

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 Свердловской области
 Территориальный отдел
 в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах
 адрес: 623640, Свердл. область, г. Талица, ул. Красноармейская, д.32
 тел.(34371) 2-85-22
 E-mail:mail_14@66.rospotrebnadzor.ru
 ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
 623640, Свердловская область, г. Талица, ул. Красноармейская, д.32

АКТ ПРОВЕРКИ № 65/2021-57

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
 в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и
 Пышминском районах
 юридического лица

22.01.2021 г. 14 час.00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-14/42050 от 11.12.2020 г.
 заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А.Власова

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилия, 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 бюджетного общеобразовательного учреждения Пышминского городского округа "Боровлянская средняя общеобразовательная школа"
 623573, Свердловская обл., Пышминский район, с. Боровлянское, Ленина ул., 22

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

объект(ы) с указанием адреса (место проведения проверки):
 муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Пышминского городского округа "Боровлянская средняя общеобразовательная школа"
 623573, Пышминский район, с. Боровлянское, Ленина ул., 22

Дата и время проведения выездной проверки: с 18.12.2020 по 22.01.2021

№	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	23.12.2020 года	с 11 ч. 40 мин. до 13 ч. 20 мин.	1ч.40 мин.	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Пышминского городского округа "Боровлянская средняя общеобразовательная школа", 623573, Пышминский район, с. Боровлянское, Ленина ул., 22

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах
наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:
 директор Косарева Надежда Владимировна 11.12.2020 11ч.00мин

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

Лицо(а), проводившие проверку
 Шихалева Ольга Михайловна

Специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU. 710069 от 28.07.2015 г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.512086 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 04.02.2016)

Замесова Светлана Витальевна

Помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в

**Талицком , Байкаловском , Тугулымском районах, г. Камышлов,
Камышловском и Пышминском районах»**

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

При проведении проверки присутствовали:
директор Косарева Надежда Владимировна

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

Не осуществлялась

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

О проведении

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Пышминского городского округа "Боровлянская средняя общеобразовательная школа"
2.	адрес	623573, Свердловская обл., Пышминский район, с. Боровлянское, Ленина ул., 22
3.	дата регистрации	23.12.2002
4.	ИНН	6649002530
5.	ОКПО	41740542
6.	ОГРН	1026601077205
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные бюджетные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.14
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Косарева Надежда Владимировна ,директор
13.	телефон, факс, e-mail	4-47-19, borovlianka@bk.ru

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту

1.	наименование	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Пышминского городского округа "Боровлянская средняя общеобразовательная школа"						
2.	адрес	623573, Пышминский район, с. Боровлянское, Ленина ул., 22						
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	Косарева Надежда Владимировна ,директор						
9.	телефон, факс, e-mail	4-47-19						
10.	контактная информация							
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		всего	47	0	285	0	0	0
		женщины	39					
		подростки 15-17 лет	0					

Предмет проверки

№ п/п	наименование НД
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
2.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.
3.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
4.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.
5.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.
6.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
7.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.

8.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
9.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
10.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
11.	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid-19)
12.	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.

Описательная часть

На основании требования органов прокуратуры Пышминского района от 27.10.2020 № 1-1018в-2020 (вх.№ 66-14-4253-2020 от 28.10.2020) о проведении надзорных мероприятий в отношении образовательных организаций, согласно распоряжения от 11.12.2020 г. № 01-01-01-03-14/42050 заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова, с 18.12.2020г. по 22.01.2021г. проведена внеплановая проверка в отношении муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Пышминского городского округа «Боровлянская средняя общеобразовательная школа», 623573, Пышминский район, с. Боровлянское, Ленина ул., 22.

23.12.2020 года с 11 часов 40 минут до 13 часов 20 минут в присутствии директора муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Пышминского городского округа "Боровлянская средняя общеобразовательная школа" Косаревой Надежды Владимировны проведено санитарно-эпидемиологическое обследование муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Пышминского городского округа "Боровлянская средняя общеобразовательная школа" (далее школа). Пробы отобраны специалистом – экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Талишском, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах.

