

12с

Дело № 5-10/2016 г.

### ПОСТАНОВЛЕНИЕ

#### по делу об административном правонарушении

с. Ивановка

«29» января 2016 года

Судья Ивановского районного суда Амурской области Баженова Е.В.  
(676930 Амурская область Ивановский район с. Ивановка, ул. ...)

с участием: представителя Управления Роспотребнадзора по Амурской области Ярового Павла Александровича, предъявившего удостоверение ТО № 344 от 24.06.2014 г. действующего на основании доверенности № 25 от 27.01.2016 г.;

директора МОБУ «СОШ № 1 с. Ивановка»

действующей на основании прав по должности

рассмотрел в открытом судебном заседании в с. Ивановка дело об административном правонарушении по ст.6.6 КоАП РФ, в отношении Муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1 с. Ивановка» (МОБУ «СОШ № 1 с. Ивановка»), свидетельство

ИНН \_\_\_\_\_ юридический адрес и адрес фактического осуществления деятельности: 676930, Амурская область Ивановский район, с. Ивановка, ул. \_\_\_\_\_ директор

#### УСТАНОВИЛ:

25 января 2016 года в ходе эпидемиологического расследования, проводимого в отношении МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка в целях установления причин и факторов возникновения групповой инфекционной заболеваемости, в связи с регистрацией 10-ти случаев острой кишечной инфекции среди учащихся МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка, было установлено несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения:

21.01.2016 г. произошло нарушение работы системы канализации пищеблока, выразившееся в промерзании труб, вследствие чего произошло излитие поступающих из помещений пищеблока сточных вод на территорию септика, установленного в хозяйственной зоне школы. Вскрытие напольного покрытия пищеблока и ревизия системы канализации с последующим ремонтом проведены привлеченным техническим персоналом в 08.30 час. 22.01.2016 г., при этом работа пищеблока и изготовление блюд не прекращено на время проводимого ремонта, что является нарушением требования п. 5.25 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08).

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока не предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды (поступление на пищеблок мяса осуществляется через зону для готовой продукции, поступление хлеба осуществляется через зону обработки мяса, складирование использованной посуды осуществляется в непосредственной близости от мармита с готовыми блюдами). Микроорганизмы, содержащиеся на сырой продукции и на использованной после еды посуде, при пересечении с потоками готовой продукции представляют опасность ее обсеменения и причинения вреда жизни и здоровью людей, употребляющих данную продукцию, что является нарушением требования п. 5.1 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее - СП 2.3.6.1079-01).

Стена в зоне обработки мяса выполнена керамической плиткой, при этом часть плиток с отделочным материалом на всем своем протяжении от верха до пола отслоилась от стены образовав щель. В помещении обеденного зала полы по всей площади имеют многочисленные щели и неровности, отслоившуюся краску, на стенах местами трещины и отслоившаяся краска. Оконные проемы пищеблока, выполненные из дерева, имеют многочисленные

трещины и щели, между рамами выступает вата. Полы помещения склада для хранения пищевых продуктов имеют множественные трещины, на стенах местами имеются трещины и отслоившаяся краска. Керамические плитки, использованные для отделки стены у умывальных раковин, установленных в коридоре при обеденном зале, имеют трещины. Таким образом, окраска и оштукатуривание поверхностей помещений не производится по мере необходимости, отделка помещений обеденного зала и помещений пищеблока, а также стены у умывальников при обеденном зале не позволяет качественно проводить обработку с использованием дезинфицирующих средств. Пустоты, образуемые в трещинах и щелях, способствуют сохранению в них патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, способных выделяться в воздушную среду помещений, предназначенных для приготовления и приема пищи, что является нарушением требований п. 5.5 и п. 5.6 СП 2.3.6.1079-01.

