

КНМ 59230041000108480127 от 16.11.2023



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

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

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



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

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

Акт выездной внеплановой проверки
(плановой/внеплановой)

от «08» декабря 2023 года № 1048

14 час. 30 мин.

(дата и время составления акта)

Пермский край, г. Соликамск, ул. Кирова, д. 1

(место составления акта)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю Е.И.Овчинниковой о проведении внеплановой выездной проверки от 16.11.2023 года № 1087, учетный номер в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий КНМ 59230041000108480127 от 16.11.2023г.

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) Тычининым Олегом Юрьевичем - заместителем начальника Северного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю;

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

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты Северного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»:

- 1) Мисюрева Майя Николаевна - помощник врача - эпидемиолога;
- 2) Смагин Станислав Владимирович – врач по гигиене питания;
- 3) Вересова Наталья Михайловна, - врачи по общей гигиене.

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

эксперты (экспертные организации):

1) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (Северный филиал); аттестат аккредитации № RA.RU.710044 выдан Федеральной службой по аккредитации 24.04.2018 года.

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

5. Выездная проверка проведена в отношении:

- деятельность, действия (бездействие) контролируемых лиц, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к контролируемым лицам, осуществляющим деятельность, действия (бездействие);
- результаты деятельности организаций, в том числе продукция (товары) к которым предъявляются обязательные требования;
- здания, помещения, сооружения, территории, оборудование, устройства, предметы, материалы, транспортные средства и другие объекты, которыми контролируемые лица владеют и (или) пользуются и к которым предъявляются обязательные требования (далее - производственные объекты).

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

Место фактического осуществления деятельности: Пермский край, Чердынский городской округ, п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, 36, п. Курган, ул. Коммунистическая, 4.

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

7. Контролируемое лицо:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Керчевская средняя общеобразовательная школа" (далее – МАОУ "Керчевская СОШ"), ИНН 5956003750, ОГРН: 1025902266906; 618616, Пермский край, Чердынский г.о., п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, д. 36; e-mail: kerchevososh@mail.ru.

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

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с "27" ноября 2023 г., 11 час. 00 мин.

по "08" декабря 2023 г., 14 час. 30 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 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:

2 рабочих дня (8 часов 00 минут)

(часы, минуты)

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

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

- 1) истребование документов

(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).

(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)

в следующие сроки:

с "27" ноября 2023 года 09 час. 00 мин.

по "27" ноября 2023 г., 09 час. 10 мин.

по месту Пермский край, г. Соликамск, ул. Кирова, 1

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

по результатам которого составлено:

- требование о представлении документов от 27.11.2023 года № 59-03-19/10-30668-2023

(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).

(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)

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

2) отбор проб (образцов)

в следующие сроки:

с "27" ноября 2023 г., 11 час. 05 мин.

по "27" ноября 2023 г., 11 час. 50 мин.

по месту Пермский край, Чердынский городской округ, п. Курган, ул. Коммунистическая, 4

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

по результатам которого составлено:

- протоколы (акты) отбора образцов (проб) продукции №№ 6043, 6045 от 27.11.2023г.

в следующие сроки:

с "27" ноября 2023 г., 12 час. 05 мин.

по "27" ноября 2023 г., 12 час. 40 мин.

по месту Пермский край, Чердынский городской округ, п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, 36

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

по результатам которого составлено:

- протоколы (акты) отбора образцов (проб) продукции №№ 6044, 6046 от 27.11.2023г.

3) инструментальное обследование

в следующие сроки:

с "27" ноября 2023 г., 11 час. 20 мин.

по "27" ноября 2023 г., 11 час. 25 мин.

по месту Пермский край, Чердынский городской округ, п. Курган, ул. Коммунистическая, 4,

по результатам которого составлен:

- протокол измерений температуры горячих блюд № 40 от 27.11.2023г.

в следующие сроки:

с "27" ноября 2023 г., 12 час. 35 мин.

по "27" ноября 2023 г., 12 час. 38 мин.

по месту Пермский край, Чердынский городской округ, п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, 36

по результатам которого составлен:

- протокол измерений температуры горячих блюд № 41 от 27.11.2023г.

