

КНМ 59220041000103307885 от 07.09.2022

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



**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 Пермскому краю**

от 29.09.2022г. №1774

14 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

**Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю, Пермский край, г. Кудымкар, ул.
Яковкина, д. 8**

(место составления акта)

Акт выездной внеплановой проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении внеплановой выездной проверки от 07.09.2022г. № 1814, заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю А.М. Зомарева, КНМ 59220041000103307885

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках в рамках Федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

Власовой Ольгой Викторовной – заместитель начальника Коми-Пермяцкого территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки привлекались.

- Лесникова Татьяна Игоревна- врио главного врача ;
- Молокова Елена Егоровна- заместитель главного врача;
- Войлокова Снежана Викторовна - заведующая санитарно-эпидемиологическим отделом;
- Власов Сергей Владимирович - врач по общей гигиене;
- Сысолетина Наталья Викторовна – помощник врача-эпидемиолога;
- Иванова Ирина Александровна - помощник врача по коммунальной гигиене;
- Кетова Елена Олеговна - заведующая микробиологической лабораторией;
- Васькина Светлана Викторовна - заведующая санитарно-гигиенической лабораторией;

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов)

экспертная организация: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (окружной (Коми-Пермяцкий) филиал), аттестат аккредитации № RA.RU.710044 выдан Федеральной службой по аккредитации 24.04.2018 года.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении:

- деятельность, действия (бездействие) контролируемых лиц Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Пельмская средняя общеобразовательная школа» (далее МБОУ «Пельмская СОШ», в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к контролируемым лицам, осуществляющим деятельность, действия (бездействие);
- результаты деятельности граждан и организаций, в том числе продукция (товары), работы и услуги, к которым предъявляются обязательные требования;
- здания, помещения, сооружения, территории, оборудование, устройства, предметы, материалы, транспортные средства и другие объекты, которыми контролируемые лица владеют и (или) пользуются и к которым предъявляются обязательные требования (далее - производственные объекты)

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): Пермский край, Кочевский район, с. Пелым, ул. Школьная, д. 8.

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица:

МБОУ «Пельмская СОШ», ИНН 8104000610.

Место нахождения юридического лица: 619326, Пермский край, Кочевский район, с. Пелым, ул. Школьная, д. 8.

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с "21" сентября 2022 г., 12 час. 00 мин.

по "29" сентября 2022 г., 14 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с: не приостанавливалось

с " " _____ г., _____ час. _____ мин.

по "___" _____ Г., _____ час. _____ мин.
(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:
"21" сентября 2022 г., 12 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин. (5 часов 00 минут)

(часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр зданий, помещений, оборудования помещений

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

МБОУ «Пельмская СОШ» по адресу: Пермский край, Кочевский район, с. Пельым, ул. Школьная, д. 8.

в следующие сроки:

с "21" сентября 2022 г., 12 час. 00 мин.

по "21" сентября 2022 г., 17 час. 00 мин.

По результатам которого составлен акт санитарно-эпидемиологического обследования № 606-ОФ от 27.09.2022 г.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

2) проведение отбор проб (образцов) – пищевых продуктов, воды, смывов с объектов внешней среды на соответствие требованиям.

МБОУ «Пельмская СОШ» по адресу: Пермский край, Кочевский район, с. Пельым, ул. Школьная, д. 8

с "21" сентября 2022 г., 12 час. 00 мин.

по "21" сентября 2022 г., 14 час. 00 мин.

По результатам которого составлены протокола отбора образцов №1073-ОФ, 1074-ОФ, 1075-ОФ от 21.09.2022 г.

3) Проведение исследований отобранных проб (образцов) пищевых продуктов, воды, смывов с объектов внешней среды.

с "21" сентября 2022 г., 14 час. 00 мин.

по "26" сентября 2022 г., 18 час. 00 мин.

по результатам которого составлены: протокола лабораторных испытаний №№7.3329.22, 7.3330.22, 7.3331.22, 7.3332.22, 7.3333.22, 7.3334.22, 7.3346.22, 7.3348.22, П7.801.22 от 26.09.2022г.

