

**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 Забайкальскому краю**

(Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю)
Амурская ул., д. 109, г. Чита, а/я 1207, 672000; тел. (83022) 35-36-13;
факс(83022) 35-36-13; E-mail: tur@75.rospotrebnadzor.ru, <http://75.rospotrebnadzor.ru>

г. Чита
(место составления акта)

“ 09 ” июня 20 21 г.
(дата составления акта)
15.00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 05/640

По адресу/адресам юридического лица, индивидуального предпринимателя: 672038,
Забайкальский край, г. Чита, ул. Новобульварная, 60
(место проведения проверки)

На основании распоряжения № 640 от 11.05.2021 заместителя руководителя Управления
Роспотребнадзора по Забайкальскому краю Е.А. Гредюшко
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная проверка
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

в отношении государственного общеобразовательного учреждения «Забайкальская краевая
гимназия-интернат» ОГРН 1027501152678, ИНН 7536032568

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки: 14.05.2021 с 09 час 30 мин до 13 час 30 мин, 27.05.2021 с 15
час 30 мин до 17 час 00 мин, 03.06.2021 с 16 час 00 мин до 17 час 00 мин, 04.06.2021 с 11 час 00
мин до 12 час 00 мин, 09.06.2021 с 14 час 00 мин до 15 час 00 мин

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных
подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: с 13.05.2021 до 09.06.2021, 20 рабочих дней, в течение 9-
ми часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: в Управлении Роспотребнадзора по Забайкальскому краю

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении
выездной проверки) директор ГОУ «Забайкальская краевая гимназия-интернат» Емельянова Елена
Владимировна (11.04.2021)

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: -

Лицо(а), проводившее проверку: Номоконова Анастасия Михайловна специалист-эксперт отдела надзора за питанием населения, условиями обучения и воспитания с привлечением специалистов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.710086, удостоверяющий соответствие органа инспекции Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» требованиям ГОСТ Р ИСО/МЭК 17020-2012 «Национальный стандарт Российской Федерации. Оценка соответствия. Требования к работе различных типов органов инспекции», дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 13 августа 2015г.».)

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор ГОУ «Забайкальская краевая гимназия-интернат» Емельянова Елена Владимировна.

(должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Внеплановая выездная проверка проведена с целью выполнения Приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека А.Ю. Поповой от 16.10.2020 № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков», изданного в соответствии с поручением Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № ПР-1665.

В гимназии обучается всего 825 учащихся, из них 400 детей в 1-4 классах.

Горячим питанием обеспечены все 400 учащихся 1-4 классов, охват питанием составляет 100%. По официальным данным директора: в школе отсутствуют школьники, имеющие заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия).

Официальных отказов от горячего питания не зафиксировано.

Питание учащихся обеспечивают 11 штатных сотрудников пищеблока.

Проводится ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал «Журнал здоровья». Список работников, отмеченных в журнале на день проведения обследования, соответствует числу работников фактически находящихся на рабочих местах.

Персонал обеспечен тремя комплектами рабочей одежды (костюмы, фартуки, головные уборы), стирка спец одежды осуществляется централизованно (в прачечной), ежедневно. Одежда второго и третьего слоя, обувь, головные уборы, а также личные вещи хранятся в индивидуальных шкафах.

Столовая расположена в отдельном здании, на территории образовательного учреждения. В состав столовой входят: обеденный зал, загрузочный цех, горячий цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, мясо-рыбный цех, моечная для мытья столовой посуды, моечная для мытья кухонной посуды, помещения склада (5) для хранения продуктов, продовольственного сырья, хлебная, санитарный узел для персонала, комната для хранения уборочного инвентаря, дезинфицирующих и моющих средств.

Столовая образовательного учреждения работает на сырье.

Обеденный зал. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и

обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Количество посадочных мест – 150.

Способ накрывания на стол (1-4 классы): столы накрывают воспитатели. Сбор пищевых отходов осуществляется в промаркированную с крышкой емкость.

Перед обеденным залом установлены 4 раковины для мытья рук детей с подводкой горячего и холодного водоснабжения. Рядом с раковинами установлены 2 электрополотенца, жидкое мыло, антисептик.

Внутренняя отделка обеденного зала выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений, что соответствует п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В обеденном зале оформлен информационный стенд, который содержит следующую информацию: ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций; рекомендации по организации здорового питания.