5) испытание

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

в следующие сроки:

с "22" ноября 2023 г.,

по "05" декабря 2023 г.,

по месту: Пермский край, г. Соликамск, ул. Кирова, д. 1

- икра кабачковая (промышленного изготовления) – 60г
- суп из овощей со сметаной – 208г
- рис отварной – 150г
- котлета из говядины – 90г,
- сок фруктовый – 200г
- хлеб пшеничный – 45г
- хлеб ржано-пшеничный – 45г

Итого: 798г

На момент обследования 27.11.23г, питание учащихся 1-4 классов осуществляется в соответствии с утвержденным 10 дневным меню.

Согласно информации, содержащейся в фактическом меню на 27.11.23 для детей 1-4 классов суммарный объем блюд, и масса порций соответствуют требованиям, установленным в таблицах 3 и 1 приложения №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Изготовление блюд осуществляется по технологическим картам, разработанным по Сборнику рецептур издательства г. Пермь 2018г, технологические карты утверждены руководителем учреждения, что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Согласно информации в согласованном меню и журнале бракеража готовой продукции, изготовление выпечных изделий на пищеблоках МАОУ «Керчевская СОШ» по адресам: Пермский край, Чердынский район, п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, д.36; п. Курган, ул. Коммунистическая, д.4, не осуществляется.

Для приготовления блюд используется соль поваренная пищевая йодированная, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Складские помещения пищеблоков, расположенных по адресам: Пермский край, Чердынский район, п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, д.36; п. Курган, ул. Коммунистическая, д.4, оборудованы гигрометрами ВИТ-1, все холодильное оборудование обеспечено термометрами для контроля температуры хранения пищевой продукции, что соответствует требованиям п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Контроль качества каждой партии поступающего скоропортящегося сырья осуществляется с регистрацией в журнале бракеража поступающей продукции, что соответствует требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент обследования 27.11.2023г осмотренные партии пищевой продукции имели на упаковке маркировку с необходимой информацией, на все пищевые продукты была предъявлена сопроводительная документация, что соответствует требованиям п. 2.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20, статьи 4 ТР ТС 022/2011, статьи 17 ТР ТС 021/2011.

На момент обследования 27.11.23 хранение осмотренных партий пищевой продукции осуществляется при температуре, установленной изготовителем (согласно информации на

маркировочных ярлыках, что соответствует требованиям п. 3.1. СанПиН 2.3./2.4.3590-20, части 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011.

На момент обследования 27.11.23 согласно меню и журналу бракеража, продукция, которая не допускается при организации питания детей (согласно приложению №6 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20), не используется, что соответствует требованиям п. 8.1.9. СанПиН 2.3./2.4.3590-20, статье 8 ТРТС 021/2011.

Персонал пищеблоков, расположенных по адресам: Пермский край, Чердынский район, п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, д.36; п. Курган, ул. Коммунистическая, д.4, составляет 6 человек.

У работников пищеблоков ежедневно проводится бесконтактная термометрия, данные заносятся в журнал.

Перед сменой ежедневно осуществляется осмотр персонала пищеблоков на наличие кожных заболеваний рук и открытых участков тела, признаков инфекционных заболеваний, с занесением результатов в журнал, который ведется по рекомендованной форме в приложении №1 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20, что соответствует п. 2.22. СанПиН 2.3./2.4.3590-20. При проведении санитарно-эпидемиологического обследования пищеблоков 27.11.2023, видимых признаков инфекционных заболеваний и заболеваний кожных покровов у работающего персонала не выявлено.

Предъявлено 6 личных медицинских книжек (ЛМК) установленного образца. Согласно информации в ЛМК у кладовщика Шишигиной В.Н. имеется медотвод от профилактических прививок.

В предъявленных ЛМК сотрудников пищеблоков МАОУ «Керчевская СОШ» имеется информация о поставленных профпрививках против дифтерии, столбняка, вирусного гепатита В, кори, гриппа, проведении периодического медицинского осмотра у специалистов в период с 30.08.23 по 21.09.2023г, что соответствует требованиям п. 58, 64. раздел II СанПиН 3.3686-21,

На момент проверки не представлена информация о 2ой прививке против кори сотрудников пищеблока МАОУ "Керчевская СОШ" моложе 55и лет: Гаинцевой В.Л. Цыпуштановой Т.И. Злодеевой А.В. в нарушение требований п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст. 11, 35 Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения", п. 2769 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно - эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

Гигиеническое обучение и аттестацию по специальности проходят 1 раз в год (последнее прохождение 22.03.23).

