

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 Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пензенской области
в Каменском, Пачелмском, Белинском, Башмаковском районах
(Ворошилова ул., д.9, г. Каменка, Пензенская область, 442246, тел. 2-13-74)

Представление
об устранении причин и условий, способствовавших совершению
административного правонарушения

«17» декабря 2025 г.

№ 128

Главный государственный санитарный врач по Каменскому, Пачелмскому, Белинскому, Башмаковскому районам Аниськина О.А., рассмотрев дело об административном правонарушении по ст. 6.7 ч.1 КоАП РФ в отношении должностного лица- директора МОУ СОШ № 2 города Белинского Пензенской области имени героя Советского Союза Р.М. Сазонова Родионовой Ирины Анатольевны (постановление по делу об административном правонарушении №129 от 17.12.2025 г.)

Установил

причины совершения административного правонарушения: нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей, а именно:

- в Филиале Муниципального образовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 2 г. Белинского области в с. Верхние Поляны Белинского района Пензенской области имени героин Советского Союза Р.М. Сазонова расположенном по адресу: Пензенская область, Белинский район, село Верхние Поляны, улица Молодёжная, дом 1, в обеденном зале стены окрашены краской, на внутренней стене возле окна в покрытии стены имеются повреждения в виде трещин и выбоин; 24.11.2025 года в меню указано: рис отварной, птица (курица) запеченная, технологические карты на данные блюда отсутствуют.

В целях устранения причин совершения административного правонарушения, руководствуясь ст.29.13 Кодекса РФ об административных правонарушениях, **обязываю:**

Директору МОУ СОШ № 2 города Белинского Пензенской области имени героя Советского Союза Р.М. Сазонова Родионовой И.А., принять меры по устранению причин административных правонарушений и условий, способствующих его совершению, обеспечить контроль за соблюдением требований действующего законодательства при организации питания детей:

- обеспечить ровную поверхность стен в обеденном зале, без дефектов и повреждений;

- изготовление блюд осуществлять в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов;

В соответствии со ст. 29.13 ч. 2 КоАП РФ рассмотрение представления об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения, а также сообщение о принятых мерах должностному лицу, внесшему представление обязательно организациями и должностными лицами в течение месяца со дня его получения.

Согласно ст. 19.6 КоАП РФ непринятие по постановлению (представлению) органа (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 до пяти тысяч рублей.

Главный государственный
санитарный врач по Каменскому,
Пачелмскому, Белинскому,
Башмаковскому районам



О.А. Аниськина

Представление вручено _____

Представление отослано _____

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. № 284/о от « 26 » 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
Главному государственному врачу по
Каменскому, Белинскому,
Башмаковскому районам
О.А. Аниськиной

В ответ на Представление № 128 от 17 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:

1. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах. Технологические карты прилагаются.
2. Дефект поверхности стены в обеденном зале будут устранены в установленные сроки согласно Предписанию № 269 от 05.12.2025 года.
3. Штраф по Постановлению № 129 от 17.12.2025 г. об административном правонарушении в части требований при организации питания детей оплачен. Скан чека прилагается.

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



И.А. Родионова

Чек по операции
25 декабря 2025 13:40:04 мск

ПАО СБЕРБАНК: Адм.офис №8624/0194
Телефон: 900, 8 (800) 555-55-50

Плательщик: Родионова Ирина Анатольевна

СУИП: 257692391593PLDG

Получатель: УФК ПО ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
(УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАЗОРА ПО
ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ)
ИНН/КПП: 5837023563/583701001
Счет: 03100643000000015500
Бик: 015655003

Банк получателя: ОКУ № 7 ВВГУ Банка
России//УФК по Пензенской области
Кор.счет: 40102810045370000047

Услуга: УФК ПО ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
(УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАЗОРА ПО
ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ)
УИН (при наличии): 14104580050300009790
ФИО получателя услуги: Родионова Ирина
Анатольевна
ОКТМО: 56701000
КБК: 14111601061010007140

Назначение платежа: штраф по
постановлению 129 от 17 декабря 2025 г
ИНН: 5837023563

Банк получателя: ОКУ № 7 ВВГУ БАНКА
РОССИИ//УФК ПО ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ Г
ПЕНЗА

ПОЛУЧАТЕЛЬ: УФК ПО ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
(УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАЗОРА ПО
ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ)
КПП: 583701001
БИК: 015655003

НОМЕР СЧЕТА: 03100643000000015500
Кор. счет: 40102810045370000047
УПНО: 10422026054290422512202527612691
Сумма платежа: 1500

Код авторизации: 565069

Сумма: 1 500.00

Комиссия: 0.00

Итого: 1 500.00

Одна тысяча пятьсот рублей 00 копеек

Оператор: 1399993

Платёж выполнен

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				
B ₁	B ₂	C	A	E
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 _____