

Управление Федеральной службы по надзору

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области

Территориальный отдел

в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

адрес: 623300, Свердловская область, г.Красноуфимск, ул.Советская, д.13

тел.(34394) 2-06-05, E-mail:mail_07@66.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта

623300, Свердловская область, г.Красноуфимск, ул.Советская, д.13

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области

в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

юридического лица

05.04.2021 г. 15 час. 00 мин.

№ 180/2021-23

На основании распоряжения № 01-01-01-03-07/6594 от 05.03.2021 г.

заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области О.В. Диконской

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "БУГАЛЫШСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"

623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

объекты с указанием адреса (место проведения проверки):

Филиал МАОУ "Бугалышская СОШ" - Новобугалышская 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8
НШ

Муниципальное автономное общеобразовательное 623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, учреждение «Бугалышская средняя общеобразовательная школа» Ленина ул., 5

Дата и время проведения выездной проверки: с 09.03.2021 10:00 по 05.04.2021

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	17.03.2021 г.	с 10 ч. 10 мин. по 11 ч. 30 мин.	1 ч. 20 мин.	Филиал МАОУ "Бугалышская СОШ" - Новобугалышская НШ 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8
2.	16.03.2021 г.	с 10 ч. 10 мин. по 11 ч. 45 мин.	1 ч. 35 мин.	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бугалышская средняя общеобразовательная школа» 623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (2 ч. 55 мин.)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлена:

РУКОВОДИТЕЛЬ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА Яникиева Светлана Валентиновна 05.03.2021 г.

фамилия, имени, отчества, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лица, проводившие проверку

Кривошекова Татьяна Юрьевна специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.512441 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015)

Зюкова Наталья Сергеевна помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск,

Шевелев Игорь Витальевич	Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах) Заведующий отделом санитарно-гигиенических экспертиз – врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Лобова Елена Леонидовна	помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Отинова Алина Фидаильевна	врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Дорохова Наталья Сергеевна	Зав. ЛКХФФ – врач лаборант филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Кабирова Венера Тавризовна	И. о. зав. ЛКБФ, врач - бактериолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертов организаций указывается (фамилия, имена, отчества, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

РУКОВОДИТЕЛЬ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА Яникиева Светлана Валентиновна

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась

фотосъемка

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

фотокамерой телефона Xiaomi Redmi 6a

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

О проведении

фотосъемки

уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "БУГАЛЬШСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
2.	адрес	623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5
3.	дата регистрации	18.10.2002
4.	ИНН	6619007010
5.	ОКПО	51840768
6.	ОГРН	1026601229016
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные автономные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.14
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Яникиева Светлана Валентиновна директор
13.	телефон, факс, e-mail	4-31-44

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту								
1.	наименование	Филиал МАОУ "Бугалышская СОШ" - Новобугалышская НШ						
2.	адрес	623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8						
3.	ОКВЭД	85.12 Образование начальное общее						
4.	ведомственная классификация	школы, имеющие в здании дошкольные группы (85.11-85.14)						
5.	классификация предприятия розничной торговли							
6.	наличие ППК	есть						
7.	наличие ИИИ	нет						
8.	руководитель: ФИО, должность	Хасанова Дания Мавлетьяновна, зам. директора						
9.	телефон, факс, e-mail	3-31-53						
10.	контактная информация	Яникиева Светлана Валентиновна 4-31-44						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		всего	8	0	6	0	0	0
		женщины	8					
		подростки 15-17 лет						

Предмет проверки		
№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.	Ст. 3. П. 1
2.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.	Ст. 5 п. 1, ст. 5 п. 2, ст. 7 п. 1, ст. 7 п. 2, ст. 10 п. 1, ст. 10 п. 2, ст. 10 п. 3, ст. 10 п. 3 пп. 1, ст. 10 п. 3 пп. 2, ст. 10 п.3. пп. 3, ст. 10 п. 3 пп. 4, ст. 10 п. 3 пп. 5, ст. 10 п. 3 пп. 6, ст. 10 п. 3 пп. 7, ст. 10 п. 3 пп. 8, ст. 10 п. 3 пп. 9, ст. 10 п. 3 пп. 10, ст. 10 п. 3 пп. 11, ст. 10 п. 3 пп. 12, ст. 11 п. 1, ст. 11 п. 2, ст. 11 п. 3, ст. 11 п. 4, ст. 11 п. 5, ст. 11 п. 6, ст. 11 п. 7, ст. 12 п. 1, ст. 12 п. 2, ст. 12 п. 3, ст. 13 п. 1, ст. 13 п. 2, ст. 13 п. 3, ст. 13 п. 4, ст. 14 п. 1, ст. 14 п. 2, ст. 14 п. 3, ст. 14 п. 4, ст. 14 п. 5, ст. 14 п. 6, ст. 14 п. 7, ст. 14 п. 8, ст. 17 п. 7, ст. 17 п. 10, ст. 39
3.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.	Ст. 3, ст. 4 ч.4.1. п.1, ст. 4 ч.4.1. п.2, ст. 4 ч.4.1. п.5, ст. 4 ч.4.2. п.1, ст. 4 ч.4.2. п.2, ст. 4 ч.4.2. п.5, ст. 4 ч.4.3. п.1, ст. 4 ч.4.3. п.2, ст. 4 ч.4.3. п.3, ст. 4 ч.4.3. п. 4, ст. 4 ч.4.3. п.6, ст. 4 ч.4.4. п. 1, ст. 4 ч.4.4. п.2, ст. 4 ч.4.4. п.4, ст. 4 ч.4.4. п.5, ст. 4 ч.4.4. п.6, ст. 4 ч.4.4. п.12, ст. 4 ч.4.4. п.13, ст. 4 ч.4.4. п.14, ст. 4 ч.4.4. п.15, ст. 4 ч.4.4. п.16, ст. 4 ч.4.4. п.17, ст. 4 ч.4.4. п.18, ст. 4 ч.4.5., ст. 4 ч.4.6., ст. 4 ч.4.7., ст. 4 ч.4.8., ст. 4 ч.4.9., ст. 4 ч.4.10., ст. 4 ч.4.11., ст. 4 ч.4.12., ст. 5
4.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.	Ст. 3 п. 1, ст. 4 п. 1., ст. 5 п. 3.
5.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.	Глава 4., ст. 6 п. 2., ст.8., ст. 10 п. 1.
6.	ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции.	П.1 ст.4
7.	ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.	Ст. 5 п. 2
8.	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	Ст. 5 п. 3, ст. 7 п. 1. Пп. 4
9.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.	П. 10, п. 30., п. 33.
10.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.	П. 10., п. 11., п. 12., п. 133
11.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	п. 8, п. 10, п. 11, п. 13
12.	ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	п. 10
13.	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	1.1, таб. 3.5, 98, 144
14.	Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.	ГЛ.1 СТ.1, ГЛ.2.СТ.5.1, ГЛ.2.СТ.5.2, ГЛ.4.СТ.9.1, ГЛ.4.СТ.9.2, ГЛ.4.СТ.10.1, ГЛ.4.СТ.10.2, ГЛ.4.СТ.10.3
15.	Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ О техническом регулировании.	П. 1 ст.37, п. 1 ст. 38
16.	СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	3, 75

17.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания	2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 2.9., 2.10., 2.11., 2.12., 2.13., 2.14., 2.15., 2.16., 2.17., 2.18., 2.19., 2.20., 2.21., 2.22., 2.23., 2.24., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.1., 3.5.2., 3.5.3., 3.5.4., 3.5.6., 3.5.7., 3.6.1., 3.6.2., 3.7., 3.8., 3.9.3., 3.9.1., 3.9.2., 3.9.4., 3.9.5., 3.9.6., 3.10., 3.11., 3.13., 3.14., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 5.1., 5.2., 8.1., 8.1.2., 8.1.2.1., 8.1.2.2., 8.1.2.3., 8.1.2.5., 8.1.3., 8.1.4., 8.1.5., 8.1.6., 8.1.7., 8.1.9., 8.1.10., 8.2.1., 8.2.2., 8.2.3., 8.3.1., 8.3.2., 8.4.1., 8.4.2., 8.4.3., 8.4.4., 8.4.5.
18.	СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	1.3., 1.4., 1.5., 1.6., 1.7., 1.8., 1.9., 1.10., 2.1.1., 2.1.2., 2.2.1., 2.2.4., 2.2.5., 2.2.6., 2.3., 2.3.1., 2.3.3., 2.4.1., 2.4.2., 2.4.6., 2.4.6.1., 2.4.6.2., 2.4.6.3., 2.4.9., 2.4.11., 2.4.12., 2.4.13., 2.5.1., 2.5.2., 2.5.3., 2.6.1., 2.6.2., 2.6.3., 2.6.4., 2.6.5., 2.6.6., 2.7.2., 2.7.4., 2.8.3., 2.8.4., 2.8.10., 2.9.1., 2.9.2., 2.9.3., 2.9.4., 2.9.5., 2.9.6., 2.9.7., 2.11.1., 2.11.2., 2.11.4., 2.11.6., 2.11.7., 2.11.8., 2.11.9., 3.4., 3.4.3., 3.4.6., 3.4.7., 3.4.10., 3.4.11., 3.4.13., 3.4.14., 3.4.15., 3.4.16., 3.4.17., 3.4.19.
19.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.	3.1., 3.2.2., 3.2.3, 5.1., ст. 19 п. 1, 20.4.
20.	СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)*	1.1., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.5., 2.6., 2.7., 3.2.
21.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.	11, 16, 19, 21, 33, прил.2
22.	Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.	Ст.11
23.	Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»	Прил.1, Прил.2

Описательная часть

Проведена в период с 09.03.2021 г. по 05.04.2021 г. внеплановая выездная проверка в отношении МАОУ «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал МАОУ «Бугалышская СОШ» – Новобугалышская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8, на основании приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 г. № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного во исполнение реализации поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665 по распоряжению № 01-01-01-03-07/6594 от 05.03.2021 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области О.В. Диконской.

