

КНМ 59230041000108255141 от 27.10.2023

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

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



QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА**

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Пермскому краю**

от 22.11.2023 № 923
10 час. 00 мин.
(дата и время составления акта)

_____ (место составления акта)

Акт выездной _____ внеплановой _____ проверки
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением от 27.10.2023 № 989 (указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).
2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)
3. Выездная проверка проведена:
 - 1) Бугаевой Ольгой Александровной – заместителем начальника ЗТО Управления Роспотребнадзор по Пермскому краю.
(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)
3. К проведению выездной проверки были привлечены:
специалисты: не привлекались

эксперты (экспертные организации):

- Толстикова Светлана Николаевна, Васина Надежда Ивановна, Томилова Лариса Владимировна, Дедова Татьяна Ивановна – помощники врача по общей гигиене;
- Лопаткина Екатерина Евгеньевна, Овечкина Маргарита Алексеевна, Рязанцева Елена Витальевна – помощники врача по коммунальной гигиене;
- Садилова Галина Владимировна, Корниенкова Татьяна Дмитриевна – помощники врача по гигиене труда;
- Шаронова Валентина Васильевна, Лапаева Надежда Николаевна – помощники врача-эпидемиолога;
- Васинцева Ирина Николаевна – техник;
- Усейнова Анастасия Юрьевна, Кобяков Денис Сергеевич, Матвеева Елена Александровна, Королева Марина Леонидовна, Чинахова Анна Викторовна, Удавихина Лилия Николаевна, Менькина Людмила Ивановна, Попов Александр Анатольевич, Черноусова Елена Вячеславовна, Кашапов Олег Робертович, Мороз Елена Ювиальевна, Поливенко Галина Павловна, Соммер Татьяна Сергеевна – врач по общей гигиене;
- Казакова Ольга Владимировна – врач по гигиене труда;
- Замахаева Светлана Антоновна – врач по гигиене питания;
- Зянчурина Наталья Сергеевна, Калинина Алена Павловна, Мигунов Сергей Васильевич, Копытов Максим Владимирович, Балтачева Ксения Анатольевна, Каримова Альбина Ильгизовна, Гогарских Елена Михайловна – врачи-эпидемиологи;
- Никулина Елена Ивановна – заведующая СГЛ;
- Подвинцева Ирина Валерьевна – заведующая МБЛ;
- Желнина Екатерина Борисовна – врач - бактериолог;
- Суевалова Елена Алексеевна, Зоричев Михаил Юрьевич - врачи по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям;

Специалисты ЦА ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае:

- Буракова Дарья Александровна – заведующая ООРП;
- Клепалова Ольга Николаевна, Ташкинова Татьяна Николаевна – врачи по общей гигиене;
- Лукьянцева Светлана Альбертовна - заведующая бактериологической лабораторией;
- Шардакова Людмила Олеговна - заведующая лабораторией химических факторов;
- Рыжаенков Вадим Геннадьевич - заведующий лабораторией природно-очаговых, особо опасных и вирусных инфекций;
- Лаврентьева Наталия Николаевна - заведующая паразитологической лабораторией.

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

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

5. **Выездная проверка** проведена в отношении: **Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Бубинская средняя общеобразовательная школа»**

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

6. Выездная проверка была проведена по адресам (местоположению): Пермский край, Сивинский район, с. Буб, ул. Бубинская, 4; с. Б. Самылово, ул. Самыловская, 16

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

7. Контролируемое лицо: **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бубинская средняя общеобразовательная школа, ИНН 5949400717**

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

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с " 09 " ноября _____ 2023 г., 11 час. 00 мин.

по " 22 " _____ ноября _____ 2023 г., 10 час. 00 мин.

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

проведение выездной проверки приостанавливалось :

не приостанавливалось

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

5 часов

(часы, минуты)

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

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

1) осмотр

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

в следующие сроки:

с " 13 " ноября 2023 г., 09 час. 45 мин.

по " 13 " октября 2023 г., 13 час. 00 мин.

по местам: Сивинский район, с. Буб, ул. Бубинская, 4; с. Б. Самылово, ул. Самыловская,

16

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

по результатам которого составлены: протоколы осмотра от 13.11.2023

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) истребование документов

Требование направлено 27.10.2023

Документы получены 13.11.2023

по местам: Сивинский район, с. Буб, ул. Бубинская, 4; с. Б. Самылово, ул. Самыловская,

16

3) отбор проб (образцов)

в следующие сроки:

с " 09 " ноября 2023 г., 11 час. 00 мин.