В обеденном зале установлен прибор для обеззараживания воздуха в присутствии людей (рециркулятор), представлены график проветривания обеденного зала, график посещения столовой. Конструкция окон в обеденном зале обеспечивает возможность проведения проветривания помещения в любое время года, что соответствует п. 2.7.2 СП 2.4.3648-20.

Горячий цех оснащен технологическим оборудованием: 4 электроплитами на 4 конфорки, из которых 2 электроплиты оборудованы встроенным духовым шкафом, духовым шкафом (паровым), духовым шкафом на 2 отдела, электросковородой, электрическим аппаратом для кипячения воды, 4 производственными столами (2 стола – «Готовая продукция», 2 стола – «Раздаточный стол»), мармитом на 8 конфорок, протирочной машиной для вторых блюд (для приготовления картофельного пюре), весами, инвентарем. В горячем цехе установлена раковина для мытья рук персонала, имеются индивидуальные полотенца и мыло.

Цех первичной обработки овощей оснащен моечной раковиной «овощи сырые», картофелечисткой, 2 производственными столами «овощи сырые», весами, раковиной для мытья рук персонала, индивидуальными полотенцами, мылом.

Цех вторичной обработки овощей оснащен моечной раковиной «овощи сырые» с душевой насадкой, производственным столом «вторичная обработка овощей», овощерезкой, раковиной для мытья рук персонала, индивидуальными полотенцами, мылом.

Мясо-рыбный цех оборудован моечными раковинами для обработки мяса, рыбы; раковиной для мытья рук персонала; 2 электромясорубками; холодильными шкафами: «сырое мясо, куры», «сырая рыба»; производственными столами.

Обработка яиц осуществляется в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха в 4 промаркированных емкостях. Для обработки яиц на момент проведения обследования имеется Ника-2, отдельный комплект санитарной одежды для персонала.

Все производственные столы на пищеблоке, предназначенные для обработки пищевых продуктов промаркированы; цельнометаллические, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, промаркированы, что соответствует требованиям п. 4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Моечная для мытья столовой посуды. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды. В моечной установлены: посудомоечная машина, 4 моечные ванны для столовой посуды, стол для чистой посуды. Над моечными раковинами вывешены инструкция о правилах мытья столовой посуды, использованию дезинфицирующих средств по вирусному режиму. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенном месте.

Для хранения столовой посуды установлены 2 цельнометаллических стеллажа, которые имеют поверхности позволяющие проводить влажные уборки, что соответствует требованиям п. 4.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Моечная для мытья кухонной посуды. В моечной установлены 2 моечные ванны, оборудованные душевой насадкой; резервное водонагревающее устройство объемом 100 литров. Над моечными раковинами вывешена инструкция о правилах мытья кухонной посуды.

Для хранения кухонной посуды установлены 2 цельнометаллических стеллажа, которые имеют поверхности позволяющие проводить влажные уборки, что соответствует требованиям п. 4.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря не допускается, что соответствует п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Кухонная посуда, инвентарь промаркированы в зависимости от назначения. Разделочный инвентарь выполнен из дерева твердых пород, промаркирован, хранится в вертикальном положении в промаркированных ячейках и на магнитных держателях.

Склад для хранения продуктов оборудован подтоварниками, холодильным оборудованием: бытовой холодильник «колбаса, сыр» с встроенной морозильной камерой «полуфабрикаты».

Склад для хранения кондитерских изделий оборудован стеллажами, выполненными из материалов позволяющих проводить влажную уборку; весами.

Склад для хранения сыпучих продуктов оборудован подтоварниками и весами.

Склад для хранения продовольственного сырья оборудован холодильным и морозильным оборудованием. Морозильные камеры: «птица», «масло сливочное»; холодильное оборудование: «овощи, фрукты», «молочная продукция».

Склад для хранения продуктов оборудован холодильным оборудованием: «суточные пробы», «молочная продукция», «гастрономия»; раздаточным столом.

Все холодильное и морозильное оборудование оборудовано контрольными термометрами; ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании; представлены журналы: «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Загрузочный цех. Прием пищевых продуктов, продовольственного сырья осуществляется через загрузочный цех.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20. Ведется ежедневная регистрация показателей температуры и влажности, представлен журнал: «Журнал учета температуры и влажности».

Хлеб хранится в отдельном помещении; в шкафу для хранения хлеба предусмотрены отверстия. В помещении установлены раковина для мытья рук персонала, промаркированный стол для хлеба, предусмотрен разделочный инвентарь из дерева твердых пород, разделочный инвентарь (ножи, доски) промаркирован.

