

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах
адрес: 623300, Свердловская область, г.Красноуфимск, ул.Советская, д.13
тел.(34394) 2-06-05, E-mail:mail_07@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
623300, Свердловская область, г.Красноуфимск, ул.Советская, д.13

АКТ ПРОВЕРКИ
Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах
юридического лица

12.01.2021 г. 9 час. 30 мин.

№ 687/2020-23

На основании распоряжения № 01-01-01-03-07/41328 от 04.12.2020 г.

заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата, фамилия, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЁННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "САРСИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"

623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, ЛЕНИНА УЛИЦА., 75

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

объекты с указанием адреса (место проведения проверки):

Муниципальное казенное образовательное учреждение «Сарсинская средняя общеобразовательная школа» 623325, Свердловская обл., Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул., 75
Филиал МКОУ «Сарсинская СОШ» - Татарско-Еманзельгинская НШ-ДС 623329, Свердловская обл., Свердловская обл., Красноуфимский район, д. Татарская Еманзельга, Культуры ул., 30

Филиал МКОУ «Сарсинская СОШ» - Татарско-Еманзельгинская НШ-ДС 623329, Свердловская обл., Свердловская обл., Красноуфимский район, д. Татарская Еманзельга, Советская ул., 78

Дата и время проведения выездной проверки: с 08.12.2020 10:00 по 12.01.2021

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	22.12.2020 г.	с 10 ч. 00 мин. по 12 час. 00 мин.	2 ч. 00 мин.	Муниципальное казенное образовательное учреждение «Сарсинская средняя общеобразовательная школа» 623325, Свердловская обл., Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул., 75
2.	22.12.2020 г.	с 12 ч. 00 мин. по 13 ч. 30 мин.	1 ч. 30 мин.	Филиал МКОУ «Сарсинская СОШ» - Татарско-Еманзельгинская НШ-ДС 623329, Свердловская обл., Свердловская обл., Красноуфимский район, д. Татарская Еманзельга, Советская ул., 78

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (3 ч. 30 мин.)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

ДИРЕКТОР Евдокимов Андрей Семенович 07.12.2020 г.

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

Лица, проводившие проверку

Кривошекова Татьяна Юрьевна специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

Забнев Александр Александрович

зам. начальника ТО Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и

Артинском районах

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.512441 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015)

Отинова Алина Фидаильевна Врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

Зюкова Наталья Сергеевна помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

Шевелев Игорь Витальевич Зав. отделом санитарно-гигиенических экспертиз – врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

Лобова Елена Леонидовна помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

Дорохова Наталья Сергеевна Зав. ЛКХФФ – врач лаборант филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

Алексеев Антон Александрович Врач по коммунальной гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

Митрофанов Евгений Валентинович Зав. отделом организации деятельности – врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

Кабирова Венера Тавризовна И. о. зав. ЛКБФ, врач - бактериолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

фамилия, имя, отчество, должность, должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку, а также: приложения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилия, имя, отчество, должности экспертов и иные наименования экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

Директор Евдокимов Андрей Семенович

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась

фотосъемка

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

О проведении фотосъемки реквизиты используемой техники наименование, серия, номер уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "САРСИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
2.	адрес	623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, ЛЕНИНА УЛИЦА., 75
3.	дата регистрации	14.10.2002
4.	ИНН	6619006182
5.	ОКПО	51840693
6.	ОГРН	1026601228818
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные казенные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.14
11.	группировка предпринимательства	
12.	руководитель: ФИО, должность	Евдокимов Андрей Семенович, директор
13.	телефон, факс, e-mail	(24294)36174

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту		
1.	наименование	Муниципальное казенное образовательное учреждение Сарсинская средняя общеобразовательная школа
2.	адрес	623325, Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул., 75
3.	ОКВЭД	85.14 Образование среднее общее
4.	ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)
5.	классификация предприятия	