по " 09 " ноября 2023 г., 12 час. 10 мин.

по местам: Сивинский район, с. Буб, ул. Бубинская, 4; с. Б. Самылово, ул. Самыловская,

16

по результатам которого составлены протоколы отбора проб от 09.11.2023 №№ 2038-3Ф, 2039-3Ф, 2040-3Ф, 2041-3Ф.

4) инструментальное обследование

в следующие сроки:

с " 09 " ноября 2023 г., 11 час. 15 мин.

по " 09 " ноября 2023 г., 11 час. 15 мин.

по местам: Сивинский район, с. Буб, ул. Бубинская, 4

по результатам которого составлен протокол измерения температуры готовых блюд от 09.11.2023 № 69-3Ф

5) испытание

в следующие сроки:

с " 09 " ноября _____ 2023 г., 16 час. 00 мин.
по " 15 " ноября _____ 2023 г., 14 час. 31 мин.

по месту: г. Пермь, ул. Сысольская, 4

по результатам которого составлены протоколы лабораторных испытаний от 16.11.2023 № 8930.23, 8931.23, П2304.23, П 2305.23

5) экспертиза

в следующие сроки:

с " 16 " ноября _____ 2023 г.,

по " 20 " ноября _____ 2023 г.

по месту: г. Пермь, ул. Сысольская, 4

по результатам которой составлены экспертные заключения от 20.11.2023 № 1705-3Ф, 1706-3Ф, 1707-3Ф, 1708-3Ф

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

- документы, подтверждающие полномочия представителей МБОУ «Бубинская СОШ» присутствовать при проведении мероприятий по контролю, давать объяснения по поставленным вопросам, а также подписывать документы, составленные должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю при проведении мероприятий по контролю;

- количество детей, режим приема пищи учащихся 1-4 классов;

- список сотрудников с указанием фамилии, имени, отчества, должности, даты рождения, даты прохождения периодического медицинского осмотра, флюорографического обследования, профессионального гигиенического обучения и аттестации, профилактических прививок в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, прививок от COVID-19, заверенный руководителем учреждения; личные медицинские книжки сотрудников;

- примерные 14-дневные меню, ежедневные меню;

- документация по контролю за организацией питания («Гигиенический журнал», накопительная ведомость, «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания»);

- товарно-сопроводительные документы, подтверждающие прослеживаемость продуктов питания, список поставщиков продовольственных товаров с указанием ассортимента поставляемых продуктов, контрактов (договоров) на поставку продуктов питания

- акты осмотра технологического и холодильного оборудования;

договоры на проведение профилактической дератизации и дезинсекции, акты выполненных работ;

- договоры на вывоз твердых отходов, пищевых отходов;

- документы, подтверждающие организацию проведения дезинфекции в используемых помещениях, наличия запаса дезинфицирующих средств и условий для соблюдения правил личной гигиены (мытьё рук, использование антисептиков и др.).

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

11. По результатам выездной проверки установлено:

МБОУ «Бубинская СОШ» осуществляет питание обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Бубинская средняя общеобразовательная школа.

Питание обучающихся 1-4 класс организовано на базе пищеблока МБОУ «Бубинская СОШ» по фактическим адресам: Пермский край, Сивинский район, с. Буб, ул. Бубинская, 4, с. Б. Самылово, ул. Самыловская, 16.

По адресу: Пермский край, Сивинский район, с. Буб, ул. Бубинская, 4. Пищеблок занимает помещения на первом этаже здания образовательного учреждения.

Количество учащихся с 1-4 классы – 84 человека. Обучение учащихся проводится в одну смены. Питание двухразовое: завтра и обед. Завтрак организован перед началом учебного процесса. Продолжительность приема завтрака – 15 минут, продолжительность

перемены для приема обеда составляет 20 минут.

Общая площадь столовой – 157,9 м², площадь обеденного зала – 64,9 м². Количество посадочных мест в обеденном зале – 92. Площадь на 1 посадочное место 0,7 м² (при нормируемом не менее 0,7 м²). На момент обследования количество одновременно питающихся детей 84 человека.