4) Экспертиза

с "21" сентября 2022 г., 14 час. 00 мин.

по "27" сентября 2022 г., 18 час. 00 мин.

по результатам которого составлены: экспертное заключение №604-ОФ от 27.09.2022г.

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:
- перечень должностных лиц, уполномоченных МБОУ "Пельмская СОШ" присутствовать при проведении проверки, давать объяснения по поставленным вопросам, а также подписывать документы, составленные должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю при проведении проверки;

- договор на проведение профилактической дератизации и дезинсекции, акты выполненных работ;
- договоры на вывоз твердых бытовых отходов, пищевых отходов;
- список работников с отметками о прохождении медицинского осмотра, прививок, гигиенического обучения, личные медицинские книжки сотрудников;
- примерное меню для детей, ежедневные меню;
- документация по питанию в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» («Гигиенический журнал», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» и др.), договоры на поставку пищевых продуктов;
- акты осмотра технологического и холодильного оборудования;
- товарно-сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость пищевых продуктов; список поставщиков продовольственных товаров с указанием ассортимента поставляемых продуктов, договоры на поставку продуктов.

указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа; 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено: при проведении проверки присутствовал директор МБОУ "Пельмская СОШ" Андрова Ж.В.

На момент санитарно-эпидемиологического обследования в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Пельмская средняя общеобразовательная школа» (далее МБОУ "Пельмская СОШ") обучаются 139 детей. С 1 по 4 класс обучаются 47 человек. Обучение школьников 1-4 классов организовано в 1 смену.

Здание организации, осуществляющей образовательную деятельность, размещено в зоне жилой застройки. Через территорию не проходят сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населённого пункта, что соответствует требованиям п. 2.1.1. СП 2.4.3648-20.

Территория МБОУ "Пельмская СОШ" благоустроена, имеет наружное электрическое освещение, ограждена забором, что соответствует требованиям п.2.2.1 СП 2.4.3648-20. На территории выделены следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная зоны.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения пищеблока и имеет самостоятельный въезд с улицы. На территории хозяйственной зоны для сбора мусора и пищевых отходов на расстоянии 25 м от здания предусмотрена площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь оснований контейнеров с плотно закрывающимися крышками на 1 м по периметру во все стороны, что соответствует требованиям п. 2.2.1., п.2.2.3 СП 2.4.3648-20. Представлен Контракт с Пермским краевым государственным унитарным предприятием «Теплоэнерго» № 205420933-2021/ТКО от 20.12.2021 г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами.

Пищеблок размещается в отдельно стоящем 1-этажном здании в деревянном исполнении 1987 года постройки, общей площадью – 148,7 м². Набор помещений пищеблока: обеденный зал, горячий цех, моечная кухонной и столовой посуды, кладовая для хранения сыпучих, кладовая для овощей. Функционально горячий цех разделен на зону приготовления горячих блюд, зону обработки мясо-рыбной и овощной продукции, зону приготовления холодных закусок, зону выдачи готовой продукции.

Работа пищеблока организована на сырье и мясных полуфабрикатах. Объемно-планировочное решение помещений пищеблока, работающего на сырье и полуфабрикатах, позволяет осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, что соответствует требованиям п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Представлены договоры на поставку продуктов питания: Договор № б/н от 01.09.2022 с ИП Таракановой Л.А, договор на поставку товара № 40/2022 от 01.09.2022г. с Утробиной И.А.

Расстановка технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему. На момент обследования оборудование находится в исправном состоянии, что соответствует требованиям п. 3. статьи 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20. Представлен акт обследования холодильного и теплового оборудования пищеблока МБОУ "Пелымская СОШ" от 14 апреля 2022 г., согласно которому: «Холодильное оборудование находится в исправном состоянии и может быть использовано для хранения мясопродуктов, рыбопродуктов в замороженном виде. Тепловое оборудование находится в исправном состоянии и может быть использовано для приготовления первых и вторых блюд».