	розничной торговли						
6.	наличие ИПК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Евдокимов Андрей Семенович, директор					
9.	телефон, факс, e-mail	(34394)36174					
10.	контактная информация	Евдокимов Андрей Семенович, директор (34394)36174					
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	51	0	151	0	0	0
	женщины	40					
	подростки 15-17 лет						
Предмет проверки							
№ п/п	наименование НД	пункты НД					
1.	ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.	ст. 3. п. 1, ст. 3. п. 2, ст. 4 п. 1, ст. 5 п. 1, ст. 5 п. 4, ст. 5 п. 5, ст. 5 п. 6, ст. 5 п. 7, ст. 5 п. 8, ст. 5 п. 9, ст. 5 п. 10, ст. 5 п. 11.1, ст. 5 п. 11.2, ст. 5 п.					
2.	ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков.	Ст.4.п.2, Ст.5.п.8					
3.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.	ст. 5 п. 1, ст. 5 п. 2, ст. 5 п. 3, ст. 5 п. 4, ст. 7 п. 1, ст. 7 п. 2, ст. 7 п. 5, ст. 7 п. 6, ст. 7 п. 7, ст. 7 п. 8, ст. 7 п. 9, ст. 7 п. 10, ст. 7 п. 11, ст. 7 п. 12, ст. 8 п. 1, ст. 8 п. 2, ст. 8 п. 3, ст. 8 п. 4, ст. 8 п. 5, ст. 8 п. 6, ст. 8 п. 7, ст. 8 п. 8, ст. 8 п. 9, ст. 8 п. 10, ст. 8 п. 11, ст. 8 п. 12, ст. 8 п. 13, ст. 8 п. 14, ст. 9, ст. 10 п. 1, ст. 10 п. 2, ст. 10 п. 3, ст. 10 п. 3 пп. 1, ст. 10 п. 3 пп. 2, ст. 10 п. 3 пп. 3, ст. 10 п. 3 пп. 4, ст. 10 п. 3 пп. 5, ст. 10 п. 3 пп. 6, ст. 10 п. 3 пп. 7, ст. 10 п. 3 пп. 8, ст. 10 п. 3 пп. 9, ст. 10 п. 3 пп. 10, ст. 10 п. 3 пп. 11, ст. 10 п. 3 пп. 12, ст. 11 п. 1, ст. 11 п. 2, ст. 11 п. 3, ст. 11 п. 4, ст. 11 п. 5, ст. 11 п. 6, ст. 11 п. 7, ст. 12 п. 1, ст. 12 п. 2, ст. 12 п. 3, ст. 13 п. 1, ст. 13 п. 2, ст. 13 п. 3, ст. 13 п. 4, ст. 14 п. 1, ст. 14 п. 2, ст. 14 п. 3,					
4.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.	ст. 4 ч.4.1. п.1, ст. 4 ч.4.1. п.2, ст. 4 ч.4.2. п.1, ст. 4 ч.4.2. п.2, ст. 4 ч.4.2. п.5					
5.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.	ст. 3 п. 1					
6.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.	глава 7 п. 1					
7.	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	Ст. 1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10					
8.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.	п. 7, п. 33., п.60, п. 66, п. 67,					
9.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.	п.5, п. 9., п. 10., п. 11., п. 12., п. 13., п. 14., п. 15., п. 16., п. 17., п. 18., п. 19., п. 20., п. 21., п. 22., п. 23., п. 24., п. 25., п. 27., п. 28., п. 29., п. 30., п. 32., п. 33., п. 34., п. 35., п. 36., п. 37., п. 38., п. 39., п. 40., п. 41., п. 42., п. 43., п. 44., п. 45., п. 46., п. 47., п. 48., п. 49., п. 50., п. 51., п. 52., п. 53., п. 54., п. 55., п. 56., п. 57., п. 59., п. 60., п. 61., п. 62., п. 63., п. 64., п. 65., п. 66., п. 67., п. 68., п. 69., п. 70., п. 71., п. 72., п. 73 пп. а, п. 73 пп. б, п. 73 пп. в, п. 74 пп. а, п. 74 пп. б, п. 74 пп. в, п. 75 пп. а, п. 75 пп. б, п. 75 пп. в, п. 75 пп. г, п. 75 пп. д, п. 75 пп. е, п. 75 пп. ж, п. 75 п. з, п. 76, п. 77., п. 78., п. 79., п. 80., п. 81., п. 82., п. 83., п. 84., п. 85., п. 86., п. 87., п. 88., п. 89., п. 90., п. 91.					
10.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	п. 9, п. 14, п. 22, п. 27, п. 31, п. 55, п. 63					
11.	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения	3.1., 3.2., 3.3., 3.3.1., 3.3.2., 3.3.3., 3.3.4., 3.3.5., 3.4., 3.4.1., 3.4.2., 3.4.3., 3.4.4., 3.4.5., 3.5., 3.5.1., 3.6., 3.6.1.					