Для соблюдения условий обеспечения личной гигиены детьми перед обеденным залом установлены 6 умывальных раковины из расчета 1 кран на 15 посадочных мест (при нормируемом 1 кран на 20 посадочных мест) с подводкой холодной и горячей воды через смеситель. Умывальники обеспечены жидким мылом, электрополотенцем.

Накрытие столов осуществляет персонал.

Проведено измерение температуры горячих блюд на столе у обучающегося: суп картофельный с крупой, температура – 75 °С.

В МБОУ «Бубинская СОШ» отсутствуют школьники 1-4 классов, имеющие заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и требующие индивидуального подхода в организации питания.

В МБОУ «Бубинская СОШ» питание обучающихся 1-4 классов осуществляется посредством реализации основного (горячего) питания. Все школьники 1-4 классов охвачены горячим питанием.

На момент обследования представлено примерное меню, утвержденное директором МБОУ «Бубинская СОШ». Представленное меню разработано на период 10 дней для детей 7-11 лет в осенне-зимний период.

Фактический рацион питания за анализируемый период соответствует представленному утвержденному примерному меню.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах.

В меню используются продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами (при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная). В меню премиксы не используют.

Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих примерное меню:

- суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная) составляет в завтрак от 420 до 430 г.; в обед – от 740 до 850 г.;
- калорийность в обед от 766 до 1052 ккал;
- удельный вес Б в обед – 24,76; Ж – 14,68; У – 72,21
- содержание витамина С – 18,3 мг, В₁ – 0,34 мг, А – 0,03, Са – 96 мг, Р – 310 мг, Mg – 144 мг, Fe – 6,8 мг

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

- результаты контрольного взвешивания порционных блюд (порция со стола 1-4 класса):

Вес 1 блюда – 200 г
Вес 2 блюда – 240 г.
Вес 3 блюда - 200 г.
Хлеб – 100 г.

По данным накопительной ведомости – среднее за цикл (расчетное) содержание в пищи соли – 3 г (обед), сахара – 35 г (обед). В меню имеются овощи, средняя масса овощей – 360 г., фрукты свежие – 120 г. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.

Поступление пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение производится на основании договоров с поставщиками (договора представлены).

| | Наименование поставщика | Категория товара | № договора | Срок действия договора |
|---|-------------------------|--|------------|------------------------|
| 1 | ИП Сосунов С.С. | Масло сливочное, сметана, молоко, творог, йогурт, кефир, сыр | 1/с-23 | 31.01.2024 |
| 2 | ООО «Колхоз им. | Мясо-говядина | 1-2023 | 31.01.2024 |

| | | | | |
|----|--------------------------------------|---|-----------|------------|
| | Ленина» | | | |
| 3 | ИП Азизов Ф. М.о | Фрукты, овощи, картофель, сухофрукты | 1/23/A | 31.01.2024 |
| 4 | Сивинский потребительский кооператив | Крупы, рыба с/м, консервы, кура, макароны, яйцо, сыр, масло растительное, чай, соки, мука, хлеб, овощи, фрукты | 1-2023 | 31.01.2024 |
| 5 | Потребительское общество «Лысьва» | Хлеб, батон, булочка | 26 | 31.01.2024 |
| 6 | ООО «Вемол» | Масло сливочное, сметана, молоко, творог, йогурт, кефир | 2992 | 31.01.2024 |
| 7 | ООО «Фруторг» | Фрукты, овощи, картофель, сухофрукты, сок | 15 | 31.01.2024 |
| 8 | ИП Керимов А.С. о. | Крупы, рыба с/м, консервы, кура, макароны, яйцо, сыр, масло растительное, чай, соки, мука | 1/12/К | 31.01.2024 |
| 9 | ИП Вожаков С.В. | Крупы, рыба с/м, консервы, кура, макароны, яйцо, сыр, масло растительное, чай, соки, мука | 1-B-2023 | 31.01.2024 |
| 10 | ИП Федотова Е.А. | Кура, говядина, фарш | 1 | 31.01.2024 |
| 11 | ИП Безматерных В.В. | Крупы, рыба с/м, консервы, кура, макароны, кондитерские изделия, яйцо, сыр, масло растительное, сай, соки, мука | 2023-Д-01 | 31.01.2024 |

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Для контроля за качеством поступающей пищевой продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевой продукции.

На момент обследования нарушений сроков годности пищевых продуктов не выявлено.