Мытье столовой посуды, на пищеблоках по адресам: Пермский край, Чердынский район, п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, д.36; п. Курган, ул. Коммунистическая, д.4, осуществляется ручным способом с использованием моющего средства (Ника супер плюс) и дезинфицирующих средств (Ника2, Жавельон), согласно инструкциям от изготовителей (инструкции моющего и дезинфицирующего средств размещены в моечных отделениях, (персонал знает правила приготовления рабочих растворов), что соответствует требованиям п. 3.10. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Приготовление рабочего дезинфицирующего раствора осуществляется непосредственно перед использованием, рабочий раствор готовят на одно использование, хранение не осуществляется.

Порционирование и выдача блюд осуществляется персоналом пищеблоков, согласно должностным инструкциям, что соответствует требованиям п. 3.5.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При раздаче готовых блюд персонал на пищеблоках по адресам: Пермский край, Чердынский район, п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, д.36; п. Курган, ул. Коммунистическая, д.4, использует одноразовые перчатки, что соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Имеется запас одноразовых перчаток.

Хранение личной одежды и спецодежды на пищеблоках по адресам: Пермский край, Чердынский район, п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, д.36; п. Курган, ул. Коммунистическая, д.4, осуществляется в гардеробе персонала в отдельных шкафах. Для сотрудников пищеблоков имеются отдельные туалеты, двери которых не выходят в производственные и складские помещения (перед входом имеются крючки для спецодежды), что соответствует п. 3.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Для дезинфекции поверхностей (ручки и низ дверей, выключатели, панели, стен, рабочие поверхности столов) используют дезинфицирующее хлорсодержащее средство «Ника 2» согласно инструкции от изготовителя.

Пищеблок по адресу: Пермский край, Чердынский район, п. Курган, ул. Коммунистическая, д.4.

На момент обследования 27.11.23 с 11:00 до 12:00 осуществляется обеспечение бесплатным горячим питанием учащихся 1-4 классов в количестве 6 человек два раза в день (завтрак и обед).

Пищеблок существующий, занимает часть помещений первого этажа двухэтажного здания школы, работа пищеблока осуществляется на сырье (овощи сырые) и полуфабрикатах из мяса и птицы замороженных, производства предприятий пищевой промышленности.

Набор помещений пищеблока: обеденный зал, горячий цех, сырьевой цех, склад с холодильным оборудованием, помещение для персонала, туалет для персонала.

На момент обследования 27.11.23 с 11:00 до 12:00 в горячем цехе два осветительных прибора находятся в неисправном состоянии, в нарушение требований п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Первичная обработка корнеплодов и овощей, полуфабрикатов из мяса и птицы, рыбы осуществляется в сырьевом цехе с оборудованием: моечные ванны (4 шт для сырого мяса, рыбы, птицы и первичной обработки овощей) производственные столы (4 шт для сырого мяса, птицы и рыбы), мясорубка электрическая бытовая с насадками для сырой продукции – 1 шт, весы – 1 шт, бактерицидный облучатель – 1 шт, холодильник бытовой -1 шт.

Согласно информации в журнале бракеража готовой продукции, изготовление холодных закусок и салатов на пищеблоке не осуществляется. Для поджаривания используются консервированные и свежие овощи порционно. Для вторичной обработки овощей в горячем цехе выделено рабочее место, рядом с раздачей, оборудованное холодильником бытовым, производственным столом, бытовой протирочной машиной с насадками для готовой продукции, бактерицидным облучателем, разделочным инвентарем (нож, доска с маркировкой ГП – готовая продукция), моечной ванной для вторичной обработки овощей.

Обработка готовой продукции осуществляется в горячем цехе, оборудованном производственными столами -3шт (маркировка: ГП – готовая продукция), производственным столом для полуфабрикатов – 1 шт, производственным столом и шкафом для хлеба, протирачной машиной с насадками – 1шт, плитой электрической с духовкой 6 конфорочной– 2шт, жарочным шкафом -2шт. Линия раздачи включает: мармит для первых и третьих блюд, мармит для гарниров, стол для готовой продукции, шкаф для чистой столовой посуды, стол для резки хлеба со шкафами (2шт) для хранения хлеба.