12.	СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.	1.8., 3.4., 6.1., 9.1., 9.6., 14.4.
13.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	2.6., 3.3., 3.6., 3.8., 4.5., 4.14., 4.15., 5.1., 5.2., 5.5., 5.6., 5.7., 5.10., 5.11., 5.15., 8.19., 9.7., 9.8.
14.	СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях	1.5., 1.6., 1.7., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4.10., 4.11., 4.12., 4.13., 4.14., 4.15., 4.16., 4.17., 4.18., 4.19., 4.20., 4.21., 4.22., 4.23., 4.24., 4.25., 4.26., 4.27., 4.28., 4.29., 4.30., 4.31., 4.32., 4.33., 4.34., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 5.11., 5.12., 5.13., 5.14., 5.15., 5.16., 5.17., 5.18., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 7.1.1., 7.1.3., 7.1.5., 7.1.6., 7.1.7., 7.1.8., 7.1.9., 7.2.1., 7.2.2., 7.2.3., 7.2.4., 7.2.5., 7.2.6., 7.2.7., 7.2.8., 7.2.9., 7.2.10., 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 9.2., 9.3., 9.4., 9.6., 10.1., 10.2., 10.3., 10.4., 10.5., 10.6., 10.7., 10.8., 10.9., 10.10., 10.11., 10.12., 10.13., 10.14., 10.15., 10.16., 10.17., 10.18., 10.20., 10.21., 10.22., 10.23., 10.24., 10.25., 10.26., 10.27., 10.28., 10.29., 10.30., 10.31., 10.32., 11.1., 11.2., 11.3., 11.4., 11.5., 11.6., 11.7., 11.8., 11.9., 12.1., 12.2., 12.3., 12.4., 12.5., 12.6., 12.7., 12.8., 12.9., 12.10., 12.11., 12.12., 12.13., 12.14., 12.15., 12.17., 13.1., 13.2.
15.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	2.1, 2.5, 2.12, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13, 5.14, 5.15, 5.16, 5.17, 5.18, 5.19, 5.20, 5.21, 5.22, 5.23, 5.24, 5.25, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17, 6.18, 6.19, 6.20, 6.21, 6.22, 6.24, 6.25, 6.26, 6.27, 6.28, 6.29, 6.30, 6.31, 6.32, 6.33, 6.34, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16, 8.17, 8.18, 8.19, 8.20, 8.21, 8.22, 8.23, 8.24, 8.25, 8.26, 8.27, 8.28, 8.29, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5, 13.6, 13.7, 13.8, 13.9, 13.10, 13.11, 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5, 14.6, 14.7, 14.8, 14.9, 14.10, 14.11, 14.12, 14.13
16.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.	3.1.
17.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.	12.1, 12.2
18.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.	10.6, 10.6.1, 10.6.2, 10.7, 11.2
19.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.	8.1., 8.2., 11.1
20.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.	4.11., 4.13.
21.	СП 3.1.2.3116-13 Профилактика внебольничных пневмоний.	2.1., 2.2, 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5, 4.6., 4.7., 4.8., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4, 5.5., 5.6., 5.7., 5.8, 5.9, 5.10, 5.11, 6.1., 6.2, 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17, 6.18, 6.19, 7.1, 7.2, 8.1., 8.2., 8.3
22.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.	11.1, 11.2.
23.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.	2.1.1, 6.2
24.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.	5.10, 5.11, 6.4
25.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.	6.9., 6.10.
26.	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid-19)*	4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4.
27.	СП 3.1.7.2615-10 Профилактика иерсиниоза	3.1, 8.2.1, 8.2.2, 8.2.4, 8.2.5, 8.2.6, 8.2.8, 8.3, 8.5, 8.6.1, 8.6.2, 8.6.3, 8.7
28.	СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы	1.1., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.5., 2.6., 2.7., 3.2.

	образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)*	
29.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	3.2., 3.5., 5.2., 5.3., 5.4, 6.1., 7.1, 7.3, 7.4, 7.6, 8.2, 18.1, 18.3, 18.8
30.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.	1.3, 3.2, 4.2, 4.3.1, 4.3.2., 4.3.4
31.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.	5.1, 5.4, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 9.1, 18.1, 18.3, 18.8
32.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	2.7., 3.4, 4.1.5
33.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.	2.1, 2.3, 6, 7, 8, 9, 15, 17, 18, 20, 21, 24, 25, 26, 37,
34	Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.	ГЛ.1 СТ.1, ГЛ.1.СТ.1. 1, ГЛ.1.СТ.2.2, ГЛ.1.СТ.3.1, ГЛ.1.СТ.3.2, ГЛ.2.СТ.4.1, ГЛ.2.СТ.4.2, ГЛ.2.СТ.4.3, ГЛ.4.СТ.9.1, ГЛ.4.СТ.9.2, ГЛ.4.СТ.10.1, ГЛ.4.СТ.10.2, ГЛ.4.СТ.10.3, ГЛ.4.СТ.11.1, ГЛ.4.СТ.11.2, ГЛ.4.СТ.11.3, ГЛ.4.СТ.11.4, ГЛ.4.СТ.12.1
35	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	1.5, 1.5.2., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 5.1.
36	Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.	Ст.11
37	Федеральный закон от 27.12.2002 г № 184-ФЗ «О техническом регулировании»	п.2 ст.28, п.1 ст. 38, п.2 ст. 38, п.2 ст. 39
38	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	2.1.
39	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	1.8., 1.11, 3.1.1, 3.1.2., 3.1.3., 3.1.4., 3.1.5, 3.3.1, 3.3.2., 3.3.4.
40	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза	8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.4.1., 8.4.2., 8.4.3., 8.5., 8.9., 9.4.6., 9.4.8.