Согласно приказа МО Управления образованием МО Красноуфимский округ № 15-к 07.10.2020 г., директором МАОУ «Бугалышская средняя общеобразовательная школа» является Яникиева Светлана Валентиновна.

Заместителем директора по филиалу МАОУ «Бугалышская СОШ» – Новобугалышская НШ является Хасанова Дания Мавлетьяновна на основании Приказа № 79/4 от 28.12.2015 г.

Краткая характеристика объекта:

Образовательное учреждение осуществляет образовательную деятельность по программам начального общего образования, дополнительные общеобразовательные программы.

Здание Филиала МАОУ «Бугалышская СОШ» – Новобугалышская НШ расположено на обособленном земельном участке, удаленном от магистральных улиц, коммунальных, сельскохозяйственных объектов.

Территория участка огорожена забором. Территория образовательной организации содержится в чистоте. Имеется наружное освещение. На территории выделена хозяйственная зона, которая размещается со стороны входа в производственные помещения столовой. На контейнерной площадке установлен контейнер на бетонном основании.

имеется ветронепроницаемое ограждение с 3-х сторон. Вывоз ТБО осуществляется на основании договора, регулярно.

Образовательное учреждение Филиал МАОУ «Бугальшская СОШ» – Новобугальшская НШ размещается в 1-х этажном кирпичном здании, построенному по типовому проекту, представлена выписка из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости: на здание от 27.10.2017 г. На момент проверки здание эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому оно было построено. Обучение учащихся осуществляется в 1 смену.

Входы в здание оборудованы тамбурами с целью сохранения воздушно – теплового режима. На момент проведения проверки учащиеся начальных классов обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Вместимость здания по проекту – 50 человек. Списочный состав учащихся 6 человек, из них учащихся с 1-4 класс – 6 человек. Организовано обучение детей в очном режиме.

В состав образовательного учреждения входят учебные кабинеты, пищеблок со столовой, спортивный зал, кабинеты административного блока.

Санитарно-техническое состояние помещений учреждения, мест общего пользования удовлетворительное, внутренняя отделка помещений допускает проведение влажной уборки и дезинфекции.

Здание оборудовано централизованным холодным хозяйственно-питьевым водоснабжением. Горячее водоснабжение осуществляется с использованием водонагревателей.

Здание оборудовано канализационной сетью хозяйственно-бытового назначения, для отвода сточных вод в систему канализации. Система канализации здания децентрализованная.

Все основные помещения оборудованы естественным освещением. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами.

Медицинское обслуживание учреждения обеспечивает ГБУЗ «Красноуфимская РБ» на базе ФАП.

Требования к пищеблоку и столовой.

В организации предусмотрен пищеблок, работающий на полуфабрикатах. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции, при работе на полуфабрикатах высокой степени готовности (отсутствует мясной цех). Основные производственные помещения пищеблока размещаются на первом этаже. В состав пищеблока-входят: обеденный зал-буфетная с зоной мытья столовой посуды, горячий цех с моечной зоной для кухонной посуды, овощной цех, помещение холодильного оборудования, складское помещение для продукции.

1) Оценка условий для организации питания (таблица 1, таблица 2):

- 1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей;
- 1.2. Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;
- 1.3. Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены соответствуют требованиям санитарных правил;
- 1.4. Способ накрывания на столы: персонал пищеблока.
- 1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам.

Для измерения температуру горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи в образовательном учреждении имеется специальное оборудование для измерения температуры блюд (термометр).

Таблица 1

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество, функционирующих уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
11,5	10	1,15	6	20	20	1

Таблица 2

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи °С	На столе ребенка к моменту приема пищи °С
Суп картофельный с бобовыми	89	87
Котлета мясная рубленая паровая	72	69
Сложный гарнир	71	70

Измерения проведены термометром цифровым Checktemp1., рег. № 23043-07 свидетельство о поверке № 1366510, действительно до 15.11.2021 г.).

1.6. Санитарное состояние столовой:

Обеденный зал площадью 11,5 кв.м, рассчитан на 10 посадочных мест. В столовой установлена 1 функционирующая умывальная раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, что является достаточным, из расчета 1 умывальная раковина на 20 посадочных мест. Установлено 3 моечные ванны для мытья столовой посуды, оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой, столы для раздачи, шкафы для хранения столовой посуды. Для просушивания посуды имеются сушилки.

Рядом с умывальниками предусмотрена 1 электросушилка, держатели для бумажных полотенец, мусорные

ведра. В обеденном зале установлены столы, отделка которых допускает обработку и дезинфекцию.

В горячем цехе установлены: 2 электрических плиты (3-х и 4-х конфорочные), 1 из них с духовым шкафом, 2х секционная моечная ванна для мяса/рыбы, 1 моечная ванна для готовой продукции, 3 стола цельнометаллических для сырой продукции, 2 стола цельнометаллических для готовой продукции, 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды, оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой, шкаф для посуды, раковина для мытья рук. Имеются 2 мясорубки для готовой и сырой продукции, пароварка, весы для готовой продукции, весы для сырой продукции.

В овощном цехе установлены: 2-х секционная моечная ванна, производственный стол, раковина для мытья рук.

Складское помещение для хранения сыпучих продуктов: оборудованы стеллажи и подтоварники, имеется прибор для измерения температуры и относительной влажности воздуха, холодильник.

Помещение холодильного оборудования установлено 2 холодильника с морозильными камерами, 1 среднетемпературная холодильная камера.

Туалет для сотрудников: оборудован 1 унитазом, 1 раковиной для мытья рук с подводкой холодной воды.

Для соблюдения личной гигиены персоналом в каждом производственном помещении установлены раковины для мытья рук, с подводкой холодной и горячей воды от электроводонагревателей. Электроплиты оборудованы локальной вытяжной системой.

При проведении проверки 17.03.2021 г. в отношении МАОУ «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал МАОУ «Бугалышская СОШ» – Новобугалышская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8, установлено, что в туалете для сотрудников раковина для мытья рук не оборудована подводкой горячей воды, что подтверждается фото № 5.

При проведении проверки 17.03.2021 г. в отношении МАОУ «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал МАОУ «Бугалышская СОШ» – Новобугалышская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8, установлено, что моечные ванны для мытья кухонной посуды в горячем цехе, являющиеся источниками выделения влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции, что подтверждается фото № 4.

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки. Пищеблок обеспечен подводкой холодной и горячей воды, имеются электроводонагреватели. Покрытие производственных столов допускает обработку и дезинфекцию. Столовой посуды и столовых приборов достаточно (2 комплекта на 1 человека). Используется посуда стеклянная и фарфоровая, столовые приборы из нержавеющей стали.

Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве для уборки каждого цеха, промаркирован, хранится в специально отведенном месте в помещении для уборочного инвентаря школы.

Отделка стен, полов всех помещений пищеблока гладкая, без нарушений целостности, допускает уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Состав и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам.

2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.н. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию (Таблица 3).

Таблица 3

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	Во II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
6	0	0	0	0

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием. (Таблица 4)

Таблица 4

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
1	6	1	6	0	0	0

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия, (Таблица 5))

Таблица 5

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины*
0	0	0	0

3) Оценка меню:

3.1. В образовательном учреждении имеется меню, утвержденное директором МАОУ «Бугалышская СОШ» Яникиевой С.В. от 01.03.2021 г., имеются технологические карты.

В ходе проверки в отношении МАОУ «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал МАОУ

«Бугальшская СОШ» – Новобугальшская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугальш, Садовая ул., 8, установлено, что в примерном 12-ти дневном меню, утвержденном директором МАОУ «Бугальшская СОШ» Яникиевой С.В. 01.03.2021 г., суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) завтрака не соответствуют требованиям таблицы 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: составляют менее 500 г. - день 4, день 5, день 6, день 11, день 12 для детей с 7 до 11 лет.

В ходе проверки в отношении МАОУ «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугальш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал МАОУ «Бугальшская СОШ» – Новобугальшская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугальш, Садовая ул., 8, установлено, что в примерном 12-ти дневном меню, утвержденном директором МАОУ «Бугальшская СОШ» Яникиевой С.В. 01.03.2021 г., масса порций второго блюда для детей 7-10 лет в обед не соответствует Таблице 1 Приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: составляет 80 г. в 1-5 день, 7, 8 день, 10, 11 день, при требуемой массе порций второго блюда для детей 7-11 лет – 90-120 г.

Фактическое меню не соответствует утвержденному примерному меню.

