

г. Пермь,  
ул. Сысольская, 4  
(место составления акта)

“ 05 ” апреля 20 21  
(дата составления акта)  
10-00  
(время составления  
акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального**  
**контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 405

По адресу/адресам: 617246, Пермский край, Сивинский район, с. Буб, ул. Бубинская, 4;  
617128, Пермский край, Сивинский район, д. Большое Самылово, ул. Самыловская, 16  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому  
краю Зомарева А.М. от «02» марта 2021 г. № 340

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая,  
документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Бубинская средняя  
общеобразовательная школа» (далее – Бубинская СОШ))

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество  
(последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

10.03.2021 г. с 10-00 до 14-00

17.03.2021 г. с 10-30 до 14-00

05.04.2021 г. с 09-00 до 10-00

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств,  
обособленных структурных подразделений юридического лица или  
при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя  
по нескольким адресам)

Общая продолжительность 3 рабочих дня.

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Западным территориальным отделом Управления Федеральной  
службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по  
Пермскому краю

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен:** (заполняется при  
проведении выездной проверки)

директор МБОУ «Бубинская СОШ» Мехоношина Татьяна Ивановна 10.03.2021 10-00 час.

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:  
не требуется

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего  
предпринимательства)

Лица, проводившие проверку:

Заместитель начальника Западного территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Пермскому краю Бугаева Ольга Александровна

с участием:

- заведующего лабораторией химических факторов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Шардаковой Людмилы Олеговны;
- заведующего отделом работы с заказчиком – врача по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Рыбкиной Елены Николаевны;
- врача по общей гигиене отдела работы с заказчиком ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Клепаловой Ольги Николаевны, Ташкиновой Татьяной Николаевной;
- врачей по общей гигиене Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Менькиной Людмилы Ивановны, Удавихиной Лилии Николаевны, Усейновой Анастасии Юрьевны, Кобякова Дениса Сергеевича, Матвеевой Елены Александровны, Королевой Марины Леонидовны, Черноусовой Елены Вячеславовны, Попова Александра Анатольевича;
- врача по гигиене питания Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Замахаевой Светланы Антоновны;
- врачей - бактериологов Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Городневой Ирины Марковны, Желниной Екатерины Борисовны, Горячкиной Веры Николаевны;
- химика - эксперта Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Никулиной Елены Ивановны;
- врача по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Суеваловой Елены Алексеевны;
- помощников врача по общей гигиене Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Толстиковой Светланы Николаевны, Васиной Надежды Ивановны, Владыкиной Фаины Михайловны, Ельшевой Татьяны Владимировны, Первовой Ольги Васильевны, Томиловой Ларисы Владимировны;
- помощников врача по коммунальной гигиене Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Рязанцевой Елены Витальевны, Овечкиной Маргариты Алексеевны, Лопаткиной Екатерины Евгеньевны;
- помощников врача по гигиене труда Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Садиловой Галины Владимировны, Корниенковой Татьяны Дмитриевны.

При проведении проверки присутствовал: директор МБОУ «Бубинская СОШ» Механошина Татьяна Ивановна.

#### **В ходе проведения проверки:**

Рассмотрены представленные документы, имеющие отношение к предмету проверки:

- перечень должностных лиц, уполномоченных руководителем МБОУ "Бубинская СОШ" присутствовать при проведении проверки, давать объяснения по поставленным вопросам, а также подписывать документы, составленные должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю при проведении проверки;
- договоры на проведение дезинсекции, дезинфекции, дератизации;
- договор на вывоз твердых отходов;
- список работников с отметками о прохождении медицинского осмотра, прививок, гигиенического обучения, личные медицинские книжки сотрудников;
- примерное 10-дневное меню для детей, ежедневные меню;
- документация по контролю организации «Гигиенический журнал», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания», договоры на поставку пищевых продуктов;
- акт осмотра технологического и холодильного оборудования;

- товарно-сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость пищевых продуктов; список поставщиков продовольственных товаров с указанием ассортимента поставляемых продуктов, договоры на поставку продуктов.

В ходе проведения проверки установлено:

**На 17.03.2021 с 10.30 до 14.00 по адресу: 617246, Пермский край, Сивинский район, с. Буб, ул. Бубинская, 4;**

Всего учащихся - 241 чел. Учащихся 1-4 классов - 98 чел., уд. вес от всех школьников 40,7%. Горячим питанием обеспечиваются 1-4 классов - 98 учащихся, на сумму 75 руб.50 коп. в день.