Описательная часть

Проведена внеплановая выездная проверка в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Сарсинская средняя общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул.,75) на объекте: МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа", 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул.,75, по требованию Красноуфимской межрайонной прокуратуры от 28.10.2020 № 1-893в-20/8 о проведении внеплановой проверки на основании распоряжения № 01-01-01-03-07/41328 от 04.12.2020 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова.

Согласно выписки из приказа о приеме на работу №1-к от 09.01.2020г. МОУО МО Красноуфимский округ, директором МКОУ «Сарсинская средняя общеобразовательная школа», является Евдокимов Андрей Семенович.

Краткая характеристика объекта:

Образовательное учреждение осуществляет образовательную деятельность по программам начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования, дополнительные общеобразовательные программы.

Здание МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа" расположено по адресу: 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул.,75, на обособленном земельном участке, удаленном от магистральных улиц, коммунальных, сельскохозяйственных объектов, транспортных дорог. Подвоз

детей из близлежащих населенных пунктов осуществляется (9 человек из д. Татарская Еманзельга). Территория участка огорожена забором. Территория образовательной организации содержится в чистоте. Имеется наружное освещение.

МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа" расположено в двухэтажном кирпичном здании 1973 года постройки, построено по типовому проекту. Входы в здания оборудованы тамбурами с целью сохранения воздушно – теплового режима. Территория участка огорожена забором. Имеется наружное искусственное освещение.

На территории выделена хозяйственная зона, которая размещается со стороны входа в производственные помещения столовой. На контейнерной площадке установлены 2 контейнера на бетонном основании, имеется ветронепроницаемое ограждение с 3-х сторон. Вывоз ТБО осуществляется на основании договора со специализированной организацией, регулярно.

Обучение учащихся осуществляется в 1 смену.

В соответствии с уведомлением об открытии учреждения МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа" осуществляет образовательную деятельность с 1 сентября 2020 г. С 01.09.2020 по 23.10.2020 организовано обучение детей в очном режиме. С 30.10.2020 по 08.11.2020 организованы осенние каникулы. С 16.11.2020 организовано обучение детей 1-5 классов, с 30.11.2020 организовано обучение детей 9,11 классов в очном режиме. Для учащихся 6-8, 10 классов организована реализация образовательных программ с применением дистанционных технологий и электронного обучения в соответствии с приказами № 123 от 06.11.2020, № 127 от 16.11.2020, № 130 от 20.11.2020, №133-2 от 30.11.2020 «О мероприятиях по переходу МКОУ «Сарсинская СОШ» в особый режим функционирования».

Согласно представленной проектной документации проектная мощность МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа" составляет 500 человек. Согласно представленному списку учеников на 2020-2021 учебный год на момент проведения проверки количество учащихся составляет 151 человек (с 1-4 классы - 72 человека, 5-9 класс - 74 человека (1 ребенок из 6 класса находится на домашнем обучении), 10-11 класс - 5 человек.

На момент проведения проверки 22.12.2020 г. количество учащихся присутствующих в образовательном учреждении 96 человек (с 1-4 классы - 72 человека, 5 класс- 13 человек (3 человека отсутствует в связи с заболеванием, находится на амбулаторном лечении), 9 класс- 10 человек (2 человека отсутствует в связи с заболеванием, находится на амбулаторном лечении), 11 класс -1 человек (1 человек отсутствует в связи с заболеванием, находится на амбулаторном лечении).

На момент проведения проверки учащиеся обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. В учреждении 11 классокомплектов.

Наполняемость учебных классов от 2 до 22 человек.

Санитарно-техническое состояние помещений учреждения, мест общего пользования удовлетворительное, внутренняя отделка помещений допускает проведение влажной уборки и дезинфекции. Здание оборудовано централизованным холодным хозяйственно-питьевым водоснабжением. Горячее водоснабжение осуществляется с использованием водонагревателей.

Здание оборудовано канализационной сетью хозяйственно-бытового назначения, для отвода сточных вод в систему канализации. Система канализации здания централизованная. Все основные помещения оборудованы естественным освещением. Искусственное освещение во всех помещениях представлено потолочными светильниками с люминесцентными лампами.

Медицинское обслуживание образовательного учреждения обеспечивает ГБУЗ СО «Красноуфимская РБ» на основании договора об оказании первичной медико - санитарной помощи и проведения медицинских осмотров обучающихся, в период обучения и воспитания в образовательном учреждении № 153 от 19.03.2020 г. на базе ОВП.

