

КНМ 58250041000119842913 от 30.10.2025 г.



<https://private.proverki.gov.ru/private/knm/29914999>

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, QR-код



**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 Пензенской области**

**Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Пензенской области в
Каменском, Пачелмском, Белинском, Башмаковском районах
442246, Пензенская область, Каменский район г. Каменка, ул. Ворошилова, 9
тел (84156) 2-12-82, факс (84156) 2-13-74, E-mail:sankam@sura.ru,**

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

**ПРЕДПИСАНИЕ
об устранении выявленных нарушений обязательных требований**

от 05 декабря 2025 года № 269

Пензенская область г.Каменка ул.Ворошилова,9
(место выдачи предписания)

Мною, заместителем начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пензенской области в Каменском, Пачелмском, Белинском, Башмаковском районах Тугушевой Еленой Михайловной

(должность лица, составившего предписание), (фамилия и инициалы лица, составившего предписание)

при проведении контрольного (надзорного) мероприятия,

(указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия)

Выездной внеплановой проверки

(нужное выделить)

на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия (выездной плановой проверки) от «30» октября 2025 г. учетный номер 697-ФС/ТР в отношении Муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 2 г.Белинского Пензенской области имени героя Советского Союза Р.М.Сазонова ИНН 5810004482, ОГРН 1025801069425, Пензенская область, Белинский район, г. Белинский, пл. Советская, 10, (указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)



выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

24.11.2025 г. в 13 час 30 мин. в ходе проведения внеплановой выездной проверки в отношении Муниципального общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 2 г.Белинского Пензенской области имени героя Советского Союза Р.М.Сазонова, в филиале в с. В-Поляны, расположенном по адресу: Пензенская область, Белинский район, с. В-Поляны, ул. Молодежная, д.1, выявлены нарушения санитарного законодательства, а именно:

1. Согласно п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств», в нарушение вышеуказанного, в обеденном зале стены окрашены краской, на внутренней стене возле окна в покрытии стены имеются повреждения в виде трещин и выбоин;

2. Согласно п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» «Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов», в нарушение вышеуказанного, 24.11.2025 года в меню указано: рис отварной, птица (курица) запеченная, технологические карты на данные блюда отсутствуют. (указать описание каждого выявленного нарушения обязательных требований с указанием конкретных структурных единиц нормативного правового акта, содержащего нарушение обязательных требований(номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного (-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного, руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90, статьей 90.1 Федерального закона от 31.07.2020 г. N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", с целью устранения выявленных нарушений предписываю: Муниципальному общеобразовательному учреждению средняя общеобразовательная школа № 2 г.Белинского Пензенской области имени героя Советского Союза Р.М.Сазонова ИНН 5810004482, ОГРН 1025801069425, Пензенская область, Белинский район, г. Белинский, пл. Советская, 10, Филиал Муниципального образовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 2 г. Белинского Пензенской области в с. Верхние Поляны Белинского района Пензенской имени героин Советского Союза Р.М. Сазонова Пензенская область, Белинский район, село Верхние Полины, улица Молодёжная, дом 1 (сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения, адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

1. Устранить нарушения п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», для чего обеспечить покрытие стен в обеденном зале филиала МОУ СОШ № 2 г. Белинского Пензенской области в с. Верхние Поляны Белинского района Пензенской имени героя Советского Союза Р.М. Сазонова без повреждений

Срок до 10 августа 2026 г.



2. Устранить нарушения п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», для чего в филиале МОУ СОШ № 2 г. Белинского Пензенской области в с. Верхние Поляны Белинского района Пензенской имени героя Советского Союза Р.М. Сазонова осуществлять производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах.

Срок до 17 декабря 2025 г.

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения допущенного нарушения обязательных требований, со сроком устранения выявленного нарушения обязательных требований с указанием конкретной даты)

Перечень рекомендованных мероприятий по устранению выявленного нарушения обязательных требований:

1. Обеспечить покрытие стен в обеденном зале филиала МОУ СОШ № 2 г. Белинского Пензенской области в с. Верхние Поляны Белинского района Пензенской имени героя Советского Союза Р.М. Сазонова без повреждений;
2. В филиале МОУ СОШ № 2 г. Белинского Пензенской области в с. Верхние Поляны Белинского района Пензенской имени героя Советского Союза Р.М. Сазонова осуществлять производство готовых блюд в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах.