Организация питания детей осуществляется на базе школьной столовой. Количество посадочных мест в обеденном зале – 96. Питание учащихся организовано перед 1 уроком с 8.40 до 9.00 – завтрак, после 3 урока с 11.30 до 11.50 – обед. Для соблюдения условий обеспечения личной гигиены детьми при обеденном зале столовой установлено 5 умывальника из расчета один кран на 19 посадочных мест (при нормативе 1 кран на 20 посадочных мест) с подводкой холодной и горячей воды, установлены 2 электрополотенца, 5 санитайзеров с кожным антисептиком. Накрытие столов осуществляет персонал.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи термометры не используются, **что является нарушением п. 5 1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20** "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Специалистами Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» 10.03.2021 г. проведено измерение температуры горячих блюд на линии раздачи. На линии раздачи температура блюд при раздаче составляла: щи из свежей капусты с картофелем – 77,8°C, жаркое по-домашнему – 66,5°C при нормируемой температуре этих блюд не ниже 65°C; компот из смеси сухофруктов – 13,8°C при нормируемой температуре не выше 14°C, что подтверждается экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 308-ЗФ от 18.03.2021 г.

Все помещения, предназначенные для организации питания, подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю. В качестве дезинфицирующего средства используют «Ника-супер».

В учреждении отсутствуют школьники 1-4 классов, имеющие заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и требующие индивидуального подхода в организации питания. Все школьники охвачены горячим питанием.

В учреждении разработано 10 дневное меню, которое утверждено директором от 12.01.2021. Технологические карты к меню имеются. Фактический рацион питания (по данным представленного журнала бракеража готовой кулинарной продукции) за анализируемый период (с 01.03 по 10.03.2021 г.) не соответствует представленному утвержденному примерному меню, **что является нарушением ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20**): согласно представленному примерному десятидневному меню в завтрак шестого дня включены суп молочный с гречей, кофейный напиток с молоком, батон с сыром, банан, фактически: суп молочный с макаронными изделиями, чай с лимоном, батон с повидлом, в обед шестого дня включены по меню: щи из свежей капусты с картофелем, сметаной, колбаса отварная, пюре гороховое, компот из кураги, фактически: салат из моркови с яблоком, колбаса отварная, пюре картофельное, компот из кураги.

В меню отсутствуют продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами. С-витаминизация третьих блюд проводится. В образце, пробе № 2139 "компот из смеси сухофруктов" фактическое содержание витамина «С»  $63 \pm 13$  мг на порцию, согласно закладки содержание витамина С не менее 40 мг на порцию, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 2139 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 307-ЗФ. Ответственное лицо за проведение С-витаминизации – повар.

В меню премиксы не используют. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используют соль поваренную пищевую йодированную. Образец, проба № 2135 "Соль поваренная пищевая выварочная экстра «Полесье» йодированная", отобранный на пищеблоке МБОУ «Бубинская СОШ» содержание йода 0,0290 мг/г, в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 3, п. 9 Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции., что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 2135 от 18.03.2021 и экспертным заключением № 307-ЗФ от 18.03.2021 г.

Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню:

- суммарная масса блюд за прием пищи по дням цикла по каждому приему пищи (обед)

минимальная – 680 гр;

максимальная – 710 гр.

- средние показатели за цикл:

#### **ОБЕД**

- удельный вес калорийности 30,05; белков 14,2

жиров 17,9; углеводов 67,9

- содержание витамина С (мг) 2,64

- содержание витамина В1 (мг) 0,217

- содержание витамина В2 (в мг) не указано,

- содержание витамина А (рет. экв.) 0,127

- содержание: кальций (мг) 270,1; фосфор (мг) 316,3

- магний (мг) 57,7, железо (мг) 2,7

- йод (мг) не указано, селен (мг) не указано

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

Результаты контрольного взвешивания порционных блюд (порция со стола 1 класса):

Вес 1 блюда 246 г.

Вес 2 блюда 213,5 г.

Вес 3 блюда 209,7 г.

Вес хлеба пшеничного 33,5, хлеба кишиневского – 25,4 г

По данным накопительной ведомости – среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи (завтрак) соли – 5,5 гр, сахара – 34 гр. В меню имеются кондитерские (баранки) и выпечные изделия, колбасные изделия, фрукты, овощи. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты. В горячем цехе в зоне приготовления холодных закусок установлен прибор для обеззараживания воздуха.