Согласно представленного приказа № 93 от 01.09.2020 МКОУ «Сарсинская СОШ» «О режиме работы школы на 2020-2021 учебный год в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в целях разобщения учащихся, минимизации контактов среди учащихся было организовано:

- вход обучающихся в здание организован в разное время,
- уход домой обучающихся по классам в разное время,
- за каждым классом закреплены отдельные гардеробные,
- за каждым классом закреплено отдельное учебное помещение.

Требования к пищеблоку и столовой.

В организации предусмотрен пищеблок, работающий на сырье. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: горячий цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, моечная столовой и кухонной посуды, складское помещение для хранения сыпучих и скоропортящихся продуктов.

1) Оценка условий для организации питания (таблица 1, таблица 2):

- 1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одномоментно питающихся детей;
- 1.2. Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;
- 1.3. Имеются условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;
- 1.4. Способ накрывания на столы: персонал пищеблока.
- 1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам.

Таблица 1

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
72,6	70	1,04	65	15	15	4

На момент проверки 22.12.2020 г. в отношении МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул.,75) на объекте: МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа", 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул.,75, установлено, что продолжительность перемен для приема пищи не соответствует действующим санитарным нормам и правилам, продолжительность перемены в обед составляет 15 минут, тогда как отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, что подтверждается представленным графиком обеда.

Таблица 2

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Свекольник со сметаной	80 °С	75°С
Сосиска отварная	72 °С	69 °С

Измерения проведены термометром цифровым Checktemp1., рег. № 23043-07 свидетельство о поверке № 1366510, действительно до 15.11.2021 г.).

На момент проверки 22.12.2020 г. в отношении МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул.,75) на объекте: МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа", 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул.,75, установлено, что в образовательном учреждении отсутствует специальное оборудование для измерения температуры блюд (термометр) на раздаче.

1.6. Санитарное состояние столовой:

В горячем цехе установлены: мармит, электрическая 4-х конфорочная плита с духовкой, пароконвектомат, шкаф для выпекания, весы механические, машина протирочная, 1 стол для сырой продукции, 1 стол для готовой продукции, стол «хлеб», шкаф для хлеба, 2 моечные ванны для готовой продукции. Помещение оборудовано механической приточно-вытяжной вентиляцией в зоне максимального загрязнения.

В моечной столовой и кухонной посуды:

Оборудованы 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды, 2-х секционная моечная ванна для мытья стаканов, 3-х секционная моечная ванна для мытья тарелок. Для ополаскивания посуды моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой.

Для просушивания столовой посуды имеются сушки. Имеются стеллажи для хранения кухонной посуды. Моющих средств для мытья посуды в достаточном количестве. Инструкции по мытью посуды имеются.

В овощном цехе: Оборудованы 3-х секционная моечная ванна, картофелеочистительная машина, 2 производственных стола.

В мясо-рыбном цехе: Оборудованы 2 производственных стола, электромясорубка для сырой продукции, 3 моечные ванны для обработки сырья.

Складское помещение для хранения сыпучих и скоропортящихся продуктов: Оборудовано: стеллажами и подтоварниками для хранения продуктов, 3 бытовыми холодильниками с морозильными камерами. Помещение оборудовано приборами для измерения температуры и относительной влажности воздуха.

Туалет для сотрудников: оборудован 1 унитазом, 1 раковиной для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

Для соблюдения личной гигиены персоналом в каждом производственном помещении, установлены раковины для мытья рук, с подводкой холодной и горячей воды.

Производственные помещения, в которых осуществляется производство пищевой продукции, оборудованы механической приточно - вытяжной вентиляцией в зоне максимального загрязнения. Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки. Пищевлок обеспечен подводкой холодной и горячей воды, имеются электроводонагреватели.

Отделка стен, полов всех помещений пищеблока гладкая, без нарушений целостности допускает уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Состав и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам.

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

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.н. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию (Таблица 3).

Таблица 3

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно	Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания			
		в 1-ю смену	Во II-ю смену	
72	-	-	-	-

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием. (Таблица 4)

Таблица 4

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
3	72	3	72	1	-	-

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия, (Таблица 5))

Таблица 5

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

3) Оценка меню:

3.1. В образовательном учреждении имеется меню, утвержденное директором МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа" Евдокимовым А.С., имеются технологические карты к нему.

В ходе проверки в отношении МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул., 75) на объекте: МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа", 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул., 75, при рассмотрении примерного 12-дневного меню МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа", утвержденного директором А.С. Евдокимовым, установлено, что примерное 12-ти дневное меню разработано без учета сезонности, в меню не указан сезон (например: осенне-зимний).

При рассмотрении примерного меню, утвержденного директором МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа" А.С.Евдокимовым, установлено, что примерное 12-дневное меню МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа" составлено не в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно:

- отсутствует информация (согласно приложения 2 СанПиН 2.4.5.2409-08) о содержании витамина А, Е в каждом блюде.