В ходе проверки в отношении МАОУ «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугальш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал МАОУ «Бугальшская СОШ» – Новобугальшская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугальш, Садовая ул., 8, установлено, что фактическое меню не соответствует примерному 12-ти дневному меню, утвержденному директором МАОУ «Бугальшская СОШ» Яникиевой С.В. 01.03.2021 г., например:

- в завтрак 01.03.2021 г. отсутствуют фрукты, в обед 01.03.2021 г. отсутствуют свежие помидоры порционно, в завтрак 02.03.2021 г. отсутствуют фрукты, в обед 02.03.2021 г. отсутствуют свежие огурцы порционно, в завтрак 03.03.2021 г. отсутствуют фрукты, в обед 03.03.2021 г. отсутствует кукуруза, тогда как данные кулинарные изделия предусмотрены в примерном меню (в 1, 2 и 3 день меню соответственно).

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – в питании используется соль йодированная, хлеб, обогащенный Валетек-8.

3.3. Искусственная С - витаминизации проводится, о чем свидетельствуют записи в журнале С витаминизации.

3.4. Использование в меню премиксов – в питании детей образовательного учреждения используются премиксы (витаминизированные напитки промышленного выпуска) «ВитаЛайт НК», кисель витаминизированный «Витошка».

3.5. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл - удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (в мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг) – Завтраки: Таблица 6, Таблица 7; Обеды: Таблица 10, Таблица 11;

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд:

По результатам проведенного контрольного взвешивания отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы к фактическому меню по выходу готовых блюд по рецептуре не установлено, что подтверждается листом технических записей (измерения проведены измерение проведено Весами электронными NR-2000S, рег. 34154-07 зав. № Q94008067, Свидетельство о поверке № 1332501 от 01.09.2020 г. до 31.08.2021 г.).

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность):

В ходе проверки проведены лабораторные исследования:

- готовой продукции на микробиологическое исследование (сложный гарнир - рис отварной, овощи тушеные, дата изготовления 17.03.2021 г.) - исследованная проба соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1525 от 22 марта 2021 г., выданным ИЛЦ Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

- лабораторные исследования рациона (обед для детей от 7 до 10 лет) по физико - химическим показателям, исследованная проба не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по результатам лабораторных исследований обнаружено: Белок - 21,36±0,19 г., при величине допустимого уровня 25,83-28,55 г; Жир - 14,96±0,11 г., при величине допустимого уровня 16,11-17,81 г., Энергетическая ценность - 612,6, при величине допустимого уровня 630,09-696,42, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1523 от 25 марта 2021 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 от 27.02.2015 г., экспертным заключением № 1523 от 25.03.2021 г., выданным филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей (Завтраки: Таблица 8, Таблица 9; Обеды: Таблица 12, Таблица 13) для детей с 7-10 лет

Таблица 6

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
460	625	546	780	15,263	0,229	-	0,331

Таблица 7

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
416,533	392,726	61,624	3,488	-	-

Таблица 8

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
0,295	4,715	отсутствуют	отсутствует	отсутствует	отсутствуют

Таблица 9

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
0	7

Таблица 10

Для детей с 7-10 лет

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
780	810	674,2	864,7	42,424	0,688	-	4,060

Таблица 11

Для детей с 7-10 лет

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
210,061	356,064	144,314	8,536	-	-

Таблица 12

Для детей с 7-10 лет

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
0,295	4,715	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

Таблица 13

Для детей с 7-10 лет

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
10	-

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. В образовательном учреждении заключены договоры на поставку продуктов с ИП Голенищева И.В. (продукты питания), ООО «ГАЛС» (хлеб).

При хранении пищевой продукции соблюдаются условия хранения и сроки годности, установленные изготовителем.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Поступающее пищевое сырье соответствует заявленному в контрактной документации;

4.2. Маркировка находящейся на хранении пищевой продукции и продовольственного сырья соответствует требованиям ТР ТС 022/2011.

4.3. Контроль ведения бракеража сырья (Таблица 14):

Таблица 14

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Были ли замечания к поступающему сырью (за посл.мес.)	Выявлены ли в ходе проверки замечания				
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья

<i>(да/нет)</i>						
<i>Да</i>	<i>нет</i>	<i>нет</i>	<i>нет</i>	<i>нет</i>	<i>нет</i>	<i>Нет</i>

5. Приготовление блюд (Таблица 15, Таблица 16).

5.1. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции при работе на мясных полуфабрикатах высокой степени готовности – на пищеблоке отсутствует мясо-рыбный цех.

При проведения проверки 17.03.2021 г. в отношении МАОУ «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал МАОУ «Бугалышская СОШ» – Новобугалышская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8, установлено, что на пищеблоке отсутствует мясо-рыбный цех, объемно-планировочные решения пищеблока не предусматривают работу на мясном и рыбном сырье, тогда как фактически работа пищеблока осуществляется на таком сырье (меню включены кулинарные изделия из мясного и рыбного сырья). При проведении проверки 17.03.2021 г. на пищеблоке в морозильной камере хранилось мясное сырье (Мясо, отрубы из говядины лопаточные бескостные, внутренняя часть замороженные), что подтверждается фото № 1.

5.2. Все установленное в производственных помещениях технологическое оборудование, инвентарь находятся в исправном состоянии, представлен акт контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Технологическое оборудование и инвентарь в достаточном количестве, используется рационально для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд.

При проведения проверки 17.03.2021 г. в отношении МАОУ «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал МАОУ «Бугалышская СОШ» – Новобугалышская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8, установлено, что допускается использование кухонной посуды со сколотой эмалью, что не соответствует требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, что подтверждается № 2, 3.

5.3. При проведения проверки 17.03.2021 г. в отношении МАОУ «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал МАОУ «Бугалышская СОШ» – Новобугалышская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8, установлено, что технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами не соблюдается, по результатам лабораторных исследований рациона (обед для детей от 7 до 10 лет) по физико - химическим показателям, установлено, что исследованная проба не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по результатам лабораторных исследований обнаружено: Белок - 21,36±0,19 г., при величине допустимого уровня 25,83-28,55 г; Жир - 14,96±0,11 г., при величине допустимого уровня 16,11-17,81 г., Энергетическая ценность - 612,6, при величине допустимого уровня 630,09-696,42, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1523 от 25 марта 2021 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 от 27.02.2015 г., экспертным заключением № 1523 от 25.03.2021 г., выданным филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.

5.4. Режим обработки яиц соблюдается: в горячем цехе выделена зона для обработки яиц, имеется отдельно промаркированная емкость, дезинфицирующие и моющие средства, рабочие инструкции по обработке яйца.

5.5. Технология обработки овощей и фруктов соблюдается: имеется овощной цех, оборудованный в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20, разработаны рабочие инструкции по обработке фруктов и овощей. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты удаляют 3 - 4 наружных листа. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях варочного цеха в моечных ваннах.

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное, режим мытья и дезинфекции соблюдается. Для мытья посуды используют моющее средство «Ника супер», для дезинфекции используют дезинфицирующее средство «Део-хлор». На рабочих местах имеются разработанные инструкции по применению моющих и дез. средств. Журнал разведения дезинфицирующих средств представлен.

5.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, по органолептическим показателям. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

5.8. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи отбирается суточная проба приготовляемых блюд. Отбор суточной пробы проводит сотрудник пищеблока. Суточные пробы хранятся 48 часов в специально отведенном месте, в холодильнике, при температуре +2 - +6 град. С.

Таблица 15

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Соблюдению принципов точности</i>	<i>исправности технологического оборудования</i>	<i>исправности инвентаря</i>	<i>достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления</i>	<i>технологии приготовления блюд</i>

нет	нет	да	нет	нет
Таблица 16				
<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Режиму обработки яиц</i>	<i>Режиму обработки овощей и фруктов</i>	<i>Санитарному состоянию помещений</i>	<i>Работе бракеражной комиссии</i>	<i>Наличию суточных проб и условий их хранения</i>
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания (Таблица 17, Таблица 18):

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды соблюдаются. Мытье кухонной посуды осуществляется в моечной зоне горячего цеха. Мытье столовой посуды осуществляется в обеденном зале-буфетной. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. Моечного оборудования (ванн) достаточно. Для ополаскивания посуды моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой. Для просушивания столовой посуды имеются сушилки. Проводится обработка всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, посуда замачивается, емкости для замачивания посуды имеются.

6.2. Режим мытья кухонной и столовой посуды соблюдается.

В рамках проверки проведены лабораторные исследования смывов с объектов внешней среды (БГКП) со столовой посуды и производственных столов, исследованные пробы соответствуют требованиям МР 4.2.0220-20, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-623 от 18.03.2021 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 от 27.02.2015 г.

6.3. Персонал пищеблока обеспечен специальной одеждой, в наличии имеется по 3 комплекта специальной одежды.

6.4. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеются. В каждом производственном помещении имеется раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Используется жидкое мыло, бумажные полотенца. В каждом цехе имеется раствор антисептика для обработки рук.

6.5. Персоналом пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, проводится мытье рук и последующая дезинфекция в начале рабочей смены, после окончания одного вида работ, перед началом следующей работы, после посещения санитарного узла.

6.6. На пищеблоке ежедневно ведется журнал «Здоровье», информация в него вносится поваром своевременно, контроль за ведением журнала осуществляет медицинский работник.

6.7. Персонал пищеблока своевременно и в полном объеме проходит периодический медицинских осмотр, вакцинацию.

На пищеблоке образовательного учреждения на момент проверки работает 1 человек.