В ходе обследования установлено:

1). Оценка условий для организации питания:

1.1 Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей;

Обеспечена посадка всех обучающихся в течение трех перемен, отдельно по классам. Площадь обеденного зала составляет 95,4 м², одновременно питающихся детей – 23 человека, площадь на одно посадочное место – 4,1 м², при норме не менее 0,7 м².

1.2 Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам;

Отпуск горячего питания (обед) обучающимся организован в три перемен продолжительностью 20 минут.

Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены:

В обеденном зале для приема пищи обучающимися созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: имеются четыре раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смеситель, жидкое мыло, бумажные полотенца, антисептик.

1.4. Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное).

Обслуживание обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов персоналом. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи;

Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите в течение не более двух часов с момента изготовления. Горячие блюда (суп рассольник с перловой крупой) при раздаче имеют температуру не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры (картофельное пюре, биточки рыбные) – не ниже 65 градусов.

1.5. Санитарное состояние столовой.

Все помещения пищеблока содержатся в чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств (Прогресс), используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенном месте, недоступном для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Моющие ванны для мытья столовой и кухонной посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены резиновыми пробками. Пищевые отходы хранят в емкости с крышкой в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Система вентиляции находится в рабочем состоянии, мытье и чистка проводится.

Уборочный инвентарь для уборки туалета хранится отдельно от остального уборочного инвентаря пищеблока, в специальной комнате для хранения уборочного инвентаря.

Рабочая таблица:

Общая площадь	Количество оборудованных	Площадь на 1	Максимально е количество	Продолжительность перемен для	Количество функционирующих
---------------	--------------------------	--------------	--------------------------	-------------------------------	----------------------------

столово й (м ²)	х посадочных мест	посадочно е место	одномомент но питающихся детей	питания детей (в мин.)		умывальников, уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	11
95,4	90	1,1	23	10	20	4

Продолжение таблицы:

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
12	13	14
Картофельное пюре	86	75
Биточки рыбные	86	75

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

2.1 Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих: сахарный диабет; целиакию, пищевую аллергию.

Количество обучающихся в 1-4 классах – 68 человек, все дети обучаются в первую смену. Дети, имеющие сахарный диабет- 1 человек, целиакию, пищевую аллергию - отсутствуют.

Рабочая таблица:

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 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
68	0	1	0	0

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием.
Бесплатными питанием (обеда) обеспечены все дети с 1-4 класс.

Рабочая таблица:

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
19	20	21	22	23	24	25
68	68	12	68	1	0	0

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

Дети, официально оказавшиеся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) отсутствуют.

Рабочая таблица:

<i>Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания</i>			
<i>сахарный диабет</i>	<i>целиакия</i>	<i>пищевая аллергия</i>	<i>иные причины</i>
26	27	28	29
0	0	0	0

3) Оценка меню:

3.1. Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному.

Представлено примерное десятидневное меню для детей и подростков МБОУ ПГО Боровлянская СОШ, утвержденное директором школы. Имеются технологические карты ко всем блюдам в примерном меню. Фактическое меню соответствует утвержденному согласно бракеражного журнала готовой продукции.

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами.

В примерном меню и в питании детей используется йодированная соль, хлебобулочные продукты (хлеб пшеничный с йодоказеином, напиток Виталайт НК (смесь сухая с витаминами для напитка), Обогащенные молочные, инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска не используются.

3.3. Проведение искусственной С- витаминизации.

Проводится С-витаминизация третьих блюд, ведется журнал С-витаминизации. Витаминизация проводится препаратом аскорбиновая кислота, в журнале ведется учет применяемого препарата. Отобрана проба компота из сухофруктов от 23.12.2020г. для определения в нем витамина «С». Проба соответствует заявленной концентрации, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 10279 от 24.12.20г, выданный ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах» аттестат аккредитации РОСС. RU.0001.512086.

3.4. Использование в меню премиксов.

В меню премиксы не используются.

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).

