц - от ста тысяч до трехсот тысяч. рублей

(излагаются обстоятельства дела об административном правонарушении)

Таким образом, Година Диана Романовна заведующая производством столовой в Частном общеобразовательном учреждении «Школа «Шамир» допустила нарушения Федерального закона от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции» ч.1 ст. 17, ч. 2 ст. 17, ст. 3; ст.17 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п.1, п.2, п.3 ст.7; п.1, п.2, п.3 ст. 10; п. 1.8, табл. 1, приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; п.п. 1, 3, 4,11 ч. 4.1, п. 1 ч. 4.5 ст. 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», п. 7 ст. 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Глава 3 ст.17 п.7, п.8, п.12, Глава 3 ст. 10 п.2. п.3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ст.17 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» п. 1 ст. 15 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», п.2.5, п.2.7, п.8.1.10, п. 4.6, п.8.6.3, п. 8.2.2, Приложение № 4, п. 8.1.2,

табл. 1, табл. 2 приложения № 7, табл. 1, табл. 3 приложения № 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» Таблица 6.18; п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

Ответственность за вышеперечисленные нарушения предусмотрена ч.1 ст. 14.43 КоАП РФ; 6.6 КоАП РФ

Година Диана Романовна признана виновным в совершении административных правонарушений по части 1 ст. 14.43 КоАП РФ, ст. 6.6 КоАП РФ. На основании частей 2,3,6 ст. 4.4. КоАП РФ назначено наказание в пределах санкции ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ

Как установлено, причинами совершения Годиной Дианой Романовной заведующей производством столовой в Частном общеобразовательном учреждении «Школа «Шамир» (указывается, кем совершено)

указанного административного правонарушения и условиями, способствовавшими его совершению, явилось отсутствие должного контроля со стороны руководителя Частного общеобразовательного учреждения «Школа «Шамир» за деятельностью сотрудников. Условием явилось не исполнение персоналом своих должностных обязанностей надлежащим образом.

(излагаются установленные конкретные причины и условия, способствовавшие совершению этого административного правонарушения, с указанием должностного лица, по вине которого были созданы предпосылки совершения правонарушения)

Руководствуясь ч.2 ст.22.3, ст.29.13 КоАП РФ
ПРЕДЛАГАЮ:

Руководителю частного общеобразовательного учреждения «Школа «Шамир» Антокольскому Владимиру Юрьевичу

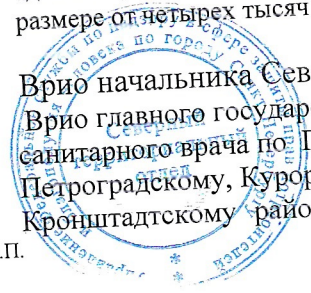
(указывается должностное лицо, которому вносится представление и которое наделено полномочиями принять меры по устранению причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения)

1. Безотлагательно рассмотреть данное представление.
2. Принять меры по устранению выявленных нарушений действующего законодательства, причин и условий им способствующих, недопущению нарушений впредь (при необходимости указывается, какие конкретно необходимо совершить действия, в целях устранения причин указанного административного правонарушения и условий, способствовавших его совершению).

3. Привлечь к дисциплинарной ответственности лиц, виновных в создании предпосылок к совершению административного правонарушения.
4. О выполнении Представления необходимо сообщить в Северный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу в соответствии с ч.2 ст.29.13 КоАП РФ, в установленный законом **месячный срок**, по адресу: г. Санкт-Петербург, ул. Большая Пушкарская, д. 18, каб.№ 21, тел./ф 232-83-45

На основании ст. 19.6 КоАП РФ, непринятие по представлению должностного лица, рассмотревшего дело об административном правонарушении, мер по устранению причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения, - влечет наложение административного штрафа на должностных лиц в размере от четырех тысяч до пяти тысяч рублей в порядке судебного производства.

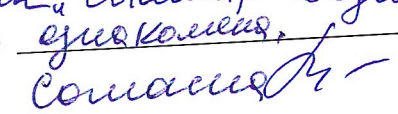
Врио начальника Северного территориального отдела
Врио главного государственного санитарного врача по Приморскому, Петроградскому, Курортному, Кронштадтскому районам
М.П.




(подпись) С.В.Салтыко

Расписка в получении Представления от 20.12.2023г

Представление № 78-04-05/

Зав. производством ЧОУ «Школа «Шамир» Терина
с выявленными нарушениями  (по. (ФИО, должность)