Медицинское обслуживание образовательной организации и контроль за организацией питания осуществляет фельдшер Мадиева Людмила Семеновна по договору на оказание медицинского обслуживания с ГАУЗ СО «Красноуфимская РБ». В Филиале МАОУ "Бугальшская СОШ" - Новобугальшская НШ отсутствует надлежащий контроль за соблюдением требований санитарного законодательства на пищеблоке образовательной организации медицинским работником с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Свердловской области от 3 августа 2017 года п 1325-п, Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 5 сентября 2017 года п 292-и «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (образовательных) организациях Свердловской области».

Представлен список контингентов, поименный список лиц, подлежащих медицинским осмотрам в 2020 г., заключения по предварительному медицинскому осмотру сотрудников пищеблока, трудоустроенных за 2020 г., заключительный акт по результатам периодического медицинского осмотра за 2020 г.

17.03.2021 г. представлены медицинские книжки и прививочные сертификаты сотрудников.

При рассмотрении личных медицинских книжек сотрудников пищеблока установлено, что медицинский осмотр сотрудники образовательной организации проходят в соответствии с требованиями Приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

В личных медицинских книжках работников организации имеется медицинское заключение о допуске к работе по результатам прохождения медицинского осмотра (унифицированный штамп с подписью председателя медицинской комиссии).

На момент окончания проверки Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда утратил силу с 01.04.2021 г. в связи с изданием Приказа Минтруда России N 988н, Минздрава N 1420н от 31.12.2020.

При рассмотрении прививочных сертификатов сотрудников установлено, что у всех сотрудников пищеблока имеются сведения о вакцинации/ревакцинации в соответствии с национальным календарем профилактических прививок РФ (Приказ 125н от 21.03.2014 г. "Об утверждении национального календаря профилактических прививок

и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям.

Все сотрудники пищеблока прошли профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, что подтверждается копиями личных медицинских книжек сотрудников.

6.8. На пищеблоке имеется необходимый запас столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств.

В рамках проверки были проведены лабораторные исследования:

- дезинфицирующего средства на пищеблоке (рабочий раствор 0,015 % «Део-хлор») - исследованная проба соответствует требованиям инструкции № 24/12, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1524 от 17.03.2021 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

6.9. Имеется информационный стенд об организации питания, размещен на 1 этаже образовательного учреждения. На информационном стенде размещена информация, содержащая рекомендации по организации здорового питания, профилактике заболевания, примерное 12-ти дневное меню. В обеденном зале размещено меню на день с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порции.

Таблица 17

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>условиям обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>режиму обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>обеспеченности персонала спец. одеждой</i>	<i>соблюдению персоналом правил личной гигиены</i>	<i>заполнению журнала «Здоровье»</i>
нет	нет	нет	нет	нет

Таблица 18

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Полноте прохождения медицинских осмотров персоналом</i>	<i>Наличию необходимых прививок у персонала</i>	<i>Своевременности прохождения ГВиО</i>	<i>Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств</i>	<i>Наличию информационного стенда</i>
нет	нет	нет	нет	нет

6.10. Результаты родительского (общественного контроля): Родительский контроль за организацией питания в образовательном учреждении проводится в соответствии с Приказом от 01.09.2020 № 47/40, № 2/2 от 11.01.2021 г., № 2/3 от 11.01.2021 г. ежемесячно, представлены акты по контролю за организацией питания за декабрь 2020 г., январь и февраль 2021 г.

Замечания по организации питания: отсутствуют.

Не осуществляется проведение замеров % - пищи не съеданной обучающимися в ходе родительского контроля.

6.11. Расчет % пищи, не съеданной обучающимися (Таблица 19, Таблица 20)

Таблица 19

% пищи, не съеданной обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
0	10	5 %

Таблица 20

% пищи, не съеданной обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
0	10	10 %

Организация противозидемических мероприятий по профилактике COVID-19

В рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), сокращения контактов между сотрудниками для ограничения воздушно-капельного и контактного механизмов передачи инфекции в организации проводятся следующие мероприятия:

- сотрудники пищеблока обеспечены запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), а также кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. В учреждении имеется не менее чем пятидневный запас средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчатки, что подтверждается копиями товарных накладных на приобретение средств индивидуальной защиты.

- уборочный инвентарь имеет маркировку, на емкостях с дезинфицирующими средствами указано название, концентрация, дата разведения.

В образовательной организации в наличии достаточное количество облучателей-рециркуляторов бактерицидных, представлены соответствующие журналы.

В организации проводятся противозидемические мероприятия:

- работа сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала организована с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток. Смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа.

- мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Организация производственного контроля

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий за организацией питания, условиями обучения детей, условиями труда работающих утверждена руководителем учреждения.

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.5.	ст.17 п.1	При проведения проверки 17.03.2021 г. в отношении МАОУ «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал МАОУ «Бугальшская СОШ» – Новобугальшская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8, установлено, что на пищеблоке отсутствует мясо-рыбный цех, объемно-планировочные решения пищеблока не предусматривают работу на мясном и рыбном сырье, тогда как фактически работа пищеблока осуществляется на таком сырье (меню включены кулинарные изделия из мясного и рыбного сырья). При проведении проверки 17.03.2021 г. на пищеблоке в морозильной камере хранилось мясное сырье (Мясо, отрубы из говядины лопаточные бескостные, внутренняя часть замороженные), что подтверждается фото № 1.
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.8.	ст.17 п.1	При проведения проверки 17.03.2021 г. в отношении МАОУ «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал МАОУ «Бугальшская СОШ» – Новобугальшская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8, установлено, что технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами не соблюдается, по результатам лабораторных исследований рациона (обед для детей от 7 до 10 лет) по физико - химическим показателям, установлено, что исследованная проба не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по результатам лабораторных исследований обнаружено: Белок - 21,36±0,19 г., при величине допустимого уровня 25,83-28,55 г; Жир - 14,96±0,11 г., при величине допустимого уровня 16,11-17,81 г., Энергетическая ценность - 612,6, при величине допустимого уровня 630,09-696,42, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1523 от 25 марта 2021 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 от 27.02.2015 г., экспертным заключением № 1523 от 25.03.2021 г., выданным филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.
3.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.9.	ст.17 п.1	При проведения проверки 17.03.2021 г. в отношении МАОУ «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал МАОУ «Бугальшская СОШ» – Новобугальшская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8, установлено, что допускается использование кухонной посуды со сколотой эмалью, что не соответствует требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, что подтверждается № 2, 3.
4.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.13.	Статья 24	При проведения проверки 17.03.2021 г. в отношении МАОУ «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний

				Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал MAOY «Бугалышская СОШ» – Новобугалышская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8, установлено, что моечные ванны для мытья кухонной посуды в горячем цехе, являющиеся источниками выделения влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции, что подтверждается фото № 4.
5.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.2.	ст.17 п.1	<p>В ходе проверки в отношении MAOY «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал MAOY «Бугалышская СОШ» – Новобугалышская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8, установлено, что в примерном 12-ти дневном меню, утвержденном директором MAOY «Бугалышская СОШ» Яникиевой С.В. 01.03.2021 г., суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) завтрака не соответствуют требованиям таблицы 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: составляют менее 500 г. - день 4, день 5, день 6, день 11, день 12 для детей с 7 до 11 лет.</p> <p>В ходе проверки в отношении MAOY «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал MAOY «Бугалышская СОШ» – Новобугалышская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8, установлено, что в примерном 12-ти дневном . меню, утвержденном директором MAOY «Бугалышская СОШ» Яникиевой С.В. 01.03.2021 г., масса порций второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей 7-10 лет в обед не соответствует Таблице 1 Приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: составляет 80 г. в 1-5 день, 7, 8 день, 10, 11 день, при требуемой массе порций второго блюда для детей 7-11 лет – 90-120 г.</p>
6.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.4.	ст.17 п.2	<p>В ходе проверки в отношении MAOY «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал MAOY «Бугалышская СОШ» – Новобугалышская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8, установлено, что фактическое меню не соответствует примерному 12-ти дневному меню, утвержденному директором MAOY «Бугалышская СОШ» Яникиевой С.В. 01.03.2021 г., например:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в завтрак 01.03.2021 г. отсутствуют фрукты, в обед 01.03.2021 г. отсутствуют свежие помидоры порционно, в завтрак 02.03.2021 г. отсутствуют фрукты, в обед 02.03.2021 г. отсутствуют свежие огурцы порционно, в завтрак 03.03.2021 г. отсутствуют фрукты, в обед 03.03.2021 г. отсутствует кукуруза, тогда как данные кулинарные изделия предусмотрены в примерном меню (в 1, 2 и 3 день меню соответственно), что подтверждается копиями примерного 12-ти дневного меню, журнала бракеража готовой продукции.
7.	СП 2.4.3648-20	2.6.5.	ст.19 п.1	<p>При проведения проверки 17.03.2021 г. в отношении MAOY «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Филиал MAOY «Бугалышская СОШ» – Новобугалышская НШ, расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Новый Бугалыш, Садовая ул., 8, установлено, что в туалете для сотрудников раковина для мытья рук не оборудована подводкой горячей воды, что подтверждается фото № 5.</p>

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:
MAOY «Бугалышская СОШ»