Суммарная масса блюд минимальная за завтрак - 475 грамм на 2 день примерного меню, максимальная за завтрак - 715 грамм на 1 день примерного меню. Суммарная масса блюд минимальная за обед - 870 грамм на 11 день примерного меню, максимальная за обед - 1040 грамм на 2 день примерного меню. Минимальная калорийность завтрака - 468,0 ккал на 9 день, максимальная калорийность завтрака - 613,9 на 1 день. Минимальная калорийность обеда - 717,9 ккал на 1 день, максимальная калорийность обеда - 1027,2 на 9 день. Средние показатели за десять дней примерного меню витамина «С» за завтрак - 7,3 мг, за обед - 40,6 мг. Средние показатели витамина В1 за завтрак - 0,3 мг, за обед - 0,5 мг. Средние показатели витамина А за завтрак - 71,4 мг, за обед - 43,2 мг. Средние показатели Са за завтрак - 286,4 мг, за обед - 199,7 мг. Средние показатели фосфора (Р) за завтрак - 339,6 мг, за обед - 407,3 мг. Средние показатели магний за завтрак - 78,9 мг, за обед - 128,4 мг. Средние показатели железа за завтрак - 4,5 мг, за обед - 8,4 мг.

Примерное 12-ти дневное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

С учетом возраста обучающихся в примерном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности. Оценить выполнение требований по соблюдению суточной потребности по витаминам, минеральному составу блюд не представляется возможным из-за отсутствия информации в примерном меню и ТТК.

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд:

Порционные блюда отбираются в полном объеме: салаты, первые и третьи блюда, гарниры не менее 100 гр. Для контрольного взвешивания пробы отбирают из котла

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд

(микробиологические показатели; калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли),

При обследовании был проведен отбор проб готовых блюд на микробиологические показатели, проб пищи на калорийность, овощей на нитраты, смывов с объектов окружающей среды, йодированной соли, дезинфицирующего средства. Все пробы соответствуют требованиям нормативных документов.

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.

При рассмотрении накопительной ведомости за ноябрь 2020 года установлено, что среднее содержание соли на завтрак составляет 0,9 г, за обед 3,1 г. Среднее содержание сахара на завтрак составляет 15,7 г, за обед 16,4 г. В питании детей не используются выпечные изделия в завтрак и обед. Колбасные изделия в примерном десятидневном меню используются в обед. Запрещенные блюда и продукты в примерном меню и в журнале бракеража готовой продукции отсутствуют. Фрукты и соки в питании детей используются 2 раза в неделю. Овощи в питании в виде салатов используются в завтрак и обед 2 раза в неделю, также овощи используются для приготовления первых блюд и гарниров. Ежедневно в рационе 2 разового питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включены 1 раз в 3 дня.

Рабочая таблица по завтракам:

ЗАВТРАК							
Суммарная масса блюд (г.)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (в мг)	А (р. э.)
30	31	32	33	34	35	36	37
475	700	468,0	613,9	7,3	0,3	-	71,4 мг

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
38	39	40	41	42	43
286,4	339,6	78,9	4,5	-	-

Продолжение таблицы по завтракам:

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
44	45	46	47	48	49
0,9	15,7	отсутствуют	имеются	имеются	отсутствуют

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
50	51
9	2 раза в неделю

Рабочая таблица по обедам:

ОБЕД							
Суммарная масса блюд (г.)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (в мг)	А (р. э.)
52	53	54	55	56	57	58	59
715	1040	717,9	1027,2	40,6	0,5	-	43,2 мг

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
60	61	62	63	64	65
199,7	407,3	128,4	8,4	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

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
66	67	68	69	70	71
3,1	16,4	отсутствуют	имеются	имеются	отсутствует

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
72	73
Ежедневно в обед салаты и овощи порционно за все 12 дней, так же овощи в супах и гарнирах.	2 раза в неделю фрукты в

4. Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:

4.1. Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации;

Пищевая продукция, находящаяся в обращении на пищеблоке, в том числе продовольственное (пищевое) сырье: молочная, мясная, рыбная продукция, крупы, макароны, соки фрукты, овощи и другая продукция, сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;

При проведении обследования установлено, что ярлыки на пищевую продукцию: крупы (греча, рис, манная крупа, пшеничная крупа), макаронные изделия, овощи (морковь, картофель, свекла, капуста, лук), рыбу (минтай свежемороженный, горбуша), мясо говядина, хлеб, кондитерские изделия имеются. Сопроводительные документы (сертификат соответствия, товаротранспортная накладная) имеются, условия хранения и сроки реализации соблюдаются.