Помещение пищеблока состоит: горячий цех, овощной, моечная для столовой и кухонной посуды, обеденный зал, склад для хранения бакалейной продукции, туалет для сотрудников. Оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Производственные помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией.

Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

Освещение производственных помещений естественное и искусственное. Все светильники имеют защитную арматуру.

Все установленное тепловое, технологическое и холодильное оборудование исправно. Представлен акт технического осмотра оборудования № 7 от 07.11.2023 г.: тепловое, технологическое и холодильное оборудование соответствует требованиям технической документации.

Склад для хранения продуктов оборудован прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Ртутные термометры на момент обследования не используются. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов на пищеблоке ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и

регистрация показателей температурного режима и влажности хранения пищевой продукции в складском помещении на бумажном носителе.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, промаркированный разделочный инвентарь и кухонная посуда.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

В зоне приготовления холодных блюд имеется прибор для обеззараживания воздуха.

Для обработки яиц выделен участок в горячем цехе в зоне для обработки сырой продукции, оборудованный производственным столом, 3-мя ёмкостями для мытья яиц, емкостью для обработанного яйца с маркировкой «яйцо чистое».

Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

Кухонную посуду моют в двухсекционной ванне, для мытья столовой посуды установлена трехсекционная ванна, двухсекционная - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости.

В моечном помещении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, используются в соответствии с инструкциями по их применению, хранятся в таре изготовителя. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в специально отведенном месте (шкаф).

В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющего средства, с использованием специально выделенной ветоши и промаркированной тары для чистой и использованной ветоши.

Для уборки производственных помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном месте (шкафы вне помещений пищеблока).

Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Внутренняя отделка производственных помещений пищеблока не имеет повреждения, выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

С целью минимизации риска теплового воздействия потребителю осуществляется контроль температуры блюд, термометр имеется. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отобранные суточные пробы в полном объеме хранятся в специально выделенных обеззараженных и промаркированных стеклянных баночках с плотно закрывающимися металлическими крышками в специально выделенном холодильнике при температуре +4° С. Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая

нескользящая рабочая обувь) в количестве трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены.

Одежда и личные вещи сотрудников пищеблока хранятся в специально отведенном месте (отдельные шкафы) вне помещений пищеблока.

Осмотр работника пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук осуществляется самостоятельно, информация заносится в журнал Здоровья.

На пищеблоке работают 2 повара, кладовщик, кухонный работник. Сотрудники имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. Работник пищеблока соответствует требованиям, касающимся прохождения им предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации.

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

В обеденном зале размещен информационный стенд о здоровом питании. На момент обследования в обеденном зале размещено ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

На момент обследования в помещениях пищеблока отсутствуют насекомые и грызуны. Дератизационные и дезинсекционные мероприятия организованы, представлен контракт от 09.01.2023 № 5020 с ГБУЗ ПК «Пермский краевой центр дезинфектологии».

Представлен договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с АО «Пермский региональный оператор ТКО» от 29.12.2022 г. № 205425208-2022/ТКО.

По адресу: Пермский край, Сивинский район, с. Б. Самылово, ул. Самыловская, 16

Пищеблок занимает помещения на втором этаже здания образовательного учреждения.

Количество учащихся с 1-4 классы – 23 человека. Обучение учащихся проводится в одну смену. Питание двухразовое: завтрак и обед. Завтрак организован перед началом учебного процесса. Продолжительность приема завтрака – 15 минут, продолжительность перемены для приема обеда составляет 20 минут.

Общая площадь столовой – 101 м², площадь обеденного зала – 30 м². Количество посадочных мест в обеденном зале – 40. Площадь на 1 посадочное место 0,7 м² (при нормируемом не менее 0,7 м²). На момент обследования количество одновременно питающихся детей 23 человека.

Для соблюдения условий обеспечения личной гигиены детьми перед обеденным залом установлены 2 умывальных раковины из расчета 1 кран на 20 посадочных мест (при нормируемом 1 кран на 20 посадочных мест) с подводкой холодной и горячей воды через смеситель. Умывальники обеспечены жидким мылом, электрополотенцем.

Накрытие столов осуществляет персонал.

В МБОУ «Бубинская СОШ» отсутствуют школьники 1-4 классов, имеющие заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и требующие индивидуального подхода в организации питания.