Линия раздачи в горячем цехе, где осуществляется порционирование блюд, оборудована бактерицидной установкой по обеззараживанию воздуха, что соответствует п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для переработки сырья и готовой продукции используется отдельное технологическое оборудование, промаркированный разделочный инвентарь, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

На момент обследования 27.11.23 с 11:00 до 12:00 акт проверки технологического и холодильного оборудования не предъявлен.

Для мытья кухонной посуды выделена рабочая зона в горячем цехе, оборудованная двухсекционной моечной ванной со смесителем и душевой насадкой, стеллажом для чистой посуды. Для мытья столовой посуды выделена рабочая зона в горячем цехе, оборудованная окном и столом для приема грязной столовой посуды, трехсекционной моечной ванной, смесителем и душевой насадкой, водонагревателем и стеллажом для чистой посуды.

На момент обследования 27.11.23 с 11:00 до 12:00 для приготовления первого и второго блюда используются две эмалированные кастрюли. В наличии на пищеблоке имеются три кастрюли из нержавеющей стали.

Партии поступающей скоропортящейся пищевой продукции регистрируются в бракеражном журнале поступающей продукции.

Суточная проба отбирается от каждой партии приготовленных блюд в объеме не менее 100г в промаркированные стеклянные банки с металлическими крышками, хранение осуществляется в течение 48 час. в холодильнике при $T +4,5^{\circ} C$ (согласно показаниям термометра), что соответствует п. 8.1.10. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Пермский край, Чердынский городской округ, п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, 36;

На момент обследования 27.11.23 с 12:30 до 16:00 осуществляется обеспечение бесплатным горячим питанием учащихся 1-4 классов в количестве 60 человек два раза в день (завтрак и обед). Общее количество обучающихся 190 человек.

Пищеблок расположен на первом этаже здания школы. Работа пищеблока осуществляется на сырье (овощи сырые, рыба мороженая) и полуфабрикатах замороженных из мяса и птицы, производства предприятий пищевой промышленности.

Обеденный зал рассчитан на 120 посадочных мест, площадь обеденного зала – 166 м². (1,4 кв.м. на 1 посадочное место), что соответствует требованиям, установленным в таблице 6.1. СанПиН 1.2.3685-21.

Набор помещений пищеблока: обеденный зал, горячий цех, сырьевой цех, моечное отделение, склад с холодильным оборудованием, склад для бакалейной продукции, склад для хранения овощей и фруктов с холодильным оборудованием, помещение для персонала, туалет для персонала, что соответствует п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20.

Первичная обработка корнеплодов и овощей, полуфабрикатов из мяса и птицы, рыбы осуществляется в сырьевом цехе с оборудованием: моечные ванны (4 шт для сырого мяса, рыбы, птицы и первичной обработки овощей) производственные столы (4 шт для сырого мяса, птицы и рыбы), приводом универсальным для сырой продукции – 1шт, весы – 1 шт, бактерицидный облучатель – 1 шт, холодильником бытовым -1 шт.

Согласно информации в журнале бракеража готовой продукции, изготовление холодных закусок и салатов на пищеблоке не осуществляется. Для поджаривания используются консервированные овощи порционно. Для резки консервированных овощей в горячем цехе выделено рабочее место, рядом с раздачей, оборудованное холодильником бытовым, производственным столом, бактерицидным облучателем, разделочным инвентарем (нож, доска с маркировкой ГП – готовая продукция), моечной ванной для вторичной обработки овощей.

Обработка готовой продукции осуществляется в горячем цехе, оборудованном производственными столами -3шт (маркировка: ГП – готовая продукция), производственным столом для полуфабрикатов – 1 шт, производственным столом и шкафом для хлеба, протирочной машиной с насадками – 1шт, плитой электрической с духовкой 6 конфорок – 2шт, жарочным шкафом -2шт. Линия раздачи включает: мармит для первых и третьих блюд, мармит для гарниров, стол для готовой продукции, ванна для охлаждения напитков, холодильная витрина, шкаф для чистой столовой посуды, стол для резки хлеба со шкафами (2шт) для хранения хлеба.