Проведение дезинфекции помещений пищеблока и обеденного зала осуществляется с использованием таблетированного дезинфицирующего средства «ДП-Алтай». Согласно письменным объяснениям заведующей столовой и технического работника приготовление дезинфицирующего раствора осуществляется из расчета 8 таблеток на 10 литров воды. После чего из приготовленного раствора техническим персоналом переливается 2 мерных кружки в ведро с водой, данный раствор впоследствии используется для влажной уборки помещений. При этом, инструкцией по применению «ДП-Алтай» не предусматривается приготовления растворов путем растворения 8-ми таблеток в 10-ти литрах воды. Кроме того, инструкцией не предусматривается использование части приготовленного раствора для его разбавления с водой с целью проведения влажной уборки. Таким образом, приготовление растворов дезинфицирующих средств осуществлялось в нарушение разработанной и действующей инструкции по применению, проводимая данными растворами дезинфекция не позволяет достигать своей цели - уничтожение и предупреждение размножения микроорганизмов, способных обсеменять готовую продукцию и вызывать инфекционные и массовые неинфекционные заболевания, что является нарушением требования п. 5.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В соответствии с п. 2.3 СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», пищеблока образовательных организаций - объекты, имеющие особое эпидемиологическое значение в отношении проникновения грызунов, являющихся переносчиками возбудителей инфекционных заболеваний, в том числе, особо - опасных. На момент обследования в полу пищеблока, в месте прохождения труб системы отопления, обнаружено отверстие размером 10x5 см. Таким образом, на пищеблоке не обеспечивается регулярное проведение оценки технического состояния помещений на возможность проникновения грызунов, что является нарушением требования п. 3.3 СП 3.5.3.3223-14.

Сбор пищевых отходов на пищеблоке осуществляется в емкости без наличия крышек, что способствует выделению в воздушную среду помещений пищеблока патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, которые при обсеменении готовых блюд способны вызывать инфекционные и массовые неинфекционные заболевания, что является нарушением требования п. 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При проведении обследования установлено отсутствие у раковин для обработки мяса сырого и рыбы сырой, яйца, сырых овощей, у раковины для мытья рук персонала воздушных разрывов не менее 20 мм от верха приемной воронки, предотвращающих излитие сточных вод в раковину при неисправностях системы канализации пищеблока, что является нарушением требований п. 3.8 СП 2.3.6.1079-01.

В соответствии с пунктами 6.26 и 6.28 СанПиН 2.4.5.2409-08, прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов подтверждающих их происхождение, качество и безопасность. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность. На момент обследования помещения для хранения пищевых



продуктов выявлена картонная упаковка с шиповником, документы на момент обследования не представлены, что является нарушением требований п. 7.8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Освещение помещений пищеблока представлено люминесцентными лампами, установленными на потолке. Один из осветительных приборов на момент обследования не имел защитной арматуры, предназначенной для предотвращения осыпания с осветительного прибора частиц пыли, попадания стеклянных элементов освещения при разрушении ламп, что является нарушением требований п. 4.15 СП 2.3.6.1079-01.

Производственные столы, предназначенные для обработки мяса курицы, для яйца куриного, а также установленный в обеденном зале стол для просушки стаканов имеют отбитые края, шероховатости и неровности, не позволяющие качественно проводить дезинфекцию поверхностей, что является нарушением требований п. 4.4 и п. 4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

На момент обследования на пищеблоке отсутствовала промаркированная емкость для обработки яйца куриного, что является нарушением требований 8.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.8.14.

На момент обследования на пищеблоке обнаружена столовая посуда со сколами и кухонная посуда с нарушением целостности покрытия (стаканы, тазы), затрудняющих их обработку дезинфицирующими средствами, что является нарушением требования п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Просушивание столовой посуды (стаканы) осуществлялось на перфорированных поддонах, укладываемых на стол в обеденном зале, решетки, полки или стеллажи для данных целей отсутствовали, стекающая со стаканов вода скапливалась на поддонах, что является нарушением требования п. 5.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно п. 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 юридические лица, независимо от организационных правовых форм, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия; необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей; наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения; проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

В соответствии с п. 14.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

Согласно ст. 1 Федерального закона от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (санитарные правила) - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Статьей 11 Федерального закона от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», установлено: индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства.

Учитывая изложенное, МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка допущены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, что образует состав административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ.

В судебном заседании главный специалист – эксперт отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Амурской области Яровой П.А., подтвердил нарушения, ответственность за которые предусмотрена ст. 6.6 КоАП РФ, выявленные Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Амурской области при проведении 25.01.2016 года эпидемиологического расследования в

отношении МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка по установлению причин и условий возникновения групповой инфекционной заболеваемости среди учащихся МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка госпитализированных в ГАУЗ АО «Ивановская больница».

Выявленные нарушения обязательных требований санитарных правил СП 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» свидетельствуют о том, что деятельность пищеблока МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка, создает угрозу жизни и здоровью населения, возникновения групповой инфекционной заболеваемости. По имеющейся информации 30 учащимся МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка был поставлен диагноз «острая кишечная инфекция». Дети были госпитализированы в ГАУЗ АО «Ивановская больница».