Водоснабжение, водоотведение – централизованное.

Согласно протоколу испытаний № 19742/12.2 от 24.05.2021, экспертному заключению № 3323/ЭЗ-8715 от 31.05.2021, представленными ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» исследованный образец питьевой воды централизованного водоснабжения, отобранный из распределительной сети, водопроводный кран для мытья рук персонала, пищеблок ГОУ «Забайкальская краевая гимназия-интернат» по органолептическим показателям (цветность, мутность), санитарно-химическим показателям (нитрат-ион, железо, нитрит-ион, марганец, сухой остаток), микробиологическим показателям (ОМЧ, ОКБ, ТКБ) соответствует требованиям табл. 3.1, табл. 3.5, табл. 3.13 Раздела 3 СанПиН 1.2.3685-21, п. 75 СанПиН 2.1.3684-21.

Внутренняя отделка помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений, что соответствует п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Используется примерное 10-ти дневное меню, утвержденное директором школы.

При проведении оценки фактического рациона питания установлено, что фактический рацион питания осуществляется в соответствии с примерным меню.

Согласно протоколу № 19752a/12.2 от 27.05.2021, экспертному заключению № 3323/ЭЗ-

8715 от 31.05.2021 масса порции готового блюда: «суп молочный с вермишелью» составила 249,0 г (гигиенический норматив 150-200 г.), масса порции «кофейный напиток» составила 196,5 г (гигиенический норматив 180-200 г), масса порции «яйцо отварное» составила 40,0 г, масса порции «Батон йодированный» 50,0, масса порции «масло сливочное» 11 г, масса порции «сыр» 22,0 г, масса порции «банан» составила 220 г.

Завтрак: Максимальная суммарная масса блюд за прием пищи составляет 760 г (норматив не менее 500 г завтрак), минимальная суммарная масса блюд за прием пищи (завтрак) фактического меню составила 460 г., средняя суммарная масса блюд за прием пищи фактического меню составляет 580,5 гр.

Средние показатели потребления за цикл (10 дней, завтраки):

- Белки 24,8 г или 32,2 %, жиры 37,7 г или 47,7 %, углеводы 115,1 г или 34,3 % (гигиенический норматив 20-25%);

- Витамин С – 17,1 мг или 28,5 % (норма 12-15 мг или 20-25%);

- Витамин В1 – 0,04 мг или 3,3 % (норма 0,24-0,3 мг или 20-25 %);

- Витамин А – 81 или 11,5 % (норма 20-25%);

- Кальций – 347,2 мг или 31,5% (норма 220-275 мг или 20-25%);

- Фосфор – 390,4 мг или 35,4% (норма 220-275 мг или 20-25%);

- Магний – 88,1 мг или 35,2% (норма 50-62,5 мг или 20-25%);

- Железо – 8,4 мг или 70% (норма 2,4-3 мг или 20-25%).

Среднее содержание сахара за прием пищи (завтрак) составляет 6,1 гр. или 20,3 % от среднесуточной нормы, среднее содержание соли за прием пищи составляет 0,9 гр. или 30 % от среднесуточной нормы.

Кондитерские сахаристые изделия в фактическом рационе питания предусмотрены 3 раза, выпечные изделия – 4 раза, колбасные изделия (сосиски, колбаса) в фактическом рационе питания предусмотрены 5 раза; яйцо 4 раза; выдача фруктов 9 раз за 10 дней; соки 1 раз за 10 дней; овощи в виде салатов, нарезок и консервированном виде ежедневно; запрещенные продукты в меню питания отсутствуют.

Согласно экспертному заключению № 3323/ЭЗ-8715 от 31.05.2021 санитарно-эпидемиологической экспертизы, протоколу испытаний № 19752а/12.2 от 27.05.2021 представленным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»:

– фактическое содержание белков в блюдах завтрака завышено и составило 23,39 г или в процентном отношении 30,38 % (норматив 15,4-19,8 г или 20-25% от суточной потребности), что соответствует примерному утвержденному меню;

– фактическое содержание жиров завышено и составило 33,96 г или в процентном отношении 42,99 % (норматив 15,8-19,75 г или 20-25% от суточной потребности), что соответствует примерному утвержденному меню;

– фактическое содержание углеводов составило 103,14 г или в процентном отношении 30,79 % (норматив 67—83,75 г или 20-25% от суточной потребности), что соответствует примерному утвержденному меню;

– фактическая калорийность составила 635,46 ккал или в процентном отношении 27,04 % (норматив 470-587,5 ккал или 20-25% от суточной потребности), согласно п. 8.1.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно.