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	проин-спекти-ровано	изъято из оборота	№ п. прил.2
1.21	1	Крупа ячменная перловая №1	ООО "Мелькомбинат Баженовский"	ИП Голенищева И.В.	02998 от 26.10.2020	1 кг	24	5	0	
1.72.1	2	Компотная смесь	ООО "ГУЛ ФУД"	ИП Голенищева И.В.	2858 от 30.09.2020	1 кг	93	5	0	
1.07	3	Масло крестьянское сладко-сливочное несоленое, М.Д.Ж. 72,5%, 200г	ИП Пайвин Анатолий Александрович	ИП Голенищева И.В.	1185 от 15.03.2021	0.2 кг	108	6	0	
1.11	4	Молоко пастеризованное М.Д.Ж.3.2 % "Манчажское", 0.9л	СППК "Уралкомбикорм"	ИП Голенищева И.В.	1186 от 29.03.2021	0.9 кг	45	6	0	
1.01.1	5	Мясо, отрубы из говядины лопаточные бескостные внутренняя часть замороженные	ИП Гленищева И.В.	ИП Голенищева И.В.	843 от 24.02.2021	1 кг	416	4	0	
1.14	6	Яйца куриные пищевые С-1	ООО "Нижнетагильская птицефабрика"	ИП Голенищева И.В.	1222 от 15.03.2021	шт.	8	60	0	
1.23	7	Хлеб "Крестьянский" из муки пшеничной 1 сорта с витаминно-минеральным комплексом "Валетек-8", 500 г	ООО "ГАЛС"	ООО "ГАЛС"	12357 от 16.03.2021	0.5 кг	23	4	0	

Приложение № 2 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

№	не соответствует требованиям по результатам л/и	перечень №№ из прил. I
	не соответствует требованиям по результатам л/и	
1	безопасности	
2	качества	
3	подлинности (фальсификация)	
	нарушение требований маркировки продукции	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	
4а	без информации средствами идентификации	
5	с неполной информацией	
5а	с неполной информацией средствами идентификации	
6	с недостоверной информацией	
6а	с недостоверной информацией средствами идентификации	
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
	нарушение требований к документам	
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос.регистрации, ветеринарных документов и др.)	
9	без товаросопроводительных документов (ТСД)	
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД	
11	недостоверное декларирование продукции	
12	контрафактная продукция	
13	упаковка не соответствует требованиям НД	
14	имеются явные признаки недоброкачества	
15	сроки годности истекли	

Данные по объекту								
1.	наименование	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Бугальшская средняя общеобразовательная школа						
2.	адрес	623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугальш, Ленина ул., 5						
3.	ОКВЭД	85.14 Образование среднее общее						
4.	ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)						
5.	классификация предприятия розничной торговли							
6.	наличие ППК	есть						
7.	наличие ИИИ	нет						
8.	руководитель: ФИО, должность	Яникиева Светлана Валентиновна, директор						
9.	телефон, факс, e-mail	4-31-44						
10.	контактная информация	Яникиева Светлана Валентиновна, директор 4-31-44						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		всего	41	0	143	0	0	0
		женщины	33					
		подростки 15-17 лет						
Предмет проверки								
№ п/п	наименование НД	пункты НД						
1.	ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.	ст. 3. п. 1						
2.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.	ст. 5 п. 1, ст. 5 п. 2, ст. 7 п. 1, ст. 7 п. 2, ст. 10 п. 1, ст. 10 п. 2, ст. 10 п. 3, ст. 10 п. 3 пп. 1, ст. 10 п. 3 пп. 2, ст. 10 п.3. пп. 3, ст. 10 п. 3 пп. 4, ст. 10 п. 3 пп. 5, ст. 10 п. 3 пп. 6, ст. 10 п. 3 пп. 7, ст. 10 п. 3 пп. 8, ст. 10 п. 3 пп. 9, ст. 10 п. 3 пп. 10, ст. 10 п. 3 пп. 11, ст. 10 п. 3 пп. 12, ст. 11 п. 1, ст. 11 п. 2, ст. 11 п. 3, ст. 11 п. 4, ст. 11 п. 5, ст. 11 п. 6, ст. 11 п. 7, ст. 12 п. 1, ст. 12 п. 2, ст. 12 п. 3, ст. 13 п. 1, ст. 13 п. 2, ст. 13 п. 3, ст. 13 п. 4, ст. 14 п. 1, ст. 14 п. 2, ст. 14 п. 3, ст. 14 п. 4, ст. 14 п. 5, ст. 14 п. 6, ст. 14 п. 7, ст. 14 п. 8, ст. 17 п. 7, ст. 17 п. 10, ст. 39						
3.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.	ст. 3, ст. 4 ч.4.1. п.1, ст. 4 ч.4.1. п.2, ст. 4 ч.4.1. п.5, ст. 4 ч.4.2. п.1, ст. 4 ч.4.2. п.2, ст. 4 ч.4.2. п.5, ст. 4 ч.4.3. п.1, ст. 4 ч.4.3. п.2, ст. 4 ч.4.3. п.3, ст. 4 ч.4.3. п. 4, ст. 4 ч.4.3. п.6, ст. 4 ч.4.4. п. 1, ст. 4 ч.4.4. п.2, ст. 4 ч.4.4. п.4, ст. 4 ч.4.4. п.5, ст. 4 ч.4.4. п.6, ст. 4 ч.4.4. п.12, ст. 4 ч.4.4. п.13, ст. 4 ч.4.4. п.14, ст. 4 ч.4.4. п.15, ст. 4 ч.4.4. п.16, ст. 4 ч.4.4. п.17, ст. 4 ч.4.4. п.18, ст. 4 ч.4.5., ст. 4 ч.4.6., ст. 4 ч.4.7., ст. 4 ч.4.8., ст. 4 ч.4.9., ст. 4 ч.4.10., ст. 4 ч.4.11., ст. 4 ч.4.12., ст. 5						
4.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.	ст. 3 п. 1, ст. 4 п. 1., ст. 5 п. 3.						
5.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.	глава 4., ст. 6 п. 2., ст.8., ст. 10 п. 1.						
6.	ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции.	п.1 ст.4						
7.	ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.	ст. 5 п. 2						
8.	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	ст. 5 п. 3, ст. 7 п. 1. пп. 4						
9.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.	п. 10, п. 30., п. 33.						
10.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.	п. 10., п. 11., п. 12., п. 133						
11.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	п. 8, п. 10, п. 11, п. 13						
12.	ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности	п. 10						

	упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"	
13.	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	1.1, таб. 3.5, 98, 144
14.	Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.	ГЛ.1 СТ.1, ГЛ.2.СТ.5.1, ГЛ.2.СТ.5.2, ГЛ.4.СТ.9.1, ГЛ.4.СТ.9.2, ГЛ.4.СТ.10.1, ГЛ.4.СТ.10.2, ГЛ.4.СТ.10.3
15.	Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ О техническом регулировании.	п. 1 ст.37, п. 1 ст. 38
16.	СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	3, 75
17.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания	2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 2.9., 2.10., 2.11., 2.12., 2.13., 2.14., 2.15., 2.16., 2.17., 2.18., 2.19., 2.20., 2.21., 2.22., 2.23., 2.24., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.1., 3.5.2., 3.5.3., 3.5.4., 3.5.6., 3.5.7., 3.6.1., 3.6.2., 3.7., 3.8., 3.9.3., 3.9.1., 3.9.2., 3.9.4., 3.9.5., 3.9.6., 3.10., 3.11., 3.13., 3.14., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 5.1., 5.2., 8.1., 8.1.2., 8.1.2.1., 8.1.2.2., 8.1.2.3., 8.1.2.5., 8.1.3., 8.1.4., 8.1.5., 8.1.6., 8.1.7., 8.1.9., 8.1.10., 8.2.1., 8.2.2., 8.2.3., 8.3.1., 8.3.2., 8.4.1., 8.4.2., 8.4.3., 8.4.4., 8.4.5.
18.	СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	1.3., 1.4., 1.5., 1.6., 1.7., 1.8., 1.9., 1.10., 2.1.1., 2.1.2., 2.2.1., 2.2.4., 2.2.5., 2.2.6., 2.3., 2.3.1., 2.3.3., 2.4.1., 2.4.2., 2.4.6., 2.4.6.1., 2.4.6.2., 2.4.6.3., 2.4.9., 2.4.11., 2.4.12., 2.4.13., 2.5.1., 2.5.2., 2.5.3., 2.6.1., 2.6.2., 2.6.3., 2.6.4., 2.6.5., 2.6.6., 2.7.2., 2.7.4., 2.8.3., 2.8.4., 2.8.10., 2.9.1., 2.9.2., 2.9.3., 2.9.4., 2.9.5., 2.9.6., 2.9.7., 2.11.1., 2.11.2., 2.11.4., 2.11.6., 2.11.7., 2.11.8., 2.11.9., 3.4., 3.4.3., 3.4.6., 3.4.7., 3.4.10., 3.4.11., 3.4.13., 3.4.14., 3.4.15., 3.4.16., 3.4.17., 3.4.19.
19.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.	3.1., 3.2.2., 3.2.3, 5.1., ст. 19 п. 1, 20.4.
20.	СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)*	1.1., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.5., 2.6., 2.7., 3.2.
21.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.	11, 16, 19, 21, 33, прил.2
22.	Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.	Ст.11

Описательная часть

Проведена в период с 09.03.2021 г. по 05.04.2021 г. внеплановая выездная проверка в отношении МАОУ «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на основании приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 г. № 723 «О проведении внеплановых проверок

образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного во исполнение реализации поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665 по распоряжению № 01-01-01-03-07/6594 от 05.03.2021 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области О.В. Диконской.

