

(Типовая форма акта
выездной проверки)

07.11.2022г. № 25220041000104084379

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

Отметка о согласовании или несогласовании (дата и реквизиты) проведения выездной проверки с органами прокуратуры* согласование проведения выездной проверки не требуется



УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ПРИМОРСКОМУ КРАЮ

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО ПРИМОРСКОМУ КРАЮ В Г. АРСЕНЬЕВЕ

г. Арсеньев, ул. Щербакова, д.35

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

«23» ноября 2022г. 09:00 -16:00

(дата и время составления акта)

692342, Приморский край, г. Арсеньев, ул. Щербакова, 35 – территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Арсеньеве

(место составления акта)

Акт выездной проверки №55/1

(плановой/внеплановой)

1.Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении внеплановой выездной проверки №55 от 07.11.2022г. (мероприятие по контролю от 07.11.2022г. №25220041000104084379).

(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 контроля (надзора) (организация и проведение внеплановой проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации,

регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и соблюдения правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг»: реестровый номер: 313122070.

(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) Коростелевой Татьяной Николаевной – заместителем начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г. Арсеньеве;

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

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

5. К проведению выездной проверки привлекаются:

- специалисты Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»: врио и.о. заместителя главного врача Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» Егорова Анна Дмитриевна;
- специалисты Арсеньевского отдела Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»: помощник врача по общей гигиене Ростовцева Наталья Анатольевна, лаборант СГЛ Плеханова Вера Ивановна.

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

эксперты (экспертные организации):

Проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных исследований (испытаний) отобранных образцов (проб), проведенных измерений поручено помощнику врача по общей гигиене Арсеньевского отдела Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» Ростовцевой Наталье Анатольевне, имеющей среднее медицинское образование, стаж работы по специальности 37 лет.

Проведение санитарно – эпидемиологической экспертизы представленного в ходе внеплановой выездной проверки основного (организованного) десятидневного меню при двухразовом питании обучающихся с 7 до 11 лет (1-4 классы), утвержденного директором МКОУ СОШ №5 с. Шумный И.А. Кочковым 21.03.2022г. поручено помощнику врача по общей гигиене Арсеньевского отдела Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» Ростовцевой Наталье Анатольевне, имеющей среднее медицинское образование, стаж работы по специальности 37 лет.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» г. Владивосток, юридический адрес: Приморский край, г. Владивосток, ул. Уткинская, д.36, аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» № RA.RU.710091 от 26.08.2015, срок действия – бессрочно, аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» № RA.RU.21ДВ01 от 07.10.2015, срок действия - бессрочно, выдан Федеральной службой по аккредитации.

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

5. Выездная проверка проведена в отношении: юридического лица – МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЁННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5" С. ШУМНЫЙ ЧУГУЕВСКОГО РАЙОНА ПРИМОРСКОГО КРАЯ (МКОУ СОШ N 5 С.ШУМНЫЙ); ИНН: 2534004823, ОГРН: 1022500511758; юридический адрес: 692613 Приморский край, Чугуевский район, с. Шумный, ул. Арсеньевская д. 7; место фактического осуществления деятельности: 692613

Приморский край, Чугуевский район, с. Шумный, ул. Арсеньевская д. 7

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 692613 Приморский край, Чугуевский район, с. Шумный, ул. Арсеньевская д. 7

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

7. Контролируемое лицо: юридическое лицо – МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5" С. ШУМНЫЙ ЧУГУЕВСКОГО РАЙОНА ПРИМОРСКОГО КРАЯ (МКОУ СОШ N 5 С.ШУМНЫЙ) ; ИНН: 2534004823 , ОГРН: 1022500511758 юридический адрес: 692613 Приморский край, Чугуевский район, с. Шумный, ул.Арсеньевская д.7; место фактического осуществления деятельности: 692613 Приморский край, Чугуевский район, с. Шумный, ул.Арсеньевская д.7

(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: 10 рабочих дней

с « 10 » ноября 2022 г., 10 час. 00 мин.

по « 23 » ноября 2022., 16 час. 00 мин.

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

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с: проведение выездной проверки 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: 1 рабочий день.

(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 территорий, помещений, производственных и иных объектов, и иных предметов:

(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 «10» ноября 2022г., 10 час. 00 мин.

по «10» ноября 2022г., 12 час. 00 мин.

по месту (адресу): место фактического осуществления деятельности - 692613 Приморский край, Чугуевский район, с. Шумный, ул. Арсеньевская д. 7

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

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 10.11.2022г.

2) истребование документов: «10» ноября 2022г.