Пищеблок оборудован централизованной системой хозяйственно-питьевого водоснабжения и канализации. Представлен договор № б/н от 10.01.2022г. на оказание услуг по холодному водоснабжению с МБУ «Кочевское жилищно-коммунальное хозяйство» и договор № 7 от 26.01.2022г. на оказание услуг ассенизации с МБУ «Кочевское жилищно-коммунальное хозяйство». Вода, отобранная на пищеблоке, по микробиологическим показателям соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения, что соответствует требованиям п.2.6.2. СП 2.4.3648-20 (протокол испытаний Объединенного Испытательного лабораторного центра Северного и Окружного (Коми-Пермский) филиалов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 7.3334.22 от 26 сентября 2022 г. (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21HE30 от 16.05.2018г.)). Горячее водоснабжение обеспечивается за счет установленных водонагревателей, что соответствует требованиям п. 2.6.1, п.2.6.5. СП 2.4.3648-20.

В производственных помещениях пищеблока предусмотрено общая система приточно-вытяжной вентиляции. Технологическое оборудование и моечные ванны на пищеблоке, являющиеся источниками выделения тепла, газов оборудовано локальными вытяжными системами в зоне максимального загрязнения, что соответствует требованиям п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители, что соответствует требованиям п. 2.6.3. СП 2.4.3648-20.

Моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом 20 мм, от верха приемной воронки, что исключает риск загрязнения пищевой продукции, что соответствует требованиям п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, предназначенное для контакта с пищевыми продуктами, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Потолки и стены помещений пищеблока гладкие, без щелей, трещин, деформаций, без следов протеканий и признаков поражений грибок, имеют покрытие, позволяющей проведение уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Поверхность полов помещений пищеблока имеет водонепроницаемое покрытие, позволяющей проведение уборки влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.5.2., п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Внутренняя отделка производственных помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, не имеющих повреждений, что соответствует требованиям п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд и порционирования блюд на кухне установлены рециркулятор воздуха бактерицидный «Изумруд», что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, весами, стеллажами и подтоварниками, холодильное оборудование промаркировано и обеспечено рабочими термометрами, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

При организации питания используется фаянсовая и стеклянная посуда. Столовые приборы, посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Кухонная посуда и оборудование промаркировано, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Обеденный зал, площадью 50,9 м², рассчитан на 40 посадочных мест. Прием пищи осуществляется по графику. При входе в столовую установлены 3 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды, 1 электро- и бумажные полотенца. Каждый умывальник обеспечен мылом, что соответствует требованиям п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников, уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
148,7	40	1,3	40	20	20	3

На момент санитарно-эпидемиологического обследования в столовой санитарное состояние удовлетворительное. Уборка в обеденном зале осуществляется после каждого приема пищи, что соответствует требованиям п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для обучающихся 1-4 классов организовано 2-хразовое бесплатное питание (завтрак, обед). Отпуск горячего питания осуществляется по классам в перемены по 20 минут путем предварительного накрытия персоналом пищеблока.

Количество школьников 1-4 кл. нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
47	47	47	47	0	0	0

Официальных отказавшихся от организованного бесплатного питания и питающихся за родительскую плату детей 1-4 классов в образовательной организации нет.

Имеется в наличии примерное 2-х недельное меню, разработанное по "Сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений" 2008 год г.Пермь с учетом сезонности, дифференцированное по возрастным категориям, утвержденное директором, что соответствует требованиям п. 8.1.3, п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В организации разработаны технологические карты для приготовления блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню. На момент санитарно-эпидемиологического обследования фактический рацион питания обучающихся соответствует примерному меню, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном циклическом меню предусмотрены продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится С – витаминизация третьих блюд (кисель, компот) ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета числа детей, получающих питание, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии рекомендуемой формой, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В связи с нахождением общеобразовательной организации в эндемичном по недостатку йода регионе в производстве блюд и кулинарных изделий применяется обогащенная йодом соль.