Согласно приказа МО Управления образованием МО Красноуфимский округ № 15-к 07.10.2020 г., директором MAOY «Бугальшская средняя общеобразовательная школа» является Яникиева Светлана Валентиновна.

Краткая характеристика объекта:

Образовательное учреждение осуществляет образовательную деятельность по программам начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования, дополнительные общеобразовательные программы.

Здание MAOY "Бугальшская средняя общеобразовательная школа" расположено на обособленном земельном участке, удаленном от магистральных улиц, коммунальных, сельскохозяйственных объектов.

Территория участка огорожена забором. Территория образовательной организации содержится в чистоте. Имеется наружное освещение. На территории выделена хозяйственная зона, которая размещается со стороны входа в производственные помещения столовой. На контейнерной площадке установлен контейнер на бетонном основании, имеется ветронепроницаемое ограждение с 3-х сторон. Вывоз ТБО осуществляется на основании договора, регулярно.

Образовательное учреждение MAOY «Бугальшская СОШ» размещается в 3-х этажном кирпичном здании 1984 года постройки, построенному по типовому проекту, представлена выписка из Единого государственного реестра недвижимости об основных характеристиках и зарегистрированных правах на объект недвижимости: на здание от 27.10.2017 г. На момент проверки здание эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому оно было построено. Обучение учащихся осуществляется в 1 смену.

Входы в здание оборудованы тамбурами с целью сохранения воздушно – теплового режима. На момент проведения проверки учащиеся начальных классов, 5-9 классов обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Вместимость здания по проекту – 400 человек. Списочный состав учащихся 143 человека, из них учащихся с 1-4 класс – 65 человек (из них 1 обучается на дому), с 5-9 класс – 75 человек, 10-11 класс – 3 человека. С 11.01.2021 организовано обучение детей 1-11 классов в очном режиме.

В состав образовательного учреждения входят учебные кабинеты, пищеблок со столовой, библиотека, спортивный зал, кабинеты административного блока.

Санитарно-техническое состояние помещений учреждения, мест общего пользования удовлетворительное, внутренняя отделка помещений допускает проведение влажной уборки и дезинфекции.

Здание оборудовано централизованным холодным хозяйственно-питьевым водоснабжением. Горячее водоснабжение осуществляется с использованием водонагревателей.

Здание оборудовано канализационной сетью хозяйственно-бытового назначения, для отвода сточных вод в систему канализации. Система канализации здания децентрализованная.

Все основные помещения оборудованы естественным освещением. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами.

Медицинское обслуживание учреждения обеспечивает ГБУЗ «Красноуфимская РБ» на базе ФАП.

Требования к пищеблоку и столовой.

В организации предусмотрен пищеблок, работающий на сырье. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции. Основные производственные помещения пищеблока размещаются на первом этаже. В состав пищеблока входят: обеденный зал, горячий цех, помещение для нарезки хлеба, моечная кухонной и столовой посуды, овощной цех, мясо-рыбный цех, складское помещение, помещение для уборочного инвентаря, сан.узел, раздевалка.

2) Оценка условий для организации питания (таблица 1, таблица 2):

- 1.7. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей;
- 1.8. Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;
- 1.9. Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены соответствуют требованиям санитарных правил.
- 1.10. Способ накрывания на столы: персонал пищеблока.
- 1.11. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам.

Для измерения температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи в образовательном учреждении имеется специальное оборудование для измерения температуры блюд (термометр).

Таблица 1

Общая площадь столовой (м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество, функционирующих уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
110,1	100	1,1	64	20	20	4

Таблица 2

Наименование	Температура горячего блюда

<i>горячего блюда</i>	<i>На линии раздачи °С</i>	<i>На столе ребенка к моменту приема пищи °С</i>
Суп из овощей со сметаной	85	84
Рыба, тушенная в томате с овощами	69	67
Пюре картофельное	71	70
Компот из свежих яблок	18	18

Измерения проведены термометром цифровым Checktemp1., рег. № 23043-07 свидетельство о поверке № 1366510, действительно до 15.11.2021 г.).

1.12. Санитарное состояние столовой:

Обеденный зал площадью 110,1 кв.м, рассчитан на 100 посадочных мест.

При проведении проверки 16.03.2021 г. в отношении МАОУ «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугальш, Ленина ул., 5, на объекте: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугальш, Ленина ул., 5, установлено, что в обеденном зале оборудовано 100 посадочных мест, при входе в столовую установлено 4 функционирующих умывальных раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды (1 из установленных 5 раковин не оборудована подводкой горячей и холодной воды), что является не достаточным, из расчета 1 умывальная раковина на 20 посадочных мест. На момент окончания проверки данное нарушение устранено.

Рядом с умывальниками предусмотрена 1 электросушилка, держатели для бумажных полотенец, мусорные ведра. В обеденном зале установлены столы, отделка которых допускает обработку и дезинфекцию.

В горячем цехе установлены: мармит, 2 электрических 4-х и 6-ти конфорочных плит с духовкой, пароконвектомат, машина протирочно-резательная, 1 стол для сырой продукции, 1 стола для готовой продукции, 1 моечная ванна для готовой продукции.

Помещение для нарезки хлеба: оборудовано столом для нарезки хлеба, шкафом для хлеба, холодильником для суточных проб.

В моечной кухонной и столовой посуды установлены: 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды, 2-х секционная моечная ванна для мытья стаканов с душевой насадкой на гибком шланге для ополаскивания посуды, 3-х секционная моечная ванна для мытья тарелок с душевой насадкой на гибком шланге для ополаскивания посуды. Для просушивания столовой посуды имеются сушилки.

В овощном цехе установлены: 2-х секционная моечная ванна, картофелеочистительная машина, овощепротирочная машина, 2 производственных стола.

В мясо-рыбном цехе установлены: 2 производственных стола, электромясорубка для сырой продукции, 2 моечные ванны для обработки сырья.

Складское помещение для хранения сыпучих и скоропортящихся продуктов: оборудованы стеллажи и подтоварники, имеется прибор для измерения температуры и относительной влажности воздуха, 1 холодильный шкаф, 2 холодильника.

Помещение для хранения уборочного инвентаря оборудовано раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, душевым поддоном, стеллажом для хранения ведер и тазов.

Туалет для сотрудников: оборудован 1 унитазом, 1 раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

Раздевалка для сотрудников оборудована шкафом для верхней одежды, имеется отдельный шкаф для хранения спец. одежды.

Для соблюдения личной гигиены персоналом в каждом производственном помещении установлены раковины для мытья рук, с подводкой холодной и горячей воды от электроводонагревателей. Электроплиты оборудованы локальной вытяжной системой.

При проведении проверки 16.03.2021 г. в отношении МАОУ «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугальш, Ленина ул., 5, на объекте: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугальш, Ленина ул., 5, установлено, что моечные ванны в моечной для мытья кухонной и столовой посуды, являющиеся источниками выделения влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции, что подтверждается фото № 6.

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки. Пищевлок обеспечен подводкой холодной и горячей воды, имеются электроводонагреватели. Покрытие производственных столов допускает обработку и дезинфекцию. Столовой посуды и столовых приборов достаточно (2 комплекта на 1 человека). Используется посуда стеклянная и фарфоровая, столовые приборы из нержавеющей стали.

Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве для уборки каждого цеха, промаркирован, хранится в специально отведенном месте.

Отделка стен, полов всех помещений пищеблока гладкая, без нарушений целостности допускает уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Состав и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам.

2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.н. в первую смену и во вторую смены, а также

количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию (Таблица 3).

Таблица 3

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	Во II-ю смену	сахарный диабет	целиакция	пищевая аллергия
64	0	0	0	0

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием. (Таблица 4)

Таблица 4

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	целиакция	пищевая аллергия
6	64	6	64	0	0	0

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакция, пищевая аллергия, (Таблица 5))

Таблица 5

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакция	пищевая аллергия	иные причины*
0	0	0	0

3) Оценка меню:

3.1. В образовательном учреждении имеется меню, утвержденное директором МАОУ «Бугалышская СОШ» Яникиевой С.В. от 01.03.2021 г., имеются технологические карты.

При проведении проверки в отношении МАОУ «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, установлено, что в примерном 12-ти дневном меню, утвержденном директором МАОУ «Бугалышская СОШ» Яникиевой С.В. 01.03.2021 г., суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) завтрака не соответствуют требованиям таблицы 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: составляют менее 500 г. - день 4, день 5, день 6, день 11, день 12 для детей с 7 до 11 лет; менее 550 г. - день 4, день 5, день 6, день 11, день 12 для детей с 11 лет.

При проведении проверки в отношении МАОУ «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, установлено, что в примерном 12-ти дневном меню, утвержденном директором МАОУ «Бугалышская СОШ» Яникиевой С.В. 01.03.2021 г., масса порций второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей 7-10 лет в обед не соответствует Таблице 1 Приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: составляет 80 г. - 1-5 день, 7, 8 день, 10, 11 день, при требуемой массе порций второго блюда для детей 7-11 лет – 90-120 г.

Фактическое меню не соответствует утвержденному примерному меню.