3) отбор проб (образцов):

(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 «10» ноября 2022г., 10 час. 00 мин.

по «10» ноября 2022г., 12 час. 00 мин.

по месту (адресу): 692613 Приморский край, Чугуевский район, с. Шумный, ул.

Арсеньевская д. 7

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

по результатам которого составлено: протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов №131 от 10.11.2022г., протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность №130 от 10.11.2022г., определение о назначении экспертизы №98-ТО от 10.11.2022г.

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).

4) инструментальное обследование:

с «10» ноября 2022г., 10 час. 00 мин.

по «10» ноября 2022г., 12 час. 00 мин.

по месту (адресу): 692613 Приморский край, Чугуевский район, с. Шумный, ул. Арсеньевская д. 7, по результатам которого составлены: протокол осмотра от 10.11.2022г., определение о назначении экспертизы №98-ТО от 10.11.2022г.,

5) испытание:

с «10» ноября 2022г., 13 час. 00 мин.

по «18» ноября 2022г. 15 час. 00 мин.

по месту:

- ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»: Приморский край, г. Владивосток, ул. Уткинская, 36,

- Уссурийский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»: Приморский край, г. Уссурийск, ул. Комсомольская, 40;

- Арсеньевский отдел Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»: Приморский край, г. Арсеньев, ул. Садовая, 3а,

по результатам составлены: результаты лабораторных исследований, испытаний: протокол измерений №41-ФТ/01 от 11.11.2022г., протокол измерений №42-ФТ/01 от 11.11.2022г., протокол измерений №43-ФТ/01 от 11.11.2022г., протокол измерений №44-ФТ/01 от 11.11.2022г., протокол испытаний №7016-С от 14.11.2022г., протокол испытаний №16949-П от 15.11.2022г., №17486-П от 15.11.2022г., протокол испытаний №0188-К от 18.11.2022г.; протоколы испытаний №15691-П, №17959-П, №17958 от 21.11.2022г.

б) экспертиза:

- по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных испытаний (исследований), измерений:

с «10» ноября 2022г., 16 час. 00 мин.

по «18» ноября 2022г., 16 час. 00 мин.

по месту: Арсеньевский отдел Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»: Приморский край, г. Арсеньев, ул. Ломоносова, 11,

по результатам которого составлено: экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №148 от 18.11.2022г.; №149 от 18.11.2022г.

- по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы представленного в ходе внеплановой выездной проверки основного (организованного) десятидневного меню при двухразовом питании обучающихся с 7 до 11 лет (1-4 классы), утвержденного директором МКОУ СОШ №5 с. Шумный И.А. Кочковым 21.03.2022г.

с «10» ноября 2022г., 16 час. 00 мин.

по «18» ноября 2022г., 16 час. 00 мин.

по месту: Арсеньевский отдел Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае»: Приморский край, г. Арсеньев, ул. Ломоносова, 11,

по результатам которого составлено: экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №147 от 18.11.2022г.

7) рассмотрение документов, представленных хозяйствующим субъектом для достижения целей и задач проведения внеплановой выездной проверки:

с «10» ноября 2022г., 10 час. 00 мин.

по "23" ноября 2022г., 16 час. 00 мин.

по месту: Приморский край, г. Арсеньев, ул.Щербакова, д.35, каб.№9.

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям).

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

- Документ (приказ, решение), подтверждающий полномочия законного представителя юридического лица;
- Заверенные руководителем МКОУ СОШ № 5 с.Шумный списки детей:
 - обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены (по классам);
 - имеющих заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) требующие индивидуального подхода в организации питания;
 - отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания;
 - график приема пищи в соответствии с расписанием звонков режима образовательного процесса (с указанием количества одномоментно питающихся детей);
- Документы по организации питания (меню для организации питания обучающихся 1-4 классов учреждения: основное, индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании; технологические карты на кулинарные изделия (блюда), документы по назначению ответственных лиц за выдачу детям рациона питания);
- Формы учетной документации пищеблока («Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Ведомость контроля за рационом питания», «Гигиенический журнал (сотрудники)», документы, подтверждающие проведение витаминизации блюд и др.);
- Перечень поставщиков, осуществляющих поставку продовольственного сырья, пищевых продуктов и бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воды;
- Информация установленная изготовителем о пищевых продуктах, продовольственном пищевом сырье, бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воде и их изготовителе, используемых для организации питания (маркировочные ярлыки или их копии, либо листки-вкладыши, либо этикетки изготовителя, документы); товарно-сопроводительная документация, обеспечивающая прослеживаемость, качество и безопасность используемых для организации питания пищевых продуктов и продовольственного пищевого сырья, поступающих в учреждение;
- Документы, подтверждающие осуществление производственного контроля в учреждении;
- Документы, подтверждающие организацию и проведение предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, гигиенической подготовки и аттестации (сотрудники участвующие в приготовлении и раздаче пищи);
- Документы по организации, проведению и оценке эффективности дезинсекционных, дератизационных мероприятий, в том числе: договоры на проведение дератизации, дезинсекции, акты обследования объекта, акты выполненных работ, акты по оценке эффективности выполненных работ и др.
- Экспликация помещений (указание площади помещения столовой); количество оборудованных посадочных мест.