Расчетные количественные показатели, характеризующие меню представлены в таблице:

ЗАВТРАК											
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов				содержание минеральных веществ			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)	кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)
500	510	537,68	784,89	10,9	0,5	-	230	325,45	366,48	80,3	3,134

ОБЕД											
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов				содержание минеральных веществ			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)	кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)
735	870	675	880	26,013	0,43	-	198	330,6	390	93,7	5,56

В "Сборнике технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений" 2008 год г.Пермь не представлены данные по содержанию минеральных веществ (йода, селена) и витамина В2.

Энергетическая ценность при 2-хразовом питании для обучающихся 7 - 11 лет в среднем за 12 дней составила 1370,39 ккал, что составляет 58,3% от суточной потребности (2350 ккал). Выполнение основных пищевых веществ, витаминов и минеральных веществ от суточной потребности за 12 дней составила: белки – 50,56 г., что составляет 65,7%, жиры – 50,4 г., что составляет 63,8%, углеводы – 203,4 г., что составляет 60,7%, витамин С - 39,4 мг., что составляет 65,7%, витамин В1 - 1мг., что составляет 83,3%, витамин А – 629,2 рет.экв., что составляет 89,8%, кальций – 823,6 мг., что составляет 74,8%, фосфор – 884,3 мг., что составляет 83,3%, магний – 296,1 мг., что составляет 118,4%, железо – 7,2 мг., что составляет 60%.

Безопасность готовых блюд на соответствие гигиеническим требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» подтверждается результатами испытаний, проведенных Объединенным Испытательным лабораторным центром Северного и Окружного (Коми-Пермяцкий) филиалов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (протоколы испытаний № 7.3329.22, № 7.3330.22 от 26 сентября 2022г. (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21HE30 от 16.05.2018г.)).

Энергетическая ценность и химический состав готовых блюд, выданных на обед 20 сентября 2022 г., предназначенный для детей с 7 до 11 лет МБОУ "Пельмская СОШ" находятся в пределах допустимых отклонений ($\pm 5\%$), установленных лабораторным путем в ходе испытаний, проведенных Объединенным Испытательным лабораторным центром Северного и Окружного (Коми-Пермяцкий) филиалов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (протоколы испытаний № 7.3331.22-7.3333.22 от 26.09.2022г. (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21HE30 от 16.05.2018г.)).

Качество термической обработки второго блюда из мяса (гуляш из говядины), отобранного 21 сентября 2022 г. в обеденном зале МБОУ «Пельмская СОШ», достаточное, реакция на

пероксидазу отсутствует, что подтверждается результатами испытаний, проведенных Объединенным Испытательным лабораторным центром Северного и Окружного (Коми-Пермский) филиалов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (протокол лабораторных испытаний № 7.3329 от 26 сентября 2022 г. (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц RA.RU.21HE30 от 16.05.2018г.)).

Согласно «Ведомости контроля за рационом питания» в среднем за 12 дней в фактическом меню запрещенных продуктов и блюд, кондитерских и выпечных изделий нет.

В примерном 2-х недельном меню предусмотрено в рационе обучающихся наличие свежих овощей в виде салатов 7 раз.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, что соответствует требованиям п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации. Осуществляется входной контроль поступающих продуктов с регистрацией в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции», поступающих на пищеблок.

Хранение овощей и фруктов осуществляется в складском помещении, с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем согласно маркировочным ярлыкам.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений, что соответствует требованиям п.2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент санитарно-эпидемиологического обследования во всех помещениях санитарное состояние удовлетворительное. Влажная уборка осуществляется с применением моющих и дезинфицирующих средств ежедневно, в обеденном зале - осуществляется после каждого приема пищи, что соответствует требованиям п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Генеральная уборка всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией осуществляется 1 раз в неделю.