Поступающее пищевое сырье в учреждение производится на основании договоров с поставщиками:

молочной продукции – ООО «Вемол», договор от 28.01.2021 № 2454;

хлеб – ПО «Лысьва», договор от 28.01.2021 № 3;

мясная продукция – ИП Петров М.А, договор от 28.01.2021 № 1-П;

продовольственные и непродовольственные товары – ИП Азизов Ф.М., ИП Керимов А.С.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Овощной цех не оборудован прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, **что является нарушением п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

На пищеблоке обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения детей и участвующего в приготовлении продукции персонала пищеблока. Согласно акту осмотра холодильного и технологического оборудования и наличия столовой посуды, кухонного инвентаря, составленного внутренней комиссией, установлено, что помещения и оборудование содержатся с соблюдением установленных санитарных правил. Холодильное и технологическое оборудование, находящееся на пищеблоке используется в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации. Технологическое оборудование и инвентарь в исправном состоянии, представлен акт обследования технологического оборудования от 24.02.2021 г.

Изготовление продукции проводится по технологическим документам.

Обработка яиц проводится в сыром цехе, с использованием для этих целей промаркированных емкостей (в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах (Ника); III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду).

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе из трех человек: кладовщик, зам. директора, учитель, приказ от 20.08.2020 № 233. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в холодильнике при температуре +5С. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется.

Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению. В качестве моющего средства используют «Ника-супер», в качестве дезинфицирующего средства «Дезитабс». Кухонную посуду моют в двухсекционных ваннах. Для мытья столовой посуды установлены трехсекционные ванны объемом по 10,0 л. Установленное моечное оборудование для столовой посуды 241 учащихся не является достаточным по объему раковин, **что является нарушением п. 8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве трех комплектов на одного работника.

На пищеблоке созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук в производственных цехах имеются умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, мыло. Рабочая одежда хранится в шкафу отдельно от уличной одежды. После посещения туалета персонал тщательно моет руки с мылом. Ежедневно проводится осмотр работников пищеблока, занятых изготовлением продукции общественного питания и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний заносятся в журнал Здоровья.

На пищеблоке работает 5 сотрудников: 3 повара, кладовщик, кухонный рабочий. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительных и периодических медицинских осмотров, установленным законодательством Российской Федерации.

На пищеблоке имеется необходимый запас столовой и кухонной посуды. Для приготовления блюд используется посуда из алюминия, **что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

Выявлено использование с дефектами и механическими повреждениями инвентаря: доска разделочная «Мясо вареное» с трещиной, **что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.**

Запас моющих и дезинфицирующих средств достаточный.

Информационный стенд об организации питания оформлен. Ежедневно вывешивается меню основного (организованного) питания с указанием наименования блюда, массы порции. В вывешенном ежедневном меню основного питания отсутствует информация о калорийности порции, **что является нарушением п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

В учреждении организован родительский контроль. Замечаний не выявлено.

Объем несъеданной пищи составляет 8-10%.

Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами заключен с ПКГУП «Теплоэнерго» от 04.02.2021 г.

#### **Данные лабораторного контроля**

Образец, проба № 2123 "компот из смеси сухофруктов", в объеме проведенных испытаний по микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1, приложении 2 пункт 1.8. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 2123 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 307-ЗФ;

Образец, проба № 2124 "жаркое по-домашнему", в объеме проведенных испытаний по микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1, приложении 2 пункт 1.8. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 2124 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 307-ЗФ;

Образец, проба № 2143 "лук репчатый свежий, урожай 2020г", в объеме проведенных испытаний по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям приложения 3 пункт 6 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 2143 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 307-ЗФ;

Образец, проба № 2125 "Обеденный рацион (обучающиеся 7-11 лет)" - отклонения содержания белков (-12,9%), установленных лабораторным путем в сравнении с расчетными данными, находятся ниже предела допустимых отклонений ( $\pm 5\%$ ); отклонения содержания жиров (+204,2%), установленных лабораторным путем в сравнении с расчетными данными, находятся выше предела допустимых отклонений ( $\pm 5\%$ ); содержание углеводов, установленных лабораторным путем в сравнении с расчетными данными, находится в пределах величина допустимого уровня ( $\pm 5\%$ ), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр

гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 2125 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 307-ЗФ;

В целом отклонения энергетической ценности данной пробы (+31,6%) установленных лабораторным путем в сравнении с расчетными данными, находятся выше предела допустимых отклонений ( $\pm 5\%$ ).