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

11. По результатам выездной проверки установлено:

При проведении проверки присутствовали: директор МКОУ СОШ №5" с. Шумный Кочков Игорь Александрович (распоряжение о назначении работника на работу №25-л от 30.05.2012г.)

Проверка проведена в целях: исполнения поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020г. №Пр-1665, Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020г. №723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» (с учетом изменений, внесенных Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №338 от 29.06.2021г.).

Образовательный процесс (пребывание детей в учреждении) не более 4 часов. Питание детей (горячее питание) организовано непосредственно юридическим лицом на базе имеющихся помещений.

Объект: пищеблок (школьная столовая) МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЁННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5" С. ШУМНЫЙ ЧУГУЕВСКОГО РАЙОНА ПРИМОРСКОГО КРАЯ (МКОУ СОШ N 5 С.ШУМНЫЙ); ИНН: 2534004823, ОГРН: 1022500511758; юридический адрес: 692613 Приморский край, Чугуевский район, с. Шумный, ул. Арсеньевская д. 7; место фактического осуществления деятельности: 692613 Приморский край, Чугуевский район, с. Шумный, ул. Арсеньевская д. 7

Организация питьевого режима: на момент осмотра питьевой режим в учреждении организован посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Смена воды каждые 3 часа, имеется график смены.

Учреждение обеспечено посудой (стеклянной, фаянсовой) из расчета количества обучающихся, имеются отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды.

1. Оценка условий для организации питания:

1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой, количеству одновременно питающихся детей: столовая (обеденный зал) МКОУ СОШ №5" с.Шумное оборудована 60 посадочными местами, максимальное количество одновременно питающихся детей – 36. Площадь помещения столовой (совмещен с залом для культурно-массовых мероприятий) составляет 311 м², площадь на 1 оборудованное посадочное место составляет 5,2 м² и на одно фактически используемое посадочное место – 17 м².

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

При рассмотрении представленного в рамках проверки графика для приема пищи МКОУ СОШ №5" с. Шумное, утвержденного приказом №288-А от 31.08.2022г. продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут (1-4 классы: с 10ч. 10 мин. до 10ч. 30 мин.)

1.2. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены: перед столовой установлены умывальные раковины, в количестве 4 штук, имеется подводка холодной и горячей воды (установлен водонагреватель); умывальные раковины оснащены электрополотенцами, мылом, антисептическими средствами для обработки рук.

1.4. Способ накрывания на столы: персонал; дети к раздаче пищи, не привлекаются.

1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи: в рамках внеплановой выездной проверки специалистами Арсеньевского отдела Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Приморскому краю», по поручению №143 от 08.11.2022г., проведены измерения температуры готовых горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся (протокол осмотра от 10.11.2022г.). По определению о назначении экспертизы № 99-ТО от 10.11.2022г., назначена санитарно-эпидемиологическая экспертиза проведенных исследований (измерений). По результатам лабораторных исследований, экспертиз, представленных Уссурийским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Приморскому краю», в виде протоколов измерений : протокол измерений № 41-ФТ/01 от 11.11.2022г; протокол измерений № 42-ФТ/01 от 11.11.2022г; протокол измерений № 43-ФТ/01 от 11.11.2022г; протокол измерений № 44-ФТ/01 от 11.11.2022г.,

экспертного заключения о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №148 от 18.11.2022г. установлено:

-температура первого блюда «Каша гречневая с котлетой и подливом» (измерения проводились в столовой на столе обучающегося к моменту приёма пищи) составляет $67,7^{\circ}\text{C} \pm 1,2$ при величине допустимого уровня не менее 65°C , что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению»;

- температура второго блюда «Чай с сахаром» (измерения проводились в столовой на столе обучающегося к моменту приёма пищи) составляет $78,6^{\circ}\text{C} \pm 1,2$ при величине допустимого уровня не ниже 75°C , что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению»;

- температура первого блюда - «Каша гречневая с котлетой и подливом» (измерения проводились на пищеблоке на раздаче (кухонный бак для третьих блюд) составляет $68,1^{\circ}\text{C} \pm 1,2$ при величине допустимого уровня не ниже 65°C , что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению»;

- температура второго блюда «Чай с сахаром» (измерения проводились на пищеблоке на раздаче (кухонный бак для вторых блюд) составляет $79,2 \pm 1,2$ при величине допустимого уровня не ниже 75°C , что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».