Линия раздачи в горячем цехе, где осуществляется порционирование блюд, оборудована бактерицидной установкой по обеззараживанию воздуха, что соответствует п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для переработки сырья и готовой продукции используется отдельное технологическое оборудование, промаркированный разделочный инвентарь, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

На момент обследования 27.11.23 в наборе технологического оборудования производственных помещений пищеблока отсутствует картофелеочистительная машина в месте первичной обработки сырых овощей сырьевого цеха, в нарушение требований таблицы 6.18. СанПиН 1.2.3685-21.

Согласно акту готовности оборудования от 20.10.2023г, оборудование пищеблока находится в исправном состоянии.

Моечное отделение оборудовано двухсекционной моечной ванной со смесителем и душевой насадкой для мытья кухонной посуды, стеллажом для чистой посуды. Для мытья столовой посуды имеется пятисекционная моечная ванна, оборудованная смесителями и душевой насадкой. Ванны оборудованы гибкими шлангами с душевыми насадками, что соответствует требованиям п. 195 СанПиН 1.2.3685-21. Имеется металлическая решетка с ручками для ополаскивания посуды.

От каждой партии готовых блюд отбирается суточная проба, на момент обследования 27.11.23 с 12:30 до 16:00, суточные пробы хранятся при $T +3,4^{\circ}\text{C}$ в объеме не менее 100г (порционные кулинарные изделия целиком), в стеклянных банках с крышками с информацией о дате и времени изготовления, что соответствует требованиям п. 8.1.10. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Партии поступающего скоропортящегося сырья регистрируются в бракеражном журнале поступающей продукции.

Обеденный зал оборудован: бактерицидным рециркулятором -1 шт (установлен рядом с линией раздачи готовых блюд), обеденными столами, стульями.

Имеется график работы и ведется журнал учета фактического времени работы бактерицидного облучателя.

Пищеблок оборудован внутренними системами холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения и канализацией, на момент обследования пищеблока 27.11.23 с 12:30 до 16:00, видимых аварий на системах питьевого водоснабжения и канализации не обнаружено.

Горячее водоснабжение осуществляется за счет электроводонагревателей -4 шт с разводкой к моечным ваннам и раковинам для мытья рук.

На раздаче и в обеденном зале используются чистая, высушенная посуда и столовые приборы (ложки, вилки), что соответствует требованиям п. 3.10. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Для приготовления блюд используется кухонная посуда из нержавеющей стали. Для отпуска готовых блюд используется инвентарь с мерной меткой в единицах объема.

Кухонная посуда моется в ручном режиме в двухсекционной ванне, для мытья посуды используют щетки.

Выдача готовых блюд осуществляется после проведения оценки качества бракеражной комиссией в составе: повара и дежурного преподавателя, с заполнением бракеражного журнала согласно рекомендуемому образцу в приложении № 4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Суточная проба отбирается от каждой партии приготовленных блюд в объеме не менее 100г в промаркированные стеклянные банки с металлическими крышками, хранение осуществляется в течение 48 час. в холодильнике при $T +3,5^{\circ}\text{C}$ (согласно показаниям термометра), что соответствует п. 8.1.10. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Имеется отдельный промаркированный уборочный инвентарь (швабры, тряпки, ведра) для уборки зала, производственных и складских помещений, туалета (имеет маркировку красной краской), что соответствует требованиям п. 2.19. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Согласно экспертному заключению Северного филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае" по результатам санитарно - эпидемиологических обследований, санитарно - эпидемиологических и гигиенических оценок от 30.11.2023 года № 1025-СФ по результатам измерений температуры горячих блюд установлено: при гигиенической оценке результатов измерений температуры горячих блюд на линиях раздачи пищеблоков МАОУ "Керчевская СОШ" по адресам: Пермский край, Чердынский городской округ, п.Керчевский, ул. 50 лет Октября, 36, п. Курган, ул. Коммунистическая, 4 температура горячих блюд: суп овощной, котлеты из говядины соответствует нормам,

установленным в технологической документации, в соответствии с требованиями п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно экспертному заключению Северного филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае" по результатам санитарно - эпидемиологических обследований, санитарно - эпидемиологических и гигиенических оценок от 05.12.2023 года № 1033-СФ по результатам лабораторных исследований готовых блюд установлено:

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд, отобранных в МАОУ «Керчевская СОШ» по адресам: Пермский край, Чердынский городской округ, п. Курган, ул. Коммунистическая, д.4; п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, д.36 на соответствие требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее СанПиН 2.3./2.4.3590-20) установлено:

- в рамках поручения Северного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 19-35/92 от 17.11.2023., вх. № 1310-СФ от 17.11.2023_на объектах МАОУ «Керчевская СОШ» по адресам: Пермский край, Чердынский городской округ, п. Курган, ул. Коммунистическая, д.4; п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, д.36 были исследованы пробы готовых блюд обеда на показатели энергетической ценности и полноты вложения, предназначенные для питания детей начальной школы.

-представлены технологические карты, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий,

- масса блюд, выданных на обед, соответствует требованиям п. 8.1.2. прил. 9 табл. 1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- суммарные объемы блюд, выданных на обед, составляют: 796г (п. Курган, ул. Коммунистическая, д.4), 801 г (п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, д.36) (при гигиеническом требовании - не менее 700 г), что соответствует требованиям п. 8.1.2. (прил. 9, табл. 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-в целом фактическая энергетическая ценность обеда (п. Курган, ул. Коммунистическая, д.4), установленная лабораторным путем, составила 824 ккал, что составляет 35% от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для детей возрастной категории 7-11 лет при нормируемой величине энергетической ценности обеда 30-35 %, что соответствует п.8.1.2. приложение № 10, табл.1. табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- в целом энергетическая ценность блюд обеда (п. Курган, ул. Коммунистическая, д.4) и химический состав по содержанию белков, углеводов и жиров, установленные лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем, но находятся в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$).

-в целом фактическая энергетическая ценность обеда (п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, д.36), установленная лабораторным путем, составила 842,5 ккал, что составляет 35,9% от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для детей возрастной категории 7-11 лет при нормируемой величине энергетической ценности обеда 30-35 % (+/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице N 3 приложения N 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по каждому приему пищи), что соответствует п.8.1.2. приложение № 10, табл.1. табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- в целом энергетическая ценность блюд обеда (п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, д.36) и химический состав по содержанию белков и углеводов, установленные лабораторным путем,

выше величин, полученных расчетным путем, но находятся в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$). Содержание жиров, установленное лабораторным путем, ниже величины, полученной расчетным путем, но находится в пределах допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$).

11.1. При осуществлении деятельности МАОУ "Керчевская СОШ" на момент проведения выездной проверки обеспечено:

а) соблюдение обязательных санитарно - эпидемиологических требований:

СанПиН 2.1.3684-21 «Требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

б) соблюдение обязательных требований, установленных:

- Федеральным законом Российской Федерации от 27.12.2022 года № 184-ФЗ "О техническом регулировании";
- Федеральным законом Российской Федерации от 02.01.2000 года № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
- Федеральным законом Российской Федерации от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции"
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части её маркировки;
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"
- Техническим регламентом Таможенного союза Р ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- ТР ЕАЭС 044/2017 Техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»
- ТР ЕАЭС 051/2021 Техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»

11.2 При осуществлении деятельности МАОУ "Керчевская СОШ" на момент проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований:

пищеблок МАОУ "Керчевская СОШ" (п. Курган, ул. Коммунистическая, 4)

1. На момент обследования 27.11.23 с 11:00 до 12:00 в горячем цехе два осветительных прибора находятся в неисправном состоянии, в нарушение требований п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. *Нарушение устранено в ходе проверки, представлена информация администрации МАОУ "Керчевская СОШ" (вх. №59-34504-2023 от 08.12.2023)*

пищеблок МАОУ "Керчевская СОШ" (п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, 36)

2. На момент проверки не представлена информация о 2ой прививке против кори сотрудников пищеблока МАОУ "Керчевская СОШ" моложе 55и лет: Гаинцевой В.Л. Цыпуштановой Т.И. Злодеевой А.В. в нарушение требований п. 2.21 СанПиН

2.3/2.4.3590-20, ст. 11, 35 Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ "О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения", п. 2769 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно - эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней". *Нарушение устранено в ходе проверки. Представлены копии ЛМК сотрудников с датами вакцинации и ревакцинации против кори.*

3. На момент обследования 27.11.23 в наборе технологического оборудования производственных помещений пищеблока отсутствует картофелеочистительная машина в месте первичной обработки сырых овощей сырьевого цеха, в нарушение требований таблицы 6.18. СанПиН 1.2.3685-21.