25.01.2016 г. после проведения осмотра пищеблока МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка, в целях предотвращения непосредственной угрозы жизни и здоровью людей была временно приостановлена деятельность пищеблока МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка.

При таких обстоятельствах в действиях юридического лица МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка усматривается состав административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ - нарушение санитарно - эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовая), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.

По данному факту 26 января 2016 года он, как главный специалист – эксперт отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Амурской области составил протокол об административном правонарушении № 12 С об административном правонарушении, предусмотренном ст.6.6 КоАП РФ в отношении МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка, при рассмотрении которого просит применить меры административного воздействия в виде приостановления деятельности сроком не менее 60 суток, поскольку назначение административного наказания в виде штрафа не сможет обеспечить выполнение задач административного законодательства, так как угроза жизни и здоровью людей была создана, вред был причинен.

**В судебном заседании представитель юридического лица МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка, директор** \_\_\_\_\_, вину в содеянном признала полностью. Пояснила, что она не оспаривает наличие нарушений при проверке, которые были зафиксированы в протоколе о временном запрете деятельности и в протоколе об административном правонарушении. В настоящее время в столовой МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка ведутся ремонтные работы, намерены устранить все выявленные нарушения в ближайшее время. В случае назначения наказания в виде приостановления деятельности столовой, просит назначить срок приостановления не более 30 суток.

Изучив материалы дела об административном правонарушении, заслушав главного специалиста – эксперта отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Амурской области Дрового П.А., заслушав представителя юридического лица МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка, директора \_\_\_\_\_ суд приходит к следующему:

В соответствии с ч. 1 ст. 17 Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 года 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.

При организации питания в дошкольных и других образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях и организациях социального обслуживания, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при



установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно обоснованных физиологических норм питания человека (ч.2).

Статья 11 указанного закона обязывает индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в соответствии с осуществляемой ими деятельностью в числе прочих выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц; разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; 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.

В соответствии со ст. 24 Закона N 52-ФЗ при эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта должны осуществляться санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечиваться безопасные для человека условия труда, быта и отдыха в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации. Индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг в случаях, если при осуществлении указанной деятельности, работ и услуг нарушаются санитарные правила.

Статьей 6.6 КоАП РФ предусмотрена административная ответственность за 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.

Объектом посягательства является санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и его здоровье.

Предметом правонарушения являются специально оборудованные места для организации питания населения (столовые, рестораны, кафе, бары и т.д.).

Объективная сторона правонарушения заключается в нарушении 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.

Субъективная сторона правонарушения характеризуется умыслом или неосторожностью.

Согласно сведений с сайта ФНС России, МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка, зарегистрировано в Едином государственном реестре юридических лиц, за государственным регистрационным номером \_\_\_\_\_ осуществляет образовательную деятельность на основании Устава.

Как усматривается из материалов дела, главным специалистом – экспертом отдела санитарного надзора Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Амурской области Яровым П.А., на основании приказа № 13 от 22.01.2016 г. и приказа № 15 от 25.01.2016 г. руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Амурской области О.П. Курганова, 25 января 2016 года было проведено эпидемиологическое расследование причин и условий возникновения групповой инфекционной заболеваемости среди учащихся МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка, расположенного по адресу: Ивановский район, с. Ивановка, ул. \_\_\_\_\_

В ходе данной проверки было установлено несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, выразившиеся в несоблюдении требований п. 3.8, п.4.15, п.5.1, п.5.5 Санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», п. 4.4, п.4.5, п. 4.12, п.5.6, п. 5.10, п.5.20, п.5.25, п.6.26, п.6.28, п.7.8, п.8.14, п.14.2, п. 14.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 2.3, п.3.3. СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации и проведению дератизационных мероприятий», что создает реальную угрозу жизни и здоровью людей (возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

Указанные обстоятельства подтверждаются: фототаблицей проведенного 25.01.2016 г. осмотра пищеблока МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка, протоколом о временном запрете деятельности от 25.01.2016 г., объяснениями:

схемами, инструкцией № 1/2008 по применению дезинфицирующего средства «ДП-Алтай», протоколом об административном правонарушении № 12 С от 26.01.2016 г., другими материалами и не оспаривались в ходе судебного разбирательства директором МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка

Таким образом, в судебном заседании, приведенными выше доказательствами, оцененными в совокупности с другими материалами дела и пояснениями, по правилам ст.26.11 КоАП РФ было установлено, что юридическое лицо МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка оказывая услугу общественного питания учащимся, нарушило санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения в специально оборудованном месте пищеблоке (столовой) в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, поставив под угрозу жизнь и здоровье лиц, пользующихся его услугами (учащихся школы), что влечет ответственность, предусмотренную ст. 6.6 КоАП РФ, в связи с чем, действия юридического лица правильно квалифицированы по ст.6.6 КоАП РФ.