заключение: по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов измерений установлено, что температура горячих готовых блюд «Каша гречневая с котлетой и подливом», «Чай с сахаром», при раздаче на пищеблоке, на столе обучающегося к моменту приема пищи на объекте: МКОУ «СОШ № 5» с. Шумный по адресу: Приморский край, Чугуевский муниципальный округ, с. Шумный, ул. Арсеньевская, 7 **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению».

1.6. Санитарное состояние столовой: на момент осмотра визуально чисто.

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемены для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	сек	
311	60	5,2	36	20	20	4

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
«Каша гречневая с котлетой и подливом»	$68,1^{\circ}\text{C} \pm 1,2$	$67,7^{\circ}\text{C} \pm 1,2$
«Чай с сахаром»	$79,2^{\circ}\text{C} \pm 1,2$	$78,6^{\circ}\text{C} \pm 1,2$

При проведении лабораторных исследований в рамках государственного надзора в смывах с предметов окружающей среды на пищеблоке отобрано 5 проб-смывов патогенная кишечная палочка (БГКП) не выявлена.

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

Всего обучающихся 1-4 классов - 36. Охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов (36 детей): 100 %.

2.1. Количество детей, обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смену, а также количество детей, имеющих заболевания, требующих индивидуального подхода к организации питания (имеющих заболевания: сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию):

Количество обучающихся, осваивающих образовательную программу начального общего образования -36, в том числе: 1 класс – 9 детей, 2 класс-14 детей, 3 класс- 6 детей, 4 класс7 детей.

Обучение в 1 смену.

В рамках проверки представлена информация об отсутствии среди детей, обучающихся в МКОУ «СОШ № 5» с. Шумный с диагнозами сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия. Также отсутствуют дети, обучающиеся в 1-4 классах МКОУ «СОШ № 5» с. Шумный, родители которых отказались от горячего питания детей в школе .

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
в I-ю смену	в II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия
36	-	-	-	-

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием:

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
36	-	36	-	-	-	-

2.3. Количество детей 1-4 класс, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания:

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

3). Оценка меню:

3.1. Наличие меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню, согласованному: в рамках проверки представлено основное (организованное) десятидневное меню при двухразовом питании обучающихся с 7 до 11 лет (1-4 классы), утвержденное директором МКОУ СОШ № 5 с. Шумный И.А. Кочковым 21.03.2022г. По определению о назначении экспертизы №98-ТО от 10.11.2022г. назначена санитарно-эпидемиологическая экспертиза представленного основного (организованного) десятидневного меню при двухразовом питании обучающихся с 7 до 11 лет (1-4 классы), МКОУ «СОШ № 5» с. Шумный, Чугуевского муниципального округа Приморского края по адресу: Приморский край, Чугуевский муниципальный округ с. Шумный, ул. Арсеньевская, 7 на соответствие установленным требованиям.

При рассмотрении экспертного заключения о проведении санитарно-эпидемиологической

экспертизы №147 от 18.11.2022г., представленного Арсеньевским отделом Уссурийского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» по результатам проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Организация питания детей: планируют осуществлять посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.

Режим питания (завтрак).

Завтрак состоит из закуски (салат или свежие овощи), горячее первое блюдо, второе блюдо, напиток, фрукты.

Наименование блюд в предоставленном меню в соответствии с предоставленными технологическими картами.

Во всех технологических картах указана температура блюд, что **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Потребность в пищевых веществах, энергии за обед для учащихся 7-11 лет (1-4 класс) обучающихся в первую смену **соблюдается** и составляет:

Показатели	Потребность в пищевых веществах	Фактическое содержание, среднее значение
	7-11 лет	7-11 лет
Белки (г/сут)	23,1-26,9	28,9
Жиры (г/сут)	23,7-27,6	30,3
Углеводы (г/сут)	100,5-117,25	119,3
Энергетическая ценность (ккал/сут)	705-822,5	847,2

Масса порций для детей 7-11 лет **соблюдается** и составляет:

Название блюд	Масса порций в граммах	
	7-11 лет	Фактически 7-11 лет
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	60
Первое блюдо	200-250	200-250
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	90-120
Гарнир	150-200	150-200
Третье блюдо (чай с молоком, сок, компот из сухофруктов, чай с лимоном, кофейный напиток с молоком, какао с молоком, кисель и др.)	180-200	180-200
фрукты	100	100

Суммарные объемы блюд по приемам пищи для детей 7-11 лет **соблюдается** и составляет:

Приемы пищи (7-11 лет)	Обед
Фактически	710- 790
Норма (в граммах – не менее)	700

Заключение:

Примерное 10-ти дневное меню для питания детей возрастной категории с 7-ми до 11-ти лет, для муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 5» с. Шумный, Чугуевского муниципального округа

Приморского края по адресу: с. Приморский край, Чугуевский муниципальный округ, с. Шумный, ул. Арсеньевская, 7 **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Наличие технологических карт к меню: технологические карты к основному меню для детей 1-4 классов представлены.

На момент осмотра несоответствие сведений в технологических картах по массе порции блюд на выходе, сведениям по массе порции блюд, указанным в основном меню, не выявлено.

Соответствие фактического меню согласованному:

При рассмотрении документов, представленных в рамках проверки, а именно: 10-ти дневное меню для питания детей возрастной категории с 7-ми до 11-ти лет, для муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 5» с. Шумный, Чугуевского муниципального округа Приморского края по адресу: с. Приморский край, Чугуевский муниципальный округ, с. Шумный, ул. Арсеньевская, 7 установлено: фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

3.2.-3.4 Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами, проведение искусственной С-витаминизации, использование в меню премиксов:

В рационе питания обучающихся в МКОУ СОШ № 5 с. Шумный предусмотрено наличие «витаминизированных напитков» (витаминизация 3-х блюд аскорбиновой кислотой).

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная, предназначенная для приготовления блюд и кулинарных изделий.

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 (мг), А (рет.экв), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг) - указано в таблице экспертного заключения о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №147 от 18.11.2022г.

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд:

На момент осмотра по результатам контрольного взвешивания порционных блюд, установлено: масса порций фактически выданных блюд соответствует массе порций, указанной в основном меню и технологических картах.

На момент осмотра инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерные метки объема в миллилитрах.

3.6.2. 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:соблюдается

Количество дней в 10- ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей:	Фруктов;
3	3

3.7. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли):

Отобрано проб:

протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов №131 от 10.11.2022г...:

-- рациона питания детей (обед) возрастной группы от 7-11 лет (обучающиеся в 1-4 классе), для исследования на соответствие требованиям по санитарно-химическим показателям (соответствие фактического рациона питания теоретическому, энергетическая ценность

рациона питания) ;

- готовых блюд для исследования на соответствие требованиям по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы) – 2 пробы: «котлета мясная домашняя», изготовитель МКОУ СОШ №5 с. Шумный, дата изготовления: 10.11.2022г., «каша гречневая», изготовитель МКОУ СОШ №5 с. Шумный, дата изготовления: 10.11.2022г., требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» на микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы);

- смывов с объектов производственного инвентаря и оборудования, столовой и кухонной посуды; место отбора проб - пищеблок (горячий цех), для исследования на соответствие требованиям по микробиологическим показателям (на наличие бактерии группы кишечной палочки) (протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность №130 от 10.11.2022г.);

- Овощи (капуста свежая белокочанная, морковь свежая, свекла свежая) для исследования на соответствие требованиям технического регламента Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 на содержание остаточных пестицидов.

Отбор пробы (образца) – готовой продукции - III-блюдо с целью определения содержания в нем «С»-витамина не проведен – отсутствие в меню (завтрак) за 10.11.2022г., «витаминизированных напитков». Отбор пробы (образца) – соль йодированная для исследования на содержание йода, не проведен – недостаточное количество на момент отбора.

На основании определения о назначении экспертизы № 99-ТО от 10.11.2022г. Арсеньевским отделом Уссурийского филиала «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» проведены лабораторные исследования проб (образцов) смывов, готовых блюд на микробиологические, санитарно-химические показатели и по их результатам проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза протоколов образцов (проб) отобранных на пищеблоке Муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 5» с. Шумный по адресу: Приморский край, Чугуевский муниципальный округ, с. Шумный, ул. Арсеньевская, 7.