В ходе проверки в отношении МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул., 75) на объекте: МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа", 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул., 75, установлено, что фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню, например фактического меню за 22.12.2020 г. не соответствует ни одному дню примерного меню (в завтрак отсутствует горячее блюдо, в обед отсутствует закуска).

В ходе проверки в отношении МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул., 75) на объекте: МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа", 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул., 75, при рассмотрении примерного 12-дневного меню МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа", утвержденного директором А.С. Евдокимовым, установлено, что в примерном меню не включены рыба, сыр, творог 1 раз в 2-3 дня. Сыр включен на 2,4,7 день, рыба на 4,8 день, творог на 5 день.

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – в питании используется соль йодированная, хлеб пшеничный, обогащенный Валетек-3.

3.3. Искусственная С - витаминизация проводится. Для этих целей используют Аскорбиновую кислоту 2,5 г, в промышленной упаковке.

Требования к проведению С - витаминизации третьих блюд не соблюдаются. Документация ведется.

На момент проверки 22.12.2020 г. в отношении МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул., 75) на объекте: МКОУ "Сарсинская средняя общеобразовательная школа", 623325, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Сарсы-вторые, Ленина ул., 75, установлено, что в образовательном учреждении отсутствует специальное оборудование для измерения температуры блюд и витаминизации третьих блюд (термоцуп).

3.4. Использование в меню премиксов – в питании детей образовательного учреждения не используются премиксы.

3.5. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл - удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (в мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг) – Завтраки: Таблица 6, Таблица 7; Обеды: Таблица 10, Таблица 11;

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд:

По результатам проведенного контрольного взвешивания отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не установлено, что подтверждается листом технических записей (измерение проведено на весах электронных NP -2000S., рег. № 34154-07 свидетельство о поверке №

1332501, действительно до 31.08.2021 г.).

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, С-витамин):

В ходе проверки проведены лабораторные исследования готовой продукции на микробиологическое исследование (сосиска отварная, дата изготовления 22.12.2020 г.) - исследованная проба соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 6373 от 28 декабря 2020 г., выданным ИЛЦ Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

- лабораторные исследования третьих блюд на содержание С-витамина провести не представляется возможным, ввиду отсутствия сладких блюд и напитков (компота), на момент проверки раздача пищи закончена.

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей (Завтраки: Таблица 8, Таблица 9; Обеды: Таблица 12, Таблица 13) для детей с 7-10 лет;

Таблица 6

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
506	576	376,82	554,87	22,037	0,24	-	-

Таблица 7

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
336,94	353,47	108,123	5,47	-	-

Таблица 8

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
-	-	-	-	-	-

Таблица 9

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
-	10

Таблица 10

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
552	887	649,88	784,42	43,64	0,43	-	-

Таблица 11

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
269,08	475,86	190,24	8,034	Оценить невозможно	Оценить невозможно

Таблица 12

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
Оценить невозможно	Оценить невозможно	-	-	Имеются на 5 день	-

Таблица 13

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
6	-

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. В образовательном учреждении заключены договоры на поставку продуктов с И.П. Голенищева И.В., хлеб

и хлебобулочные изделия – ООО «РОСХлеб».

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Поступающее пищевое сырье соответствует заявленному в контрактной документации;

4.2. Маркировка находящейся на хранении пищевой продукции и продовольственного сырья соответствует требованиям ТР ТС 022/2011.

4.3. Контроль ведения бракеража сырья (Таблица 14):

Таблица 14

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

5. Приготовление блюд (Таблица 15, Таблица 16).

5.1. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции;

5.2. Все установленное в производственных помещениях технологическое оборудование, инвентарь находятся в исправном состоянии, представлен акт контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Технологическое оборудование и инвентарь в достаточном количестве, используется рационально для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд.

5.3. Технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, соблюдается.

В ходе проверки проведены лабораторные исследования рациона (обед для детей от 7 до 11 лет, дата изготовления 22.12.2020 г.) по физико - химическим показателям, исследованная проба соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 6372 от 24 декабря 2020 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 от 27.02.2015 г.

5.4. Режим обработки яиц соблюдается: в мясном цехе выделено место для обработки яиц, имеется отдельно промаркированная емкость, дезинфицирующие и моющие средства, рабочие инструкции по обработке яйца.

5.5. Технология обработки овощей и фруктов соблюдается: имеется овощная зона, оборудованная в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, разработаны рабочие инструкции по обработке фруктов и овощей. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием душлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты удаляют 3 - 4 наружных листа. Фрукты, включая citrusовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощная зона), а затем вторично в условиях варочного цеха в моечных ваннах.

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное, режим мытья и дезинфекции соблюдается. Для мытья посуды используют моющее средство «Ника», для дезинфекции используют дезинфицирующее средство «Део-хлор». На рабочих местах имеются разработанные инструкции по применению моющих и дез. средств.