Перечень рекомендуемых сведений, которые должны быть представлены в качестве подтверждения устранения выявленного нарушения обязательных требований в целях оценки исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований:

1. Представление сведений (пояснений).
2. Фотоматериалы.

Перечень рекомендуемых сведений, которые должны быть представлены в качестве подтверждения устранения выявленного нарушения обязательных требований в целях оценки исполнения предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований: предоставить информацию, документы, фото, иные материалы подтверждающее устранение нарушений

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на Муниципальное общеобразовательное учреждение среднюю общеобразовательную школу № 2 г.Белинского Пензенской области имени героя Советского Союза Р.М.Сазонова

(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 статьи 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Пензенской области либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролирующими юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.



ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ БЕЛИНСКОГО
РАЙОНА ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2
ГОРОДА БЕЛИНСКОГО БЕЛИНСКОГО РАЙОНА
ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
РИМА МИХАЙЛОВИЧА САЗОНОВА
(МОУ СОШ № 2 г. Белинского Пензенской области
им. Р.М. Сазонова)

442250 Пензенская область, г. Белинский, пл. Советская, 10,
ИНН 5810004482 ОГРН 1025801069425
☎ тел. (84153) 2-15-33

Исх. № 276/о от « 15 » декабря 2025 г.

В Федеральную службу по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия
человека по Пензенской области
Территориальный отдел Управление
Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия
человека по Пензенской области
в Каменском, Пачелмском, Белинском,
Башмаковском районах

В ответ на Предписание № 269 от 5 декабря 2025 года об устранении нарушений
обязательных требований в филиале МОУ СОШ № 2 г. Белинского Пензенской области
им. Р. М. Сазонова в селе Верхние Поляны администрация МОУ СОШ № 2 г.
Белинского Пензенской области им. Р.М. Сазонова сообщает следующее:

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и
технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах.

Технологические карты прилагаются.

Директор МОУ СОШ №2 г. Белинского
Пензенской области им. Р.М. Сазонова



И.А. Родионова

Технологическая карта

Наименование кулинарного изделия (блюда): **РИС ОТВАРНОЙ**

Номер рецептуры: № 304

Наименование сборника рецептов: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

1. Область применения: Настоящая технологическая карта распространяется на изготовление риса отварного в столовой ФМОУ СОШ № 2 г. Белинского в селе Верхние Поляны

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Рис	36,0	36,0	3,60	3,60
Масло сливочное	4,5	4,5	0,45	0,45
Соль	5,0	5,0	0,5	0,5
Выход	100,0		10,0	

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.								
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe					
5,82	9,74	50,0	93,84	76,81	261,39	2,39					
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,09	0,39	0,08	-	0,39	27,69	-	-	0,01	1,0	9,49	3,01

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 298,47

5. Технологический процесс

Рис перебирают, промывают. Подготовленный рис кладут в кипящую подсоленную воду (6 л воды, 60 г соли на 1 кг риса) и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают и промывают горячей кипяченой водой. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют прокипяченным сливочным маслом, перемешивают и прогревают.

6. Требования к оформлению, реализации и хранению

Поддают рис на гарнир, а также для приготовления фаршей. Температура подачи +65⁰С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид — рис не разварен, консистенция не слипшаяся.

Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварной риса и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

«Птица запеченная»

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо, вырабатываемое и реализуемое в столовой ФМОУ СОШ № 2 г. Белинского в селе Верхние Поляны

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Птица запеченная», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Куриные голени	128,3	114,2
Масло растительное	5,1	5,1
Выход	-	85

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Обработанную тушку птицы кладут на противень, сбрызгивают маслом и запекают при температуре 150-160 °С. Во время запекания птицы тушки периодически переворачивают и поливают жиром и соком, выделившимся при запекании.

Взрослых кур перед запеканием рекомендуется предварительно отварить до полуголовности.

На порцию птицу рубят непосредственно перед подачей. отпускают по 1-2 кусочка.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: аккуратно нарубленные куски птицы, гарнир положен сбоку.

Консистенция: корочки – хрустящая, внутри – мягка, сочная.

Цвет: золотистый на поверхности, на разрезе – белый, окорочков – темно-серый

Запах: мяса запеченной птицы.

Вкус: умеренно соленый, мяса запеченной птицы.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Птица запеченная» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход, г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
19,30	16,00	0,06	221,44

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,06	0,13	2,08	0,90	0,00

Минеральные вещества				
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Na (мг)
43,65	149,58	19,25	1,71	0,00

Повар _____