По результатам лабораторных исследований установлено:

- В смывах отобранных с объектов окружающей среды БГКП не обнаружены (протокол испытаний № 7016-С от 14.11.2022г);

- Образцы готовых блюд «Котлета мясная домашняя», «Каша гречневая» по микробиологическим показателям соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011, (протоколы испытаний № 16949-П от 15.11.2022г, № 17486-П от 15.11.2022г);

- Рацион питания (завтрак) допустимые отклонение энергетической ценности рациона питания и полноты вложения составляет $\pm 1,5\%$ (протокол испытаний № 0188-К от 18.11.2022г);

В отобранных пробах: «Капуста белокочанная свежая», «Морковь столовая свежая» «Свекла свежая» содержание незаявленных пестицидов не обнаружено, что соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (протоколы испытаний № 15691-П, № 17959-П, № 17958 от 21.11.2022г).

Закключение:

По результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы, протоколов испытаний образцов (проб) смывы, готовые блюда по микробиологическим, санитарно-химическим показателям, сырьё отобранные на объекте: МКОУ «СОШ № 5» с. Шумный Чугуевского муниципального округа по адресу: Приморский край, Чугуевский муниципальный округ, с. Шумный, ул. Арсеньевская, 7 соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", по санитарно-химическим показателям», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (Экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №149 от 18.11.2022г.)

4. Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:

4.1-4.2. Контроль за качеством поступающей продукции, ведение бракеража:

Результаты бракеража поступающей продукции на пищеблок регистрируются в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок: для контроля за качеством поступающей продукции, проводится бракераж, результаты регистрируются в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок: на момент осмотра пищевые продукты на предмет наличия информации установленной изготовителем, в том числе о дате и времени изготовления (сбора урожая), сроках годности и условий хранения продуктов и его изготовителе, и на предмет наличия товарно-сопроводительной документации проинспектированы:

4.3. Контроль ведения бракеража сырья: При анализе заполнения Бракеражного журнала сырой скоропортящейся продукции установлено: **журнал «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» на пищеблоке МКОУ СОШ №5 с. Шумный ведется с нарушением установленной формы: не заполняется графа «дата и час реализации»**, что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приложение №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

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

5. Приготовление блюд.

5.1. Контроль соблюдения принципов поточности и технологии приготовления блюд:

На пищеблоке МКОУ СОШ №5 с. Шумный имеет место пересечение движения готовой и сырой продукции, т.е нарушается последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.5, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

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: нарушений не выявлено.

5.3. Контроль соблюдения режима обработки яиц: имеется дезинфицирующее средство для обработки яиц, 3 промаркированные емкости для обработки.

5.4. Контроль за обработкой овощей и фруктов: для обработки фруктов/овощей: для

обработки овощей предусмотрен «овощной цех», оборудованы 2 мойки для овощей, выделено технологическое оборудование для обработки и переработки овощей, все в исправном состоянии.

5.5. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции: на момент осмотра в производственных цехах пищеблока визуально чисто. В наличии дезинфицирующие средства, обладающие антимикробным и вирулицидным действием» «Део хлор локс».

Вывешены инструкции по мытью и дезинфекции столовой и кухонной посуды.

Рассмотрев представленные МКОУ СОШ №5 с. Шумный в рамках проверки документы, подтверждающие организацию и проведение в МКОУ СОШ №5 с. Шумный мероприятий по дератизации и дезинсекции, в том числе договор на проведение дератизации, дезинфекции, дезинсекции №5 от 10.01.2022г., заключенный между МКОУ СОШ №5 с. Шумный и ИП Карась Л.В., акт выполненных работ по дератизации № 660 от 13.10.2022г.; акт выполненных работ (обследование объекта на наличие синантропных членистоногих в октябре) установлено дератизационные мероприятия силами специализированных организаций проводятся 1 раз в 2 месяца.

С такой же периодичностью проводятся плановые обследования на заселенность членистоногими с составлением Акта санитарно-эпидемиологического обследования объекта на наличие бытовых членистоногих (акт выполненных работ по дератизации № 660 от 13.10.2022г.; акт выполненных работ (обследование объекта на наличие синантропных членистоногих от 13.10.2022г.)

В МКОУ СОШ №5 с. Шумный силами ответственного лица в рамках производственного контроля организованы и проводятся плановые мероприятия по обследованию и оценки объекта по заселенности грызунами и членистоногими с кратностью 2 раза в месяц с установкой ловушек и клеевых площадок, ведется журнал.

5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции): выдача рационов выдается под контролем ответственных лиц, назначенных в учреждении.

5.8. Контроль наличия суточных проб:

Для отбора суточных проб имеются промаркированные емкости с крышками. Для хранения суточных проб предусмотрен холодильник, оснащен термометром для контроля условий хранения блюд. Условия хранения и температурный режим соблюдается.