Фактическая энергетическая ценность образца, пробы № 2125 "Обеденный рацион (обучающиеся 7-11 лет)", составила 679,03 ккал, что составляет 31,2 % от суточной физиологической потребности обучающегося с 7 до 11 лет в энергии при нормативной величине 30-35 %, что соответствует п. 8.1.2. (Приложение № 10 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 2125 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 307-ЗФ;

Суммарный объем блюд в обед для обучающихся 7-11 лет составил 728,1 грамм при гигиеническом требовании не менее 700 грамм для обучающихся от 7 до 12 лет, что соответствует п. 8.1.2. (Приложение № 9 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- масса образца, пробы № 2128 "щи из свежей капусты с картофелем" 246,0 грамм, при нормируемой массе 200-250 грамм для обучающихся 7- 11 лет, что соответствует п. 8.1.2. (Приложение № 9 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 2125 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 307-ЗФ;

- масса образца, пробы № 2129 "жаркое по-домашнему" 193,5 грамм, при нормируемой массе 150-200 грамм для обучающихся с 7 до 11 лет, что соответствует п. 8.1.2. (Приложение № 9 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 2129 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 307-ЗФ;

- масса образца, пробы № 2130 "компот из смеси сухофруктов" 199,7 грамм, при нормируемой массе 180-200 грамм для обучающихся с 7 до 11 лет, что соответствует п. 8.1.2. (Приложение № 9 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 2130 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 307-ЗФ;

- масса образца, пробы № 2133 "хлеб пшеничный 1 сорт" 33,5 грамм, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 2133 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 307-ЗФ;

- масса образца, пробы № 2134 "хлеб кишиневский" 25,4 грамм, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 2134 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 18.03.2021 № 307-ЗФ.

**На 17.03.2021 с 14.30 до 15.30 по адресу: 617128, Пермский край, Сивинский район, д. Большое Самылово, ул. Самыловская, 16**

Всего учащихся - 69 чел. Учащихся 1-4 классов - 34 чел., уд. вес от всех школьников

49,3%. Горячим питанием обеспечиваются 1-4 классов - 34 учащихся, на сумму 75 руб.50 коп. в день.

Организация питания детей осуществляется на базе школьной столовой. Количество посадочных мест в обеденном зале – 40. Питание учащихся организовано перед 1 уроком с 8.45 до 9.00 – завтрак, после 4 урока с 12.10 до 12.30 – обед. Для соблюдения условий обеспечения личной гигиены детьми при обеденном зале столовой установлено 2 умывальника из расчета один кран на 20 посадочных мест (при нормативе 1 кран на 20 посадочных мест) с подводкой холодной и горячей воды, установлены 2 электрополотенца, 2 санитайзера с кожным антисептиком. Накрытие столов осуществляет персонал.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи термометры не используются, **что является нарушением п. 5 1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Специалистами Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» 10.03.2021 г. проведено измерение температуры горячих блюд на линии раздачи. На линии раздачи температура блюд при раздаче составляла: суп из овощей – 76°C, греча рассыпчатая – 66°C, фрикадельки мясные - 67°C, при нормируемой температуре этих блюд не ниже 65°C; кисель – 13°C, салат из квашеной капусты - 14°C, при нормируемой температуре не выше 14°C, что подтверждается экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 302-ЗФ от 17.03.2021 г.

Все помещения, предназначенные для организации питания, подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю. В качестве дезинфицирующего средства используют «Ника-супер».

В учреждении отсутствуют школьники 1-4 классов, имеющие заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и требующие индивидуального подхода в организации питания. Все школьники охвачены горячим питанием.

В учреждении разработано 10 дневное меню, которое утверждено директором от 12.01.2021. Технологические карты к меню имеются. Фактический рацион питания (по данным представленного журнала бракеража готовой кулинарной продукции) за анализируемый период (с 01.03 по 10.03.2021 г.) соответствует представленному утвержденному примерному меню.

В меню отсутствуют продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами. С-витаминизация третьих блюд проводится. В меню премиксы не используют. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используют соль поваренную пищевую йодированную. Образец, проба № 2146 " Соль поваренная пищевая выварочная экстра «Полесье» йодированная", отобранный на пищеблоке МБОУ «Бубинская СОШ» содержание йода 0,0274мг/г, в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 3, п. 9 Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции., что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 2146 от 19.03.2021 и экспертным заключением № 310-ЗФ от 19.03.2021 г.

Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню:

- суммарная масса блюд за прием пищи по дням цикла по каждому приему пищи (обед)

минимальная – 690 гр;

максимальная – 890 гр.

- средние показатели за цикл:

**ОБЕД**

- удельный вес калорийности 30,05; белков 14,2

жиров 17,9; углеводов 67,9

- содержание витамина С (мг) 2,64
- содержание витамина В1 (мг) 0,217
- содержание витамина В2 (в мг) не указано,
- содержание витамина А (рет. экв.) 0,127
- содержание: кальций (мг) 270,1; фосфор (мг) 316,3
- магний (мг) 57,7, железо (мг) 2,7
- йод (мг) не указано, селен (мг) не указано

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

Результаты контрольного взвешивания порционных блюд (порция со стола 1 класса):

Вес 1 блюда 264,6г.

Вес 2 блюда 196,5 г.

Вес 3 блюда 201,2 г.

Вес салата – 85,3 г.

Вес хлеба украинского – 61,8 г

По данным накопительной ведомости – среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи (завтрак) соли – 6,5 гр, сахара – 35 гр. В меню имеются кондитерские (баранки) и выпечные изделия, колбасные изделия, фрукты, овощи. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты. В холодном в зоне приготовления холодных закусок установлен прибор для обеззараживания воздуха.

Поступающее пищевое сырье в учреждение производится на основании договоров с поставщиками:

молочной продукции – ООО «Вемол», договор от 28.01.2021 № 2454;

хлеб – ПО «Лысьва», договор от 28.01.2021 № 3;

мясная продукция – ИП Петров М.А, договор от 28.01.2021 № 1-П;

продовольственные и непродовольственные товары – ИП Азизов Ф.М., ИП Керимов А.С.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется.

На пищеблоке обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения детей и участвующего в приготовлении продукции персонала пищеблока. Согласно акту осмотра холодильного и технологического оборудования и наличия столовой посуды, кухонного инвентаря, составленного внутренней комиссией, установлено, что помещения и оборудование содержатся с соблюдением установленных санитарных правил. Холодильное и технологическое оборудование, находящееся на пищеблоке используется в соответствии с нормами и правилами эксплуатационной документации. Технологическое оборудование и инвентарь в исправном состоянии, представлен акт обследования технологического оборудования от 24.02.2021 г.

Изготовление продукции проводится по технологическим документам.

Обработка яиц проводится в сыром цехе, с использованием для этих целей промаркированных емкостей (в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах (Ника); III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду).

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе из трех человек. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов. На момент обследования температура в холодильнике для хранения суточной пробы составляла + 10 0 С, **что является нарушением п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению. В качестве моющего средства используют «Ника-супер», в качестве дезинфицирующего средства «Дезитабс». Кухонную посуду моют в двухсекционных ваннах, для мытья столовой посуды установлены трехсекционные ванны, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве трех комплектов на одного работника.

На пищеблоке созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук в производственных цехах имеются умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, мыло. Рабочая одежда хранится в шкафу отдельно от уличной одежды. После посещения туалета персонал тщательно моет руки с мылом. Ежедневно проводится осмотр работников пищеблока, занятых изготовлением продукции общественного питания и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний заносятся в журнал Здоровья.

На пищеблоке работает 3 сотрудника. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительных и периодических медицинских осмотров, установленным законодательством Российской Федерации.

Для приготовления блюд используется посуда из алюминия, **что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.**

Запас моющих и дезинфицирующих средств достаточный.

Информационный стенд об организации питания оформлен. Ежедневно вывешивается меню основного (организованного) питания с указанием наименования блюда, массы порции. В вывешенном ежедневном меню основного питания отсутствует информация о калорийности порции, **что является нарушением п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

В учреждении организован родительский контроль. Замечаний не выявлено.

Объем несъедаемой пищи составляет 8-10%.

Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами заключен с ПКГУП «Теплоэнерго» от 04.02.2021 г.