Поставщики продуктов питания на 2020-21 учебный год:

График подвоза продуктов на неделю представлен (копия прилагается).

- ООО «Алапаевский молочный комбинат» молочная продукция: молоко 3,5-4,0%, кефир 2,5%, творог 9%, сметана 15%, масло крестьянское 72,5%, твердый сыр.

- ИП Кислых А.А. Рыба свежемороженая (минтай, горбуша), кура охлажденная, консервированная продукция, колбасные изделия, фрукты, овощи, крупы, макароны, чай, сахар, какао и т. д.

- ИП Петунин А.Э. Хлеб пшеничный витаминизированный и хлебобулочные изделия. Мука пшеничная в/с.

- СПК «Калининский» Мясо говядина, субпродукты (печень).

4.3. Контроль ведения бракеража сырья.

Рабочая таблица:

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (да/нет)					
	Были ли замечания к поступающему сырью (за последний месяц)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
74	75	76	77	78	79	80
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

5. Приготовление блюд,

5.1. Контроль соблюдения принципов поточности;

Поточность приготовляем блюд соблюдается. Контроль проводится.

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд;

Всё технологическое и холодильное оборудование пищеблока в исправном, рабочем состоянии, что подтверждается актом ревизии от 20.08.2020г. Контроль исправности оборудования проводится два раза в год. Весь инвентарь пищеблока пригоден для использования, имеет соответствующую маркировку. Оборудования и инвентаря в достаточном количестве.

5.3. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд;

На все блюда используемые в меню разработаны технологические карты, приготовление осуществляется в соответствии с ними. Технология приготовления, температура подачи блюда и срок реализации соблюдается.

5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц;

Обработка яйца проводится в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Место обработки оборудовано 1 столом, емкостями для замачивания и обработки, раковиной, лейкой с гибким шлангом для ополаскивания под проточной водой. Обработка яиц проводится в соответствии с инструкцией с использованием дезинфицирующего средства «Слейбак».

5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов;

Овощи обрабатываются в условиях овощного цеха. Для обработки фруктов оборудована промаркированная раковина в овощном цехе. Инструкции по обработке овощей и фруктов разработаны и вывешены в овощном цехе.

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции;

Производственные помещения содержатся в порядке и чистоте. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в комнате для уборочного инвентаря. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре 45 гр. С с добавлением моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. Инструкции по мытью и уборке помещений пищеблока разработаны и вывешены в каждом цехе. Имеется журнал по уборке пищеблока, данные вносятся своевременно. Стены и пол в горячем цехе, мясо-рыбном, овощном, кондитерском цехах отделаны облицовочной плиткой. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, осуществляется в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.

5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции);

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил).

5.8. Контроль наличия суточных проб;

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

Рабочая таблица:

<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>К технологии приготовления блюд</i>
81	82	83	84	85
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы:

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)</i>				
<i>Режиму</i>	<i>Режиму</i>	<i>Санитарному</i>	<i>Работе</i>	<i>Наличию</i>

<i>обработки яиц</i>	<i>обработки овощей и фруктов</i>	<i>состоянию помещений</i>	<i>бракеражной комиссии</i>	<i>суточных проб и условиям их хранения</i>
86	87	88	89	90
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1 Условия обработки кухонной и столовой посуды.

Мытье столовой и кухонной посуды осуществляется в двухсекционных и трехсекционных ваннах. Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости, температуру и обеспечены резиновыми пробками. Для определения температуры воды для мытья посуды имеются термометры.

6.2. Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды.