Выдача готовой продукции осуществляется после проведения оценки качества блюд бракеражной комиссии с регистрацией результата в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

Контроль температуры блюд на раздаче проводится цифровым термометром RX-512, что соответствует требованиям п.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. Для мытья столовой посуды установлена 3-хсекционная моечная ванна, для мытья кухонной посуды - 2-хсекционная моечная ванна. В моечной столовой и кухонной посуды имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств и температурного режима воды в моечных ваннах.

Для ополаскивания столовой посуды оборудованы гибкие шланги с душевыми насадками.

Персонал пищеблока (1старший повар, 1 кухонный работник и 2 повара) обеспечен специальной санитарной одеждой. Руководителем организации все сотрудники к работе допущены. Представлен список сотрудников и 5 личных медицинских книжек. Проведена экспертиза личных медицинских книжек: книжки все установленного образца, в медицинских книжках у всех сотрудников внесены отметки с заключениями врачей специалистов о допуске к работе по результатам медицинского обследования, результаты обследования на туберкулез, результаты исследований на носительство возбудителей кишечных инфекционных заболеваний, результаты лабораторных исследований и осмотра дерматовенеролога, результаты исследований на гельминтозы, результаты исследований на носительство возбудителей дифтерии, результаты исследований на носительство патогенного стафилококка и отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации. Профилактические прививки проведены в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, что соответствует требованиям п.1.5. СП 2.4.3648-20.

Для сотрудников пищеблока созданы условия для соблюдения правил личной гигиены. Работники спецодежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи хранят отдельно от рабочей одежды и обуви. Моют руки с мылом после посещения туалета. Используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, что соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ежедневно перед началом работы проводится термометрия и осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с регистрацией результатов в «Гигиенический журнал», что соответствует требованиям п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой и кухонной посуды, производственного инвентаря. Обеспечено наличие запаса моющих, чистящих и дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук, средств индивидуальной защиты (перчатки, маски) для сотрудников. Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в упаковке производителя, используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенном месте, что соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

По результатам проведенного санитарно-эпидемиологического обследования объем несъеденных блюд в завтрак составил 12,3 %, в обед – 14,1 %.

Представлен приказ № 350-ОД от 26.12.2021 г. «О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2022 календарном году», согласно которому общественная комиссия, состоящая из представителей администрации образовательной организации, родительской общественности и педагогического персонала, осуществляет мониторинг горячего питания обучающихся в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Согласно акту № 6 от 14.04.2022г. комиссия установила, что Здание столовой МБОУ «Пельмская СОШ» на 40 посадочных мест находится в удовлетворительном состоянии и может быть использовано по назначению для организации питания учащихся.

В помещениях пищеблока проводятся мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами, что соответствует требованиям п. 2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представлен договор № 12196 от 20.01.2022 с ГБУЗ ПК "Пермский краевой центр дезинфектологии".

На основании выше изложенного, руководствуясь Федеральным Законом № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Пельмская средняя общеобразовательная школа", по адресу: 619326, Пермский край, Кочевский район, с. Пельым, ул. Школьная, д. 8, соответствует требованиям:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

1. Протокол (акт) отбора образцов (проб) №1073-ОФ, 1074-ОФ, 1075-ОФ от 21.09.2022г.
2. Протокола лабораторных испытаний №№7.3329.22, 7.3330.22, 7.3331.22, 7.3332.22, 7.3333.22, 7.3334.22, 7.3346.22, 7.3348.22, П7.801.22 от 26.09.2022г.
3. Экспертное заключение №604-ОФ по результатам санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок от 27.09.2022г.
4. Акт санитарно-эпидемиологического обследования №606-ОФ от 27.09.2022г.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Заместитель начальника

Коми-Пермяцкого территориального отдела

О.В. Власова

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов),
проводившего выездной проверки)

Заместитель начальника Коми-Пермяцкого территориального отдела О.В. Власова тел. 3426045343

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки,
контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Ознакомился директор ООО "Триумфал" 29.09.2022 14.00. Мухомов

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

<*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.