#### **Данные лабораторного контроля**

Образец, проба № 2136 "кисель", в объеме проведенных испытаний по микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1, приложении 2 пункт 1.8. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 2136 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 310-ЗФ;

Образец, проба № 2137 "фрикадельки мясные", в объеме проведенных испытаний по микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1, приложения 2 пункт 1.8. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 2137 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 310-ЗФ;

Образец, проба № 2147 "картофель свежий", в объеме проведенных испытаний по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям приложения 3 пункт 6 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 2147 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 310-ЗФ;

Образец, проба № 2138 "Обеденный рацион (обучающиеся 7-11 лет)" - содержание белков, установленных лабораторным путем в сравнении с расчетными данными, находятся в пределах величин допустимого уровня ( $\pm 5\%$ ); отклонения содержания жиров (+23,99,2%), установленных лабораторным путем в сравнении с расчетными данными, находятся выше предела допустимых отклонений ( $\pm 5\%$ ); содержание углеводов, установленных лабораторным путем в сравнении с расчетными данными, находится в пределах величины допустимого уровня ( $\pm 5\%$ ), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 2138 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 310-ЗФ;

В целом отклонения энергетической ценности данной пробы (+6,68%) установленных лабораторным путем в сравнении с расчетными данными, находятся выше предела допустимых отклонений ( $\pm 5\%$ ).

Фактическая энергетическая ценность образца, пробы № 2138 "Обеденный рацион (обучающиеся 7-11 лет)", составила 747,09ккал, что составляет 31,79 % от суточной физиологической потребности обучающегося с 7 до 11 лет в энергии при нормативной величине 30-35 %, что соответствует п. 8.1.2. (Приложение № 10 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 2138 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 310-ЗФ;

Суммарный объем блюд в обед для обучающихся 7-11 лет составил 809,4 грамм при гигиеническом требовании не менее 700 грамм для обучающихся от 7 до 12 лет, что соответствует п. 8.1.2. (Приложение № 9 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- масса образца пробы № 2140 "суп из овощей" 246,6,0 грамм, при нормируемой массе 200-250 грамм для обучающихся 7- 11 лет, что соответствует п. 8.1.2. (Приложение № 9 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 2140 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 310-ЗФ;

- масса образца пробы № 2141 "греча рассыпчатая, фрикадельки мясные» 236,5 грамм, при нормируемой массе 240-320 грамм для обучающихся с 7 до 11 лет, что соответствует п. 8.1.2. (Приложение № 9 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 , что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 2141 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 310-ЗФ;

- масса образца, пробы № 2142 "кисель" 199,7 грамм, при нормируемой массе 180-200 грамм для обучающихся с 7 до 11 лет, что соответствует п. 8.1.2. (Приложение № 9 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 2142 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 310-ЗФ;

- масса образца, пробы № 2144 "салат из квашеной капусты" 85,3 грамм, при нормативе 60-100 грамм для обучающихся 7-11 лет, что соответствует п. 8.1.2. (Приложение № 9 таблица 1) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 2144 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 310-ЗФ;

- масса образца, пробы № 2145 "хлеб украинский" 61,8 грамм, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 2145 и экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 19.03.2021 № 310-ЗФ.

**В результате проверки МБОУ «Бубинская СОШ» выявлены нарушения обязательных требований:**

**На 17.03.2021 10.30 до 14.00 по адресу: 617246, Пермский край, Сивинский район, с. Буб, ул. Бубинская, 4;**

1. На линии раздачи термометры не используются, что является нарушением п. 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Фактический рацион питания (по данным представленного журнала бракеража готовой кулинарной продукции) за анализируемый период (с 01.03 по 10.03.2021 г.) не соответствует представленному утвержденному примерному меню, что является нарушением п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Овощной цех не оборудован прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, что является нарушением п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Установленное моечное оборудование для столовой посуды 241 учащихся не является достаточным по объему раковин, что является нарушением п. 8.6.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Для приготовления блюд используется посуда из алюминия, что является нарушением п. 2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Выявлено использование инвентаря с дефектами и механическими повреждениями: доска разделочная «Мясо вареное» с трещиной, что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

7. В вывешенном ежедневном меню основного питания отсутствует информация о калорийности порции, что является нарушением п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**На 17.03.2021 14.30 до 15.30 по адресу: 617128, Пермский край, Сивинский район, д. Большое Самылово, ул. Самыловская, 16**

8. Для контроля температуры блюд на линии раздачи термометры не используются, что является нарушением п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

9. На момент обследования температура в холодильнике для хранения суточной пробы составляла +10 °С, что является нарушением п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10. Для приготовления блюд используется посуда из алюминия, что является нарушением п. 2.4.6.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

11. В вывешенном ежедневном меню основного питания отсутствует информация о калорийности порции, что является нарушением п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ответственность за данные нарушения возложена юридическое лицо МБОУ «Бубинская СОШ» и должностное лицо - директора МБОУ «Бубинская СОШ» Мехоношину Татьяну Ивановну, за нарушение которых предусмотрена административная ответственность.


выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нет.

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): нет.

нарушений не выявлено по следующим нормативно-правовым актам:

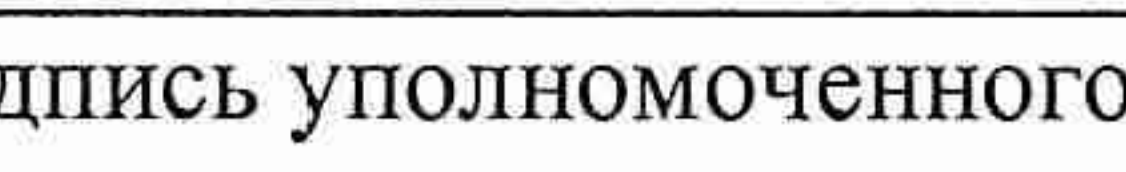
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Приказ Минздрава России № 302н от 12 апреля 2011 г. «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»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

  
(подпись проверяющего)

  
(подпись уполномоченного представителя  
юридического лица, индивидуального  
предпринимателя,  
его уполномоченного представителя)

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

  
(подпись проверяющего)

  
(подпись уполномоченного представителя  
юридического лица, индивидуального  
предпринимателя,  
его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы:

- Акты отбора проб готовых блюд, пищевых продуктов на санитарно-химические и микробиологические исследования, протоколы лабораторных испытаний, экспертные заключения, другие материалы.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника ЗТО

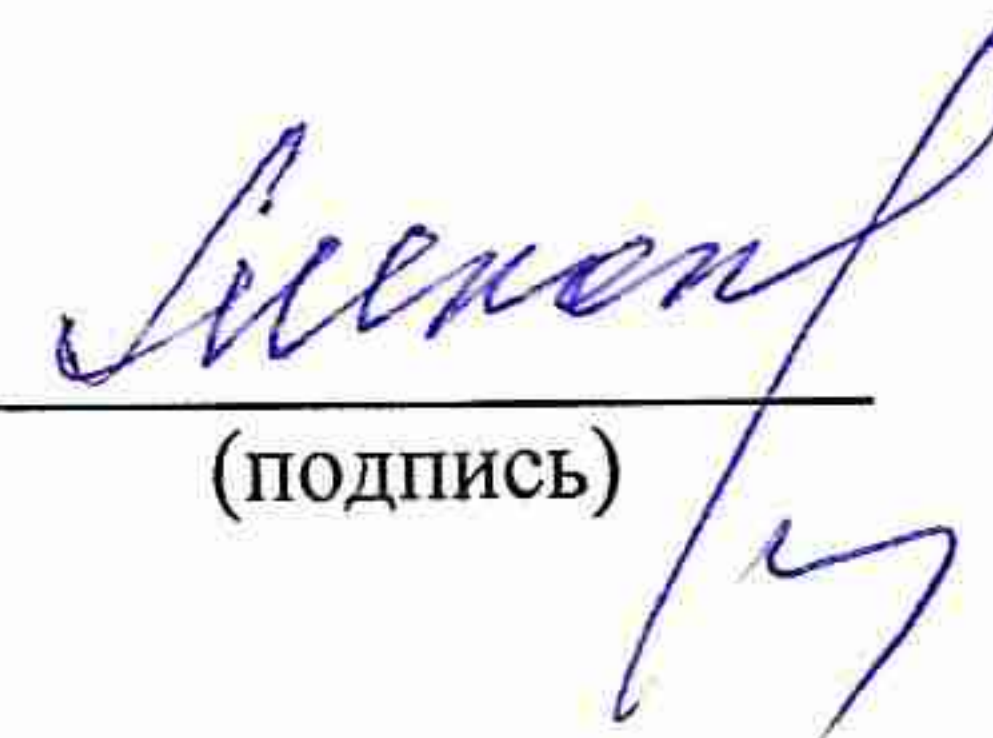


Бугаева Ольга Александровна

С актом проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями получил:  
директор МБОУ «Городская СОШ» Мехоношина Татьяна Ивановна

“ 05 ” апреля 20 21 г.

(подпись)



Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного должностного лица  
(лиц), проводившего проверку)