При проведении проверки в отношении МАОУ «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, установлено, что фактическое меню не соответствует примерному 12-ти дневному меню, утвержденному директором МАОУ «Бугалышская СОШ» Яникиевой С.В. 01.03.2021 г., например: в обед за 10.03.2021 г. отсутствует кукуруза, в завтрак за 08.03.2021 г. отсутствуют фрукты, в обед 08.03.2021 г. отсутствует кукуруза, в обед 01.03.2021 г. отсутствуют свежие помидоры порционно, тогда как данные кулинарные изделия предусмотрены в примерном меню (в 9, 3 и 1 день меню соответственно).

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – в питании используется соль йодированная, хлеб, обогащенный Валетек-8.

3.3. Искусственная С - витаминизация проводится, о чем свидетельствуют записи в журнале С витаминизации.

3.4. Использование в меню премиксов – в питании детей образовательного учреждения используются премиксы (витаминизированные напитки промышленного выпуска) «ВитаЛайт НК», кисель витаминизированный «Витошка».

3.5. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл - удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (в мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг) – Завтраки: Таблица 6, Таблица 7; Обеды: Таблица 10, Таблица 11;

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд:

По результатам проведенного контрольного взвешивания отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы к фактическому меню по выходу готовых блюд по рецептуре не установлено, что подтверждается листом технических записей (измерения проведены измерение проведено Весами электронными NR-2000S, рег. 34154-07 зав. № Q94008067, Свидетельство о поверке № 1332501 от 01.09.2020 г. до 31.08.2021 г.).

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность):

В ходе проверки проведены лабораторные исследования:

- готовой продукции на микробиологическое исследование (пюре картофельное, дата изготовления 16.03.2021 г.) - исследованная проба соответствует требованиям ТРТС 021/2011, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1460 от 22 марта 2021 г., выданным ИЛЦ Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

- лабораторные исследования рациона (обед для детей от 7 до 10 лет) по физико - химическим показателям, исследованная проба соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1462 от 26 марта 2021 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 от 27.02.2015 г.

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей (Завтраки: Таблица 8, Таблица 9; Обеды: Таблица 12, Таблица 13) для детей с 7-10 лет / с 11 лет и старше;

Таблица 6

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
460/510	625/675	546/602,35	780/905,25	15,263/ 15,572	0,229/ 0,247	-	0,331/ 0,384

Таблица 7

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
416,533/ 473,729	392,726/ 457,407	61,624/ 69,896	3,488/ 3,787	-	-

Таблица 8

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
0,295/0,355	4,715/4,93	отсутствуют	отсутствует	отсутствует	отсутствуют

Таблица 9

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
0	7/7

Таблица 10

Для детей с 7-10 лет/11-18 лет

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
780/920	810/950	674,2/772,9 4	864,7/1005,57	42,424/ 55,274	0,688/ 0,747	-	4,060/ 5,017

Таблица 11

Для детей с 7-10 лет/11-18 лет

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
210,061/ 249,810	356,064/ 434,827	144,314/ 173,212	8,536/ 9,809	-	-

Таблица 12

Для детей с 7-10 лет/11-18 лет

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
0,295/0,355	4,715/4,93	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

Таблица 13
Для детей с 7-10 лет/11-18 лет

ОБЕД	
<i>Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям</i>	
<i>Овощей</i>	<i>Фруктов</i>
10/10	-

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. В образовательном учреждении заключены договоры на поставку продуктов с ИП Голенищева И.В. (продукты питания), ООО «ГАЛС» (хлеб).

При хранении пищевой продукции соблюдаются условия хранения и сроки годности, установленные изготовителем.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Поступающее пищевое сырье соответствует заявленному в контрактной документации;

4.2. Маркировка находящейся на хранении пищевой продукции и продовольственного сырья соответствует требованиям ТР ТС 022/2011.

4.3. Контроль ведения бракеража сырья (Таблица 14):

Таблица 14

<i>Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)</i>	<i>Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)</i>					
	<i>Были ли замечания к поступающему у пищевого сырья (за посл.мес.)</i>	<i>Выявлены ли в ходе проверки замечания</i>				
		<i>Маркировке продукции</i>	<i>Сопроводительным документам</i>	<i>Условиям хранения</i>	<i>Срокам годности</i>	<i>Ведению бракеража сырья</i>
Да	нет	нет	нет	нет	нет	Нет

5. Приготовление блюд (Таблица 15, Таблица 16).

5.1. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции;

5.2. Все установленное в производственных помещениях технологическое оборудование, инвентарь находятся в исправном состоянии, представлен акт контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Технологическое оборудование и инвентарь в достаточном количестве, используется рационально для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд.

5.3. Технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами соблюдается.

5.4. Режим обработки яиц соблюдается: в мясном цехе выделена зона для обработки яиц, имеется отдельно промаркированная емкость, дезинфицирующие и моющие средства, рабочие инструкции по обработке яйца.

5.5. Технология обработки овощей и фруктов соблюдается: имеется овощной цех, оборудованный в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20, разработаны рабочие инструкции по обработке фруктов и овощей. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокачанной капусты удаляют 3 - 4 наружных листа. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях варочного цеха в моечных ваннах.

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное, режим мытья и дезинфекции соблюдается. Для мытья посуды используют моющее средство «Ника супер», для дезинфекции используют дезинфицирующее средство «Део-хлор». На рабочих местах имеются разработанные инструкции по применению моющих и дез. средств. Журнал разведения дезинфицирующих средств представлен.

5.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценка качества блюд проводит бракеражная комиссия, по органолептическим показателям. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

5.8. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи отбирается суточная проба приготовляемых блюд. Отбор суточной пробы проводит сотрудник пищеблока. Суточные пробы хранятся 48 часов в специально отведенном месте, в холодильнике, при температуре +2 - +6 град. С.

Таблица 15

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Соблюдению принципов поточности</i>	<i>исправности технологического оборудования</i>	<i>исправности инвентаря</i>	<i>достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления</i>	<i>технологии приготовления блюд</i>
нет	нет	нет	нет	нет

Таблица 16

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Режиму обработки яиц</i>	<i>Режиму обработки овощей и фруктов</i>	<i>Санитарному состоянию помещений</i>	<i>Работе бракеражной комиссии</i>	<i>Наличию суточных проб и условиям их хранения</i>
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания (Таблица 17, Таблица 18):

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды соблюдаются. Для мытья посуды оборудовано специальное помещение. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. Моечного оборудования (ванн) достаточно. Для мытья столовой посуды оборудована посудомоечная машина. Для ополаскивания посуды моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой. Для просушивания столовой посуды имеются сушилки. Проводится обработка всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, посуда замачивается, емкости для замачивания посуды имеются.

6.2. Режим мытья кухонной и столовой посуды соблюдается.

В рамках проверки проведены лабораторные исследования смывов с объектов внешней среды (БГКП) со столовой посуды и производственных столов, исследованные пробы соответствуют требованиям МР 4.2.0220-20, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-559 от 18.03.2021 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 от 27.02.2015 г.

6.3. Персонал пищеблока обеспечен специальной одеждой, в наличии имеется по 3 комплекта специальной одежды.

6.4. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеются. В каждом производственном помещении имеется раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Используется жидкое мыло, бумажные полотенца. В каждом цехе имеется раствор антисептика для обработки рук.

6.5. Персоналом пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, проводится мытье рук и последующая дезинфекция в начале рабочей смены, после окончания одного вида работ, перед началом следующей работы, после посещения санитарного узла.

6.6. На пищеблоке ежедневно ведется журнал «Здоровье», информация в него вносится поваром своевременно, контроль за ведением журнала осуществляет медицинский работник.

6.7. Персонал пищеблока своевременно и в полном объеме проходит периодический медицинских осмотр, вакцинацию.

На пищеблоке образовательного учреждения на момент обследования работает 3 человека.

Медицинское обслуживание образовательной организации и контроль за организацией питания осуществляет фельдшер Мадиева Людмила Семеновна по договору на оказание медицинского обслуживания с ГАУЗ СО «Красноуфимская РБ». В Филиале МАОУ "Бугальшская СОШ" - Новобугальшская НШ отсутствует надлежащий контроль за соблюдением требований санитарного законодательства на пищеблоке образовательной организации медицинским работником с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Свердловской области от 3 августа 2017 года п 1325-п, Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 5 сентября 2017 года п 292-и «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области».

Представлен список контингентов, поименный список лиц, подлежащих медицинским осмотрам в 2020 г., заключения по предварительному медицинскому осмотру сотрудников пищеблока, трудоустроенных за 2020 г., заключительный акт по результатам периодического медицинского осмотра за 2020 г.

16.03.2021 г. представлены медицинские книжки и прививочные сертификаты сотрудников.

При рассмотрении личных медицинских книжек сотрудников пищеблока установлено, что медицинский осмотр сотрудники образовательной организации проходят в соответствии с требованиями Приказа Минздрава России от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

В личных медицинских книжках работников организации имеется медицинское заключение о допуске к работе по результатам прохождения медицинского осмотра (унифицированный штамп с подписью председателя медицинской комиссии).

На момент окончания проверки Приказ Минздрава России от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда утратил силу с 01.04.2021 г. в связи с изданием Приказа Минтруда России N 988н, Минздрава N 1420н от 31.12.2020.

При рассмотрении прививочных сертификатов сотрудников установлено, что у всех сотрудников пищеблока имеются сведения о вакцинации/ревакцинации в соответствии с национальным календарем профилактических прививок РФ (Приказ 125н от 21.03.2014 г. "Об утверждении национального календаря профилактических прививок

и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям.

Все сотрудники пищеблока прошли профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, что подтверждается копиями личных медицинских книжек сотрудников.