При назначении юридическому лицу МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка административного наказания суд учитывает в совокупности характер совершенного административного правонарушения; то, что ранее к административной ответственности данное юридическое лицо не привлекалась; раскаяние как смягчающее административную ответственность обстоятельство; отсутствие обстоятельств отягчающих административную ответственность; то, что нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания учащихся носят повышенную общественную опасность, поскольку угрожают их здоровью; суд полагает необходимым назначить наказание в виде административного приостановления деятельности на срок 60 суток, поскольку менее строгий вид наказания не сможет обеспечить достижение цели административного наказания.

Руководствуясь ст.ст.29.7, 29.9-29.11 КоАП РФ, судья

### ПОСТАНОВИЛ:

Признать юридическое лицо МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка виновным в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст.6.6 КоАП РФ.

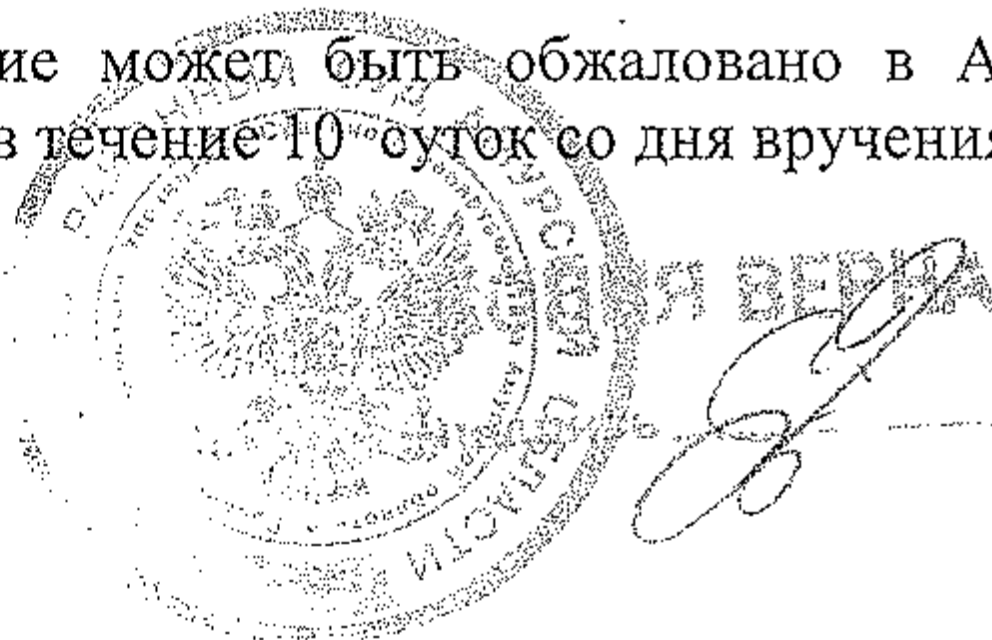
**Приостановить деятельность пищеблока (столовой) МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка** расположенного в помещении МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка, по адресу: Амурская область, Ивановский район, с. Ивановка, ул. \_\_\_\_\_ **на срок 60 (Шестьдесят суток).**

**Зачесть срок временного запрета деятельности с 16 час. 40 мин. 25.01.2016 г., в срок административного приостановления деятельности.**

На период приостановления деятельности запретить МОБУ СОШ № 1 с. Ивановка осуществлять деятельность по организации питания учащихся в пищеблоке (столовой), в том числе приготовление пищи и напитков, их хранение и реализации населению, от которой исходит угроза причинения вреда охраняемым общественным отношениям.

Постановление может быть обжаловано в Амурский областной суд через Ивановский районный суд в течение 10 суток со дня вручения или получения копии постановления.

Судья:



Баженова Е.В.