11.3. До окончания проверки устранены нарушения обязательных требований:

- п.п. 2.15. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- п. 2769 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно - эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

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

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

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

12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) требование о представлении документов от 27.11.2023 года № 59-03-19/10-30668-2023
- 2) протоколы (акты) отбора образцов (проб) продукции №№ 6043, 6044, 6045, 6046 от 27.11.2023г.
- 3) протоколы измерений температуры горячих блюд от 27.11.2023 года №№ 40-СФ, 41-СФ;
- 4) протоколы испытаний №№ п2#3108.23, п2#3109/23 от 01.12.2023, №№ 2#13070.23 2#13071.23, 2#13072.23-2#13077.23, 2#13078.23, 2#13079.23, 2#13080/23-2#13085.23 с заключениями.
- 6) экспертные заключения по результатам санитарно-эпидемиологических обследований, санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок № 1025-СФ от 30.11.2023, №№ 1033-СФ от 05.12.2023, 1037-СФ от 06.12.2023г. Северного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»
- 7) протокол (акт) санитарно - эпидемиологического обследования от 05.12.2023 года № 1032-СФ.
- 8) Предписание об устранении нарушений обязательных требований № 1381 от 08.12.2023 г.
(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Заместитель начальника Северного территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю Тычинин О.Ю.

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

Тычинин Олег Юрьевич - заместитель начальника Северного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю, контактный телефон: 8 (34 253) 42303

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);
по результатам которого составлены:

- протоколы испытаний №№ п2#3108.23, п2#3109/23 от 01.12.2023, №№ 2#13070.23 2#13071.23, 2#13072.23-2#13077.23, 2#13078.23, 2#13079.23, 2#13080/23-2#13085.23 с заключениями.

7) экспертиза

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

в следующие сроки:

с "27" ноября 2023 г.

по 06" декабря 2023 г., 17 час. 00 мин.

по месту: Пермский край, г. Соликамск, ул. Кирова, д. 1

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

по результатам которого составлены:

- экспертные заключения по результатам санитарно-эпидемиологических обследований, санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок № 1025-СФ от 30.11.2023, №№ 1033-СФ от 05.12.2023, 1037-СФ от 06.12.2023г. Северного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

(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)

11. По результатам выездной проверки установлено:

МАОУ «Керчевская СОШ» осуществляется деятельность по обеспечению горячим питанием учащихся 1-4 классов на пищеблоках по адресам: Пермский край, Чердынский городской округ, п. Керчевский, ул. 50 лет Октября, 36; п. Курган, ул. Коммунистическая, 4.

Питание детей 1-4 классов осуществляется два раза в день (завтрак и обед), согласно предъявленному расписанию, утвержденному директором школы.

Предъявлено примерное меню для питания детей с 1 по 4 классы, утвержденное директором МАОУ «Керчевская СОШ», меню разработано на период 10 дней и составлено согласно рекомендуемой форме, что соответствует требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

В обеденном зале размещено фактическое меню на 27.11.23, содержащее информацию о наименовании блюд, массе порции, калорийности порции, что соответствует требованиям п. 8.1.7. СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Согласно фактическому меню на 27.11.23, размещенному в обеденном зале, бесплатное горячее питание для учащихся с 1 по 4 класс, включает:

Завтрак:

- каша рисовая молочная – 200г
- кофейный напиток с молоком – 200г
- хлеб пшеничный – 40г,
- яблоко свежее – 100г

Итого: 540г

Обед:

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

Директор МАОГ - Керчевосох с/оос (ИЛЧ УдФедерА-17)

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

копия акта проверки со всеми приложениями направлена на адрес электронной почты: E-mail: kerchevososh@mail.ru 08.12.2023 года
заместитель начальника Северного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю
О.Ю. Тычинин

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.