6.8. На пищеблоке имеется необходимый запас столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств.

При проведении проверки в отношении МАОУ «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, установлено, что на пищеблоке не соблюдаются инструкции по применению дезинфицирующих средств, по результатам лабораторных исследований дезинфицирующего средства (рабочий раствор 0,015 % «Део - хлор») - исследованная проба не соответствует требованиям инструкции № 24/12, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1461 от 17.03.2021 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г., экспертным заключением № 1461 от 17.03.2021 г., выданным филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г. Массовая доля активного хлора составила менее 0,005 %, при величине допустимого уровня 0,0075-0,0225 %.

6.9. Имеется информационный стенд об организации питания, размещен на 1 этаже образовательного учреждения. На информационном стенде размещена информация, содержащая рекомендации по организации здорового питания, профилактике заболевания, примерное 12-ти дневное меню. В обеденном зале размещено меню на день с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порции.

Таблица 17

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>условиям обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>режиму обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>обеспеченности персонала спец. одеждой</i>	<i>соблюдению персоналом правил личной гигиены</i>	<i>заполнению журнала «Здоровье»</i>
нет	нет	нет	нет	нет

Таблица 18

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Полноте прохождения медицинских осмотров персоналом</i>	<i>Наличию необходимых прививок у персонала</i>	<i>Своевременности прохождения ГВиО</i>	<i>Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств</i>	<i>Наличию информационного стенда</i>
нет	нет	нет	нет	нет

6.10. Результаты родительского (общественного контроля): Родительский контроль за организацией питания в образовательном учреждении проводится в соответствии с Приказом от 01.09.2020 № 47/40, № 2/2 от 11.01.2021 г., № 2/3 от 11.01.2021 г. ежемесячно, представлены акты по контролю за организацией питания за декабрь 2020 г., январь и февраль 2021 г.

Замечания по организации питания: отсутствуют.

Не осуществляется проведение замеров % - пищи не съеданной обучающимися в ходе родительского контроля.

6.11. Расчет % пищи, не съеданной обучающимися (Таблица 19, Таблица 20)

Таблица 19

<i>% пищи, не съеданной обучающимися в завтрак</i>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
0	10	0 %

Таблица 20

<i>% пищи, не съеданной обучающимися в обед</i>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
0	10	5 %

Организация противоэпидемических мероприятий по профилактике COVID-19

В рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), сокращения контактов между сотрудниками для ограничения воздушно-капельного и контактного механизмов передачи инфекции в организации проводятся следующие мероприятия:

- сотрудники пищеблока обеспечены запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), а также кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. В учреждении имеется не менее чем пятидневный запас средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчатки, что подтверждается копиями товарных накладных на приобретение средств индивидуальной защиты.

- уборочный инвентарь имеет маркировку, на емкостях с дезинфицирующими средствами указано название, концентрация, дата разведения.

В образовательной организации в наличии достаточное количество облучателей-рециркуляторов бактерицидных, представлены соответствующие журналы.

В организации проводятся противоэпидемические мероприятия:

- работа сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала организована с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток. Смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа.

- мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Организация производственного контроля

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий за организацией питания, условиями обучения детей, условиями труда работающих утверждена руководителем учреждения.

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.13.	Статья 24	При проведении проверки 16.03.2021 г. в отношении МАОУ «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугальш, Ленина ул., 5, на объекте: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугальш, Ленина ул., 5, установлено, что моечные ванны в моечной для мытья кухонной и столовой посуды, являющиеся источниками выделения влаги, не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции, что подтверждается фото № 6.
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.2.	ст.17 п.1	При проведении проверки в отношении МАОУ «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугальш, Ленина ул., 5, на объекте: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугальш, Ленина ул., 5, установлено, что в примерном 12-ти дневном меню, утвержденном директором МАОУ «Бугальшская СОШ» Яникиевой С.В. 01.03.2021 г., суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) завтрака не соответствуют требованиям таблицы 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: составляют менее 500 г. - день 4, день 5, день 6, день 11, день 12 для детей с 7 до 11 лет; менее 550 г. - день 4, день 5, день 6, день 11, день 12 для детей с 11 лет. При проведении проверки в отношении МАОУ «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугальш, Ленина ул., 5, на объекте: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугальш, Ленина ул., 5, установлено, что в примерном 12-ти дневном меню, утвержденном директором МАОУ «Бугальшская СОШ» Яникиевой С.В. 01.03.2021 г., масса порций второго блюда (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей 7-10 лет в обед не соответствует Таблице 1 Приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: составляет 80 г. - 1-5 день, 7, 8 день, 10, 11 день, при требуемой массе порций второго блюда для детей 7-11 лет – 90-120 г.
3.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.4.	ст.17 п.2	При проведении проверки в отношении МАОУ «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугальш, Ленина ул., 5, на объекте: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бугальшская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу:

				623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, установлено, что фактическое меню не соответствует примерному 12-ти дневному меню, утвержденному директором МАОУ «Бугалышская СОШ» Яникиевой С.В. 01.03.2021 г., например: в обед за 10.03.2021 г. отсутствует кукуруза, в завтрак за 08.03.2021 г. отсутствуют фрукты, в обед 08.03.2021 г. отсутствует кукуруза, в обед 01.03.2021 г. отсутствуют свежие помидоры порционно, тогда как данные кулинарные изделия предусмотрены в примерном меню (в 9, 3 и 1 день меню соответственно), что подтверждается копиями примерного 12-ти дневного меню, журнала бракеража готовой продукции.
4.	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.11.6. 4,5.	ст.23 п.1 Статья 24	При проведении проверки в отношении МАОУ «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», 623322, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, на объекте: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Бугалышская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623322, Красноуфимский район, с. Средний Бугалыш, Ленина ул., 5, установлено, что на пищеблоке не соблюдаются инструкции по применению дезинфицирующих средств, по результатам лабораторных исследований дезинфицирующего средства (рабочий раствор 0,015 % «Део - хлор») - исследованная проба не соответствует требованиям инструкции № 24/12, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1461 от 17.03.2021 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г., экспертным заключением № 1461 от 17.03.2021 г., выданным филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г. Массовая доля активного хлора составила менее 0,005 %, при величине допустимого уровня 0,0075-0,0225 %.

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

МАОУ «Бугалышская СОШ»

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	проинспектировано	изъято из оборота	№ п. прил.2
1.01.1	1	Мясо, отрубы из говядины лопаточные бескостные внутренняя часть замороженные	ИП Голенищева И.В.	ИП Голенищева И.В.	1 от 10.03.2021	1 кг	416	5	0	
1.09	2	Сыр фасованный "Голландский", М.Д.Ж. 45%, 200г, ТМ "Свежая Марка"	ООО "Первая линия"	ИП Голенищева И.В.	1085 от 10.03.2021	0.2 кг	125	4	0	
1.11	3	Сметана, М.Д.Ж.15 %	ЗАО "Молоко"	ИП Голенищева И.В.	1169 от 15.03.2021	0.25 кг	57	5	0	
1.81	4	Сок яблочный восстановленный осветленный, 0.2 л, "ГОСТЬ"	ООО "ЗАВОД ИМПЕРИЯ СОКОВ"	ИП Голенищева И.В.	46 от 11.01.2021	0.2 л	17	16	0	
1.17	5	Кисель с витаминами "Кисель детский Витошка" для детей дошкольного и школьного возраста со вкусом клубники, 500г	ООО "Палитра"	ИП Голенищева И.В.	1085 от 10.03.2021	0.5 кг	180	5	0	

Приложение № 2 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

№		перечень №№ из прил. 1
	не соответствует требованиям по результатам л/и	
1	безопасности	
2	качества	
3	подлинности (фальсификация)	
	нарушение требований маркировки продукции	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	
4а	без информации средствами идентификации	
5	с неполной информацией	
5а	с неполной информацией средствами идентификации	
6	с недостоверной информацией	
6а	с недостоверной информацией средствами идентификации	
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
	нарушение требований к документам	
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос. регистрации, ветеринарных документов и др.)	
9	без товаросопроводительных документов (ТСД)	
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД	
11	недостоверное декларирование продукции	
12	контрафактная продукция	
13	упаковка не соответствует требованиям НД	
14	имеются явные признаки недоброкачества	
15	сроки годности истекли	

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):


подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Прилагаемые документы

- акты отбора проб № 180/1/1 – 180/1/4 от 16.03.2021 г., № 180/2/1 – 180/2/4 от 17.03.2021 г.;
- протоколы лабораторных испытаний №№ 1460 от 22.03.2021 г., 1461 от 17.03.2021 г., 1462 от 26.03.2021 г., П-559 от 18.03.2021 г., П-623 от 18.03.2021 г., 1523 от 25.03.2021 г., 1524 от 17.03.2021 г., 1525 от 22.03.2021 г., выданные ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.;
- экспертные заключения №№ 1461 от 17.03.2021 г., 1523 от 25.03.2021 г., выданные филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.;
- фототаблица;
- предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 180/2021-23 от 05.04.2021 г.

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами проверки

Подписи лиц, проводивших проверку:

специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах


подпись

Кривошекова Татьяна Юрьевна

ФИО

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
директор Яникиева Светлана Валентиновна

ФИО, должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя
2021 г.

подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575772

Владелец Яникиева Светлана Валентиновна

Действителен с 02.03.2021 по 02.03.2022