Мытье кухонной посуды осуществляется в двухсекционных ваннах, соблюдается следующий порядок мытья (инструкции разработаны и вывешены):

- механическое удаление остатков пищи
- мытье щетками в воде при температуре 45 гр. С и с добавлением моющего средства «Прогресс» или 2% мыльно-содового раствора.
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой 65 гр. С
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Мытье столовой посуды осуществляется в трехсекционных ваннах, соблюдается следующий порядок мытья (инструкции разработаны и вывешены):

- механическое удаление остатков пищи
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре 45 гр. С (моющее средство «Прогресс»)
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой 45 гр. С и с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны.
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой 65 гр. С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.
- просушивание посуды на решетчатых полках и стеллажах.

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой;

Сотрудники пищеблока обеспечены в достаточном количестве специальной санитарной одеждой (куртка, брюки, головной убор и сменная обувь) в количестве три комплекта на одного сотрудника. На пищеблоке работает четыре человека (2 повара, кухонный рабочий, кладовщик).

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом;

Условия для правил личной гигиены имеются. Для мытья рук во всех производственных цехах установлены раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями. Раковины оборудованы жидким мылом, бумажными полотенцами и антисептиком для рук.

6.5. Соблюдение персоналом правил личной гигиены;

Правила личной гигиены персоналом соблюдаются.

6.5. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье»;

На пищеблоке имеется журнал «Здоровья». Внесение информации в журнал происходит своевременно (ежедневно).

6.6. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения;

Лица, поступающие на работу в организацию, своевременно проходят предварительные при поступлении, периодические медицинские осмотры (пройден 30.07.20г.), профессиональная гигиеническая подготовка и

аттестация пройдена от 25.09.20г, в установленном порядке. На каждого работника заведена личная медицинская книжка, результаты медицинского осмотра, гигиеническая аттестация и вакцинация занесены в полном объеме.

Представлены личные медицинские книжки и прививочные сертификаты сотрудников пищеблока в количестве пяти штук. При анализе личных медицинских книжек установлено, работники пищеблока проходят предварительные при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке в полном объеме. По представленным прививочным сертификатам вакцинация сотрудников проводится в соответствии с национальным календарем профилактических прививок в полном объеме. Сведения о прививках в сертификатах имеются.

6.7. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств;

Необходимый запас столовой и кухонной посуды имеется. Запас моющего средства «Прогресс» – 55 литров, дезинфицирующего средства «Део-Хлор» - 7200 шт. таблеток. При обследовании проведен отбор дезинфицирующего средства «Део-Хлор» рабочий раствор 0,06%. Проба соответствует заявленной концентрации, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 10284 от 24.12.20г, выданный ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талицком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах» аттестат аккредитации РОСС. RU.0001.512086.

6.8. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное директором школы меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных блюд. Информационный стенд оборудован.

Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
Условиям обработки кухонной и столовой посуды	Режиму обработки кухонной и столовой посуды	Обеспеченности персонала спецодеждой	Соблюдению персоналом правил личной гигиены	Заполнению журнала «здоровье»
91	92	93	94	95
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
Полноте прохождения м/о персоналом	Наличию необходимых прививок персонала	Своевременност и прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	Наличию информационног о стенда
96	97	98	99	100
нет	нет	нет	нет	нет

6.9. Результаты родительского (общественного контроля) проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися.

В МБОУ ПГО Боровлянская СОШ проводятся следующие мероприятия. Создана комиссия об организации родительского контроля за питанием обучающихся

План проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Цель таких мероприятий:

- организация питания учащихся
- наличие документов по организации питания и правильности их оформления
- работа школьной столовой, санитарное состояние
- анализ меню, мнение учащихся
- состояние документации.

По окончании мероприятий все фиксируется в акты с занесением данных, за подписью членов комиссии.

6.10. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

Рабочая таблица:

<i>% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак</i>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
101	102	103
-	-	-

Продолжение таблицы:

<i>% пищи не съедаемой обучающимися в обед</i>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
104	105	106
-	-	-

Рекомендуемая формула:

Объем несъеденных блюд = (масса несъеденных остатков блюд/массу блюд на 1 ребенка * количество детей) * 100%.
Все блюда съедаются и в завтрак и обед. Пищи не съедаемой обучающимися не остается.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия в 2020 году проводились обученным персоналом организации дезинфекционного профиля отделом дезинфекции Талицкого филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области» на основании договоров № 14/318 от 15.01.2020г., № 14/2514 от 18.12.20г.