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды: Имеется холодное водоснабжение (подземный водисточник), установлен альтернативный источник горячего водоснабжения (бойлер).

6.2. Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды.

Для мытья кухонной посуды не выделены специальные мойки, мытье столовой посуды и кухонной проводится в одних ваннах, что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

Вывешены инструкции по мытью и дезинфекции столовой и кухонной посуды.

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой: на момент осмотра работники пищеблока обеспечены достаточным количеством специальной санитарной одеждой.

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом: **Не созданы условия для соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока: на пищеблоке не установлена умывальная раковина для обработки рук персонала (для мытья рук используется раковина для обработки овощей), нет мыла для рук, дезинфицирующего средства для обработки рук персонала, разовых полотенец,** что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации

общественного питания населения»

6.5. Соблюдение персоналом правил личной гигиены: соблюдается.

6.6. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Гигиенический журнал сотрудники»: ведется согласно рекомендуемой форме.

6.7. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения:

Фактически работников пищеблока: 3 человека (заведующий столовой, повар, подсобный рабочий), представлены 3 личные медицинские книжки.

По результатам рассмотрения представленных личных медицинских книжек установлено: предварительные и периодические медицинские осмотры работников организованы в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021г. N29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"; имеются сведения о наличии вакцинации в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 06.12.2021г. N 1122н«Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»; имеются отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации согласно установленной требованиям кратностью.

6.8. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств: столовая посуда с повреждениями на момент осмотра отсутствует; запас посуды, моющих и дезинфекционных средств имеется.

6.9. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день:

На момент осмотра в ежедневном меню основного питания на сутки, вывешенном в обеденном зале учреждения содержится информация о наименовании приема пищи, наименовании блюда, массы порции, калорийности порции.

6.10. Результаты родительского (общественного контроля) - проводится ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися:

В ходе проверки представлены документы по проведению мероприятий по родительскому контролю (протоколы проверки качества питания)

6.11. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		По результатам выполняемой проверки
По результатам родительского контроля		
<i>мин</i>	<i>макс</i>	0,3%

В рамках проверки представлена «Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий МКОУ СОШ №5 с. Шумный», утвержденная директором МКОУ СОШ №5 с. Шумный 30.12.2021г.. Представлен договор с лабораторией, аккредитованной в установленном порядке- ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Приморском крае» на проведение производственного лабораторного контроля, график производственного лабораторного контроля на 2022г.

При проверке не представлены результаты производственного лабораторного контроля в рамках запланированных указанной программой производственного контроля, что является нарушением требований ст. 17, ст. 28, ст. 29, ст. 32 Федерального закона РФ №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.8, п.2.9.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 2.1, п 4.6

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 1.5, пп. б, п. 2.4, п. 2.5, п. 2.7, п. 3.1 СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

Мероприятия, направленные на предупреждение распространения COVID-19:

Осуществляется проведение термометрии «на входе» в пищеблок (для работников).

Лица с признаками инфекционного заболевания, повышения температуры тела 37,1 °С и выше отстраняются от работы.

Пищеблок обеспечен моющими и дезинфицирующими средствами, в том числе вирулицидного действия в достаточном количестве.

Обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков вирулицидного действия перед обеденным залом.

Сотрудники пищеблока обеспечены достаточным количеством одноразовых масок и перчаток. Имеется запас дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, а также запас кожных антисептиков вирулицидного действия.

На момент осмотра с целью профилактики коронавирусной инфекции школьная столовая (обеденный зал) обеспечен бактерицидным облучателем; бактерицидный облучатель для обеззараживания воздуха применяются в отсутствие детей.

Выявленные нарушения, ответственные лица за выявленные нарушения:

При проведении внеплановой выездной проверки в период с 10.11.2022г. по 23.11.2022г. в отношении юридического лица – МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЁННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5" С. ШУМНЫЙ ЧУГУЕВСКОГО РАЙОНА ПРИМОРСКОГО КРАЯ (МКОУ СОШ N 5 С.ШУМНЫЙ); ИНН: 2534004823, ОГРН: 1022500511758; юридический адрес: 692613 Приморский край, Чугуевский район, с. Шумный, ул.Арсеньевская д. 7; место фактического осуществления деятельности: 692613 Приморский край, Чугуевский район, с. Шумный, ул. Арсеньевская д. 7, **выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах**, допущенные должностным лицом – директором МКОУ СОШ № 5 с. Шумный Кочковым Игорем Александровичем, а именно:

I. На момент осмотра:

- На пищеблоке МКОУ СОШ №5 с. Шумный имеет место пересечение движения готовой и сырой продукции, т.е нарушается последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52–ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.5, п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

- На пищеблоке МКОУ СОШ №5 с. Шумный для мытья кухонной посуды не выделены специальные мойки, мытье столовой посуды и кухонной проводится в одних ваннах, что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52–ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

- На пищеблоке МКОУ СОШ №5 с. Шумный не созданы условия для соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока: на пищеблоке не установлена умывальная раковина для обработки рук персонала (для мытья рук используется раковина для обработки посуды), нет мыла для рук, дезинфицирующего средства для обработки рук персонала, разовых полотенец, что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52–ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и

оздоровления детей и молодежи»; п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- На пищеблоке МКОУ СОШ №5 с. Шумный при просмотре заполнения Бракеражного журнала сырой скоропортящейся продукции установлено: журнал «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» на пищеблоке МКОУ СОШ №5 с. Шумный ведется с нарушением установленной формы: не заполняется графа «дата и час реализации», что является нарушением ст. 17 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», приложение №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

II. При рассмотрении материалов по делу:

- Не представлены результаты производственного лабораторного контроля в рамках запланированных указанной программой производственного контроля мероприятий за 2022г, что является нарушением требований ст. 17, ст. 28, ст. 29, ст. 32 Федерального закона РФ №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 1.8, п.2.9.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 2.1, п 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 1.5, пп. б, п. 2.4, п. 2.5, п. 2.7, п. 3.1 СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

Ответственным является должностное лицо – директор МКОУ СОШ №5" с. Шумный Кочков Игорь Александрович (распоряжение о назначении работника на работу №25-л от 30.05.2012г.), выписка из Единого государственного реестра юридических лиц на МКОУ СОШ №5" с. Шумный

По результатам настоящей проверки в адрес МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЁННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5" С. ШУМНЫЙ ЧУГУЕВСКОГО РАЙОНА ПРИМОРСКОГО КРАЯ (МКОУ СОШ N 5 С.ШУМНЫЙ); ИНН: 2534004823, ОГРН: 1022500511758; юридический адрес: 692613 Приморский край, Чугуевский район, с. Шумный, ул.Арсеньевская д. 7; место фактического осуществления деятельности: 692613 Приморский край, Чугуевский район, с. Шумный, ул. Арсеневская д. 7, предписание об устранении выявленных нарушений не выдано (основание: постановление Правительства РФ от 10.03.2022г. №336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля»).

(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 п. 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия).

12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) Решение о проведении внеплановой выездной проверки №55 от 07.11.2022г. (мероприятие по контролю от 07.11.2022г. № 25220041000104084379),
- 2) уведомление о проведении внеплановой выездной проверки исх №1126 от 07.11.2022г.,
- 3) протокол осмотра от 10.11.2022г.,
- 4) поручение №143 от 08.11.2022г.,
- 5) протоколы отбора проб: протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов №131 от 10.11.2022г., протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность №130 от 10.11.2022г.
- 6) определение о назначении экспертизы №98-ТО от 10.11.2022г., определение о назначении экспертизы №99-ТО от 10.11.2022г
- 7) результаты лабораторных исследований, испытаний: протокол измерений №41-ФТ/01 от 11.11.2022г., протокол измерений №42-ФТ/01 от 11.11.2022г., протокол измерений №43-ФТ/01 от 11.11.2022г., протокол измерений №44-ФТ/01 от 11.11.2022г., протокол испытаний №7016-С от 14.11.2022г., протокол испытаний № 16949-П от 15.11.2022г, № 17486-П от 15.11.2022г., протокол испытаний № 0188-К от 18.11.2022г); протоколы испытаний № 15691-П, № 17959-П, № 17958 от 21.11.2022г.
- 8) экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №147 от 18.11.2022г., экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №148 от 18.11.2022г., экспертное заключение о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы №149 от 18.11.2022г
- 9) представленные документы в рамках проверки МКОУ СОШ №5 с. Шумный
- 10) выписка из Единого государственного реестра юридических лиц на МКОУ СОШ №5 с. Шумный

(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, а также иные документы, прилагаемые к акту выездной проверки).

Заместитель начальника
Короствелёва Т.Н.

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку

Т.Н. Короствелёва
(подпись)

Короствелёва Татьяна Николаевна- заместитель начальника территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Приморскому краю в г.Арсеньеве, тел. 8 (42361) 4-32-81

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

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

Ознакомлен
директор МКОУ СОШ №5 с. Шумный
И.А. Короб *23.11.2022*

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.