5.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек, по органолептическим показателям. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

5.8. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи отбирается суточная проба приготовляемых блюд. Отбор суточной пробы проводит сотрудник пищеблока под контролем медицинского работника. Суточные пробы хранятся 48 часов в специально отведенном месте, в холодильнике, при температуре +2 - +6 град. С.

Таблица 15

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Соблюдению принципов точности	исправности технологического оборудования	исправности инвентаря	достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	технологии приготовления блюд
нет	нет	нет	нет	нет

Таблица 16

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей	Санитарному состоянию	Работе бракеражной	Наличию суточных проб и

	<i>и фруктов</i>	<i>помещений</i>	<i>комиссии</i>	<i>условиям хранения их</i>
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания (Таблица 17, Таблица 18):

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды соблюдаются. Для мытья посуды оборудовано специальное помещение. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. Моечного оборудования (ванны) достаточно. Для ополаскивания посуды моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой. Для просушивания столовой посуды имеются сушишки.

6.2. Режим мытья кухонной и столовой посуды соблюдается.

В рамках проверки проведены лабораторные исследования смывов с объектов внешней среды (БГКП) с кухонной и столовой посуды, исследованные пробы соответствуют требованиям МУ 2657-82, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-2239 от 23.12.2020 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 от 27.02.2015 г.

6.3. Персонал пищеблока обеспечен специальной одеждой, в наличии имеется по 3 комплекта специальной одежды.

6.4. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеются. В каждом производственном помещении имеется раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Используется жидкое мыло, бумажные полотенца. В каждом цехе имеется раствор антисептика для обработки рук.

6.5. Персоналом пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, проводится мытье рук и последующая дезинфекция в начале рабочей смены, после окончания одного вида работ, перед началом следующей работы, после посещения санитарного узла.

6.6. На пищеблоке ежедневно ведется журнал «Здоровья», информация в него вносится поваром своевременно, контроль за ведением журнала осуществляет медицинский работник.

6.7. Персонал пищеблока своевременно и в полном объеме проходит периодический медицинских осмотр, вакцинацию.

На пищеблоке образовательного учреждения работает 3 человека.

Представлен список контингентов, поименный список лиц, подлежащих медицинским осмотрам в 2019-2020 гг., заключения по предварительному медицинскому осмотру сотрудников пищеблока, трудоустроенных за период 2019-2020 гг., заключительные акты по результатам периодического медицинского осмотра за 2019-2020 гг.

Представлены медицинские книжки и прививочные сертификаты сотрудников.

При рассмотрении личных медицинских книжек сотрудников пищеблока установлено, что медицинский осмотр сотрудники образовательной организации проходят в соответствии с требованиями Приказа Минздрава России от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

В личных медицинских книжках работников организации имеется медицинское заключение о допуске к работе по результатам прохождения медицинского осмотра (унифицированный штамп с подписью председателя медицинской комиссии).

При рассмотрении прививочных сертификатов сотрудников установлено, что у всех сотрудников пищеблока имеются данные о вакцинации/ревакцинации в соответствии с национальным календарем профилактических прививок РФ (Приказ 125н от 21.03.2014 г. "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям).

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

В рамках проверки были проведены лабораторные исследования:

- дезинфицирующего средства на пищеблоке (рабочий раствор 0,015 % «Део - хлор») - исследованная проба соответствует требованиям инструкции № 24/12, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 6374, 6375 от 22.12.2020 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

6.9. Имеется информационный стенд об организации питания. На информационном стенде размещена информация, содержащая рекомендации по организации здорового питания, профилактике заболевания, примерное 14-ти дневное меню. В обеденном зале размещено меню на день с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порции.

Таблица 17

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>условиям обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>режиму обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>обеспеченности персонала спец. одеждой</i>	<i>соблюдению персоналом правил личной гигиены</i>	<i>заполнению журнала «Здоровье»</i>
нет	нет	нет	нет	нет

Таблица 18

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>
--

Полноте прохождения медицинских осмотров персонала	Наличие необходимых прививок у персонала	Своевременности прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	Наличие информационного стенда
нет	нет	нет	нет	нет

6.10. Результаты родительского (общественного контроля): Родительский контроль за организацией питания в образовательном учреждении проводится при проведении родительских собраний.

Замечания по организации питания: отсутствуют.

Не осуществляется проведение замеров %-пищи не съедаемой обучающимися в ходе родительского контроля.

6.11. Расчет % пищи, не съедаемой обучающимися (Таблица 19, Таблица 20)

Таблица 19

% пищи, не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
3	5	3 %

Таблица 20

% пищи, не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
3	5	5 %

Организация противоэпидемических мероприятий по профилактике COVID-19

В общеобразовательной организации проводятся следующие противоэпидемические мероприятия:

- ограничение доступа в организацию лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами ремонт и обслуживание технологического оборудования.