В МБОУ «Бубинская СОШ» питание обучающихся 1-4 классов осуществляется посредством реализации основного (горячего) питания. Все школьники 1-4 классов охвачены горячим питанием.

На момент обследования представлено примерное меню, утвержденное директором МБОУ «Бубинская СОШ». Представленное меню разработано на период 10 дней для детей 7-11 лет в осенне-зимний период.

Фактический рацион питания за анализируемый период соответствует представленному утвержденному примерному меню.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах.

В меню используются продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами (при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная). В меню премиксы не используют.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Для контроля за качеством поступающей пищевой продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевой продукции.

На момент обследования нарушений сроков годности пищевых продуктов не выявлено.

Помещение пищеблока состоит: горячий цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, мясо-рыбный цех, доготовочный цех, склад для сыпучих продуктов, зона для мытья столовой и кухонной посуды. Оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Производственные помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

Освещение производственных помещений естественное и искусственное. Все светильники имеют защитную арматуру.

Все установленное тепловое, технологическое и холодильное оборудование исправно.

Склад для хранения продуктов оборудован прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Ртутные термометры на момент обследования не используются. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов на пищеблоке ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и регистрация показателей температурного режима и влажности хранения пищевой продукции в складском помещении на бумажном носителе.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, промаркированный разделочный инвентарь и кухонная посуда.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

В зоне приготовления холодных блюд имеется прибор для обеззараживания воздуха.

Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

Кухонную посуду моют в двухсекционной ванне, для мытья столовой посуды установлена трехсекционная ванна, двухсекционная - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости.

В моечном помещении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в

моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, используются в соответствии с инструкциями по их применению, хранятся в таре изготовителя. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в специально отведенном месте (шкаф).

В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющего средства, с использованием специально выделенной ветоши и промаркированной тары для чистой и использованной ветоши.

Для уборки производственных помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном месте (шкафы вне помещений пищеблока).

Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Внутренняя отделка производственных помещений пищеблока не имеет повреждения, выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отобранные суточные пробы в полном объеме хранятся в специально выделенных обеззараженных и промаркированных стеклянных баночках с плотно закрывающимися металлическими крышками в специально выделенном холодильнике при температуре +4° С. Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды.

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

Одежда и личные вещи сотрудников пищеблока хранятся в специально отведенном месте (отдельные шкафы) вне помещений пищеблока.

Осмотр работника пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук осуществляется самостоятельно, информация заносится в журнал Здоровья.

На пищеблоке работают 2 повара, кладовщик. Сотрудники имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе. Работник пищеблока соответствует требованиям, касающимся прохождения им предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации.

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

На момент обследования в обеденном зале размещено ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

В ходе проверки выявлено нарушение обязательных требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

по адресу: Сивинский район, с. Буб, ул. Бубинская, 4

1. На дезинфекционном растворе для обработки посуды, столов отсутствует

маркировка с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности, что является нарушением п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. *Нарушение устранено в ходе проверки. Маркировка нанесена. Фото прилагается*

В ходе проверки выявлено нарушение обязательных требований 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)

по адресу: Сивинский район, с. Б. Самылово, ул. Самыловская, 16

2. Производственный стол в мясо-рыбном цехе имеет деформированные края, что затрудняет проводить обработку моющими и дезинфекционными средствами, что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

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

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

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

12. К настоящему акту прилагаются:

1) протокол осмотра от 13.11.2023;

2) протоколы отбора проб от 09.11.2023 №№ 2038-3Ф, 2039-3Ф, 2040-3Ф, 2041-3Ф.

3) протокол измерения температуры готовых блюд от 09.11.2023 № 69-3Ф

4) протоколы лабораторных испытаний протоколы лабораторных испытаний от 16.11.2023 № 8930.23, 8931.23, П2304.23, П 2305.23

4) экспертные заключения от 20.11.2023 № 1705-3Ф, 1706-3Ф, 1707-3Ф, 1708-3Ф.

5) перечень поставщиков пищевой продукции и продовольственного сырья;

6) фототаблица

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

Заместитель начальника ЗТО Бугаева О.А

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

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

Ознакомлен директор МБОУ «Бубинская СОШ» Мехоношина Т.И.  22.11.2023 10:00

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

bubschool.2@mail.ru 22.11.2023 10.00

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

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:



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