В организации разработана программа производственного контроля с применением принципов ХАССР, утвержденная директором МБОУ ПГО Боровлянская СОШ Косаревой Н.В. (далее программа). При рассмотрении программы установлено, что программа содержит выдержки из санитарных правил, общие требования, конкретизирована под данный объект, а именно: производителем пищевой продукции определены перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, соответствующей требованиям технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы; предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления); установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3 настоящей части, от установленных предельных значений; периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции; периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

Все сотрудники школы и в том числе пищеблока обеспечены средствами индивидуальной защиты (СИЗ): маски, перчатки. Запасы СИЗ маски в количестве – 1300 штук (запас на 14 дней), перчатки в количестве – 1300 пар. Также в наличии имеется запас антисептического средства для рук «Эдель» в количестве – 57 литров. Приобрели 5 шт. бесконтактных термометров для измерения температуры тела, 4 шт. передвижных облучателя - рециркулятора воздуха ультрафиолетового бактерицидного РБОВ 911/VIPRA, 36 шт. настенных облучателей - рециркуляторов бактерицидного закрытого типа VIPRO-РБН 36. На пищеблоке в горячем цехе и в обеденном зале также установлены рециркуляторы бактерицидные. При входе в здание школы, при входе в обеденный зал, на пищеблоке в горячем цехе, в туалетных комнатах установлены локтевые настенные дозатор с антисептиком, в туалетных комнатах, на пищеблоке также установлены дозаторы с кожными антисептиками для обработки рук. Также имеется сигнальная разметка на полу в коридорах, около раздевалки, перед обеденным залом для соблюдения социального дистанцирования в местах общего пользования.

Внесены корректировки в программу производственного контроля в части разработки плана мероприятий по предупреждению заноса и распространения новой коронавирусной инфекции в учреждении. Разработан алгоритм действий (проведение противоэпидемических мероприятий) в организации при выявлении случая лабораторного подтверждения COVID-19 среди сотрудников или посетителей. Разработан план профилактических мероприятий в

условиях сохранения риска коронавирусной инфекции (COVID-19). Издан Приказ о внесении изменений в программу производственного контроля от 25.08.2020 года «О неотложных мерах по предупреждению распространения коронавирусной инфекции, о назначении ответственных лиц по профилактике заноса коронавирусной инфекции и профилактике сезонного гриппа и ОРВИ». Внесены корректировки в должностные инструкции сотрудников о дополнительных обязанностях по соблюдению и обеспечению контроля противозидемического режима по COVID-19.

Лица, поступающие на работу в организацию общественного питания, своевременно проходят предварительные при поступлении, периодические медицинские осмотры, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдена в установленном порядке. На каждого работника заведена личная медицинская книжка, результаты медицинского осмотра, гигиеническая аттестация и вакцинация занесены в полном объеме

Нарушения требований НД не установлено

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 ¹

Протоколы лабораторных испытаний № П-3933 от 24.12.2020, № 10277 от 25.12.2020, № 10279 от 24.12.2020, № 10284 от 24.12.2020, № 10286, 10287 от 24.12.2020, № 10285 от 24.12.20г, № 10280 от 28.12.2020, № 10282 от 28.12.2020г, № 3934 от 15.01.2021г, выданные ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Талищком, Байкаловском, Тугулымском районах, городе Камышлов, Камышловском и Пышминском районах» аттестат аккредитации РОСС. RU.0001.512086

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

должность

подпись

Шихалева Ольга Михайловна

ФИО

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

директор Косарева Надежда Владимировна

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

22.01. 2021г.

подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку

¹ - данный раздел Акта может быть изложен на дополнительных листах, каждый из которых подписывается должностным лицом (руководителем проверяющей группы), проводившим проверку