- проведение дежурным администратором и дежурным учителем с привлечением медицинского работника ежедневных «утренних фильтров» с обязательной термометрией, с использованием бесконтактных термометров, с целью выявления и недопущения в организацию учеников, сотрудников с признаками респираторных заболеваний при входе в здание, представлен журнал термометрии учащихся, сотрудников.

В рамках профилактических мер по предотвращению заноса инфекции в организацию руководителем осуществляются следующие меры:

- Проводится уточнение состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

- В общеобразовательной организации имеются антисептические средства для рук при входах в здание, при входе в столовую, в туалетах для учеников и сотрудников.

- В учебных помещениях проводится дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 часа всех контактных поверхностей. Представлен журнал дезинфекции контактных поверхностей и уборки помещений.

- Дезинфицирующие средства используются не в соответствии с инструкцией производителя, в концентрациях для вирусных инфекций. Имеются разработанные инструкции по разведению дезинфицирующих средств.

В рамках проверки были проведены лабораторные исследования:

- дезинфицирующего средства в санитарно-бытовых помещениях (рабочий раствор 0,015 % «Део - хлор») - исследованная проба соответствует требованиям инструкции № 24/12, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 6374, 6375 от 22.12.2020 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

- Проветривание учебных кабинетов проводится после каждого урока, что подтверждается копией журнала контроля проветривания.

- Генеральная уборка помещений в общеобразовательной организации проводится 1 раз в неделю, что подтверждается журналом по проведению генеральных уборок.

Представлен приказ о назначении ответственных лиц в учреждении по соблюдению и обеспечению контроля за противоэпидемическим режимом по COVID-19, проведена корректировка должностных инструкции сотрудников с утверждением дополнительных обязанностей по соблюдению и обеспечению контроля за противоэпидемическим режимом по COVID-19.

В учреждении разработан алгоритм действий (проведения противоэпидемических мероприятий) при выявлении случая лабораторного подтверждения COVID-19 среди сотрудников и детей, что подтверждается представленным алгоритмом действий при подозрении на коронавирус среди воспитанников с сотрудниками, утвержденный директором.

В общеобразовательной организации проводится регулярное обеззараживание воздуха с использованием специального оборудования, представлен журнал учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовой бактерицидной установки.

В учреждении имеется информация по расчетам потребности ОУ в средствах индивидуальной защиты и дезинфицирующих средствах. Обеспечен не менее чем пятидневный запас средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски), перчаток, антисептиков, дезинфицирующих средств. Обеспечена выдача достаточного количества средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) работникам, представлен журнал регистрации выдачи СИЗ работникам.

В рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), сокращения контактов между сотрудниками для ограничения воздушно-капельного и контактного механизмов передачи инфекции в организациях работодателям организованы следующие мероприятия:

- Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах.
 - Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерывов на отдых.
 - Внедрено преимущественно электронное взаимодействие, а также использование телефонной связи для передачи информации.
 - Прекращение проведения любых массовых мероприятий в организации, запрет участия работников в мероприятиях других коллективов.
 - Организовано централизованное питание в столовой в строго определенное время по утвержденному графику.
 - В местах общего пользования оборудованы умывальники для мытья рук с мылом и дозаторами для антисептиков.
 - Проведение ежедневной влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Представлен журнал дезинфекции контактных поверхностей и уборки помещений.
 - В помещениях с постоянным нахождением работников применяются бактерицидные облучатели воздуха рециркуляторного типа, представлен журнал учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовой бактерицидной установки.
 - Осуществляется регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений.
- Проводятся другие организационные мероприятия по предотвращению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19):
- Работники проинформированы о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета, перед каждым приемом пищи, представлен журнал инструктажей сотрудников по вопросам предупреждения распространения НКВИ.
 - Сотрудники не направляются в командировки.
 - Имеются сотрудники – лица из групп риска (старше 65 лет), представлены информированные согласия на участие в производственном процессе.
 - В течение рабочего дня организованы осмотры работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией.
- Проводится иммунизация против гриппа в эпидемический сезон 2020-2021 учебного года сотрудникам и учащимся.

Организация производственного контроля

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий за организацией питания, условиями обучения детей, условиями труда работающих утверждена руководителем учреждения.

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем разработаны процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

В связи с изданием Постановления Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631 «Об отмене нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора» СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования утратил силу с 1 января 2021 года. Замечания в ходе проведения внеплановой выездной проверки являются нарушениями пунктов вышеназванного нормативного документа. На момент окончания внеплановой проверки 12.01.2021 г. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования признан недействующим.

Нарушения требований НД не установлено