Согласно экспертному заключению в фактическом рационе питания невыполнение норм питания по отношению к примерному меню составило: по мясу, сливочному маслу, рыбе, овощам, фруктам, молоку, КМП – 0%.

Согласно протоколу испытаний № 19746/12.2 от 24.05.2021 и экспертному заключению № 3323/ЭЗ-8715 от 31.05.2021, представленными ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», в исследованном образце продукции – томатная паста «Баба Маня», 25%: ГМО не обнаружены, что соответствует требованиям п. 9 ст.7 главы 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Согласно протоколу испытаний № 19745/12.2 от 24.05.2021 и экспертному заключению № 3323/ЭЗ-8715 от 31.05.2021, представленными ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» исследованный образец продукции – «огурцы свежие» соответствует требованиям приложения 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» по санитарно-химическому показателю: нитриты – результат испытаний 87 ± 22 мг/кг (допустимое значение – не более 400 мг/кг).

Согласно протоколам испытаний № 19753-19755/12.2 от 31.05.2021 и экспертному заключению № 3323/ЭЗ-8715 от 31.05.2021, представленными ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» в исследованных образцах – смывы с овощей: огурцы свежие, морковь свежая, свекла свежая – возбудители иерсиниозов не обнаружены.

Согласно протоколам испытаний № 19744/12.2 от 27.05.2021, № 19744а/12.2 и экспертному заключению № 3323/ЭЗ-8715 от 31.05.2021, представленным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», на содержание витаминов и минеральных веществ, исследованы пищевые продукты:

Молоко питьевое ультрапастеризованное «Замурчательное», м.д.ж. 3,2%:

- массовая доля витамина А составила менее 0,2 мг/кг (0,02 мг/100г) при нормируемом значении 20 мг/100г (значение принято согласно сборнику «Химический состав российских продуктов питания», под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина);

- массовая доля фосфора составила 91,5 мг/100г при нормируемом значении 90 мг/100г (значение принято согласно сборнику «Химический состав российских продуктов питания», под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина);

- содержание кальция составило 184 ± 46 мг/кг при нормируемом значении 120 мг/100г (значение принято согласно сборнику «Химический состав российских продуктов питания», под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина);

- содержание железа составило менее 0,05 мг/кг (менее 0,005 мг/100г) при нормируемом значении 0,1 мг/100г (значение принято согласно сборнику «Химический состав российских продуктов питания», под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина);

- содержание магния составило 55 ± 14 мг/кг (5,5 мг/100г) при нормируемом значении 14 мг/100г (значение принято согласно сборнику «Химический состав российских продуктов питания», под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина);

- содержание витамина С составило менее 20 млн. ед. при нормируемом значении 1,3 мг/100г (значение принято согласно сборнику «Химический состав российских продуктов питания», под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина);

- содержание витамина В1 составило $0,04 \pm 0,02$ мг/100г при нормируемом значении 0,04 мг/100г (значение принято согласно сборнику «Химический состав российских продуктов питания», под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина);

- содержание витамина В2 составило менее 0,01 мг/100г при нормируемом значении 0,15 мг/100г (значение принято согласно сборнику «Химический состав российских продуктов питания», под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина);

Согласно протоколу инструментальных замеров температуры готовых блюд № 1196/3.7 от 19.05.2021 и экспертному заключению № 3323/ЭЗ-8715 от 31.05.2021, представленным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», температура готовых блюд: «Запеканка из творога со сгущенным молоком» на день проведения замеров на линии раздачи составила $76,0 \pm 0,5$ °С, на столе у обучающегося к моменту приема пищи $65,2 \pm 0,5$ °С; «Кофейный напиток» на линии раздачи составила $78,0 \pm 0,5$ °С, на столе у обучающегося к моменту приема пищи $65,0 \pm 0,5$ °С. В соответствии с п. 5.2 температура горячих блюд и иных горячих блюд, напитков должна соответствовать технологическим документам, в технологических картах температура подачи не указана в связи с чем не предоставляется возможным оценить температуры готовых блюд.

Согласно протоколу инструментальных замеров № 1195/3.7 от 19.05.2021 и экспертному заключению № 3323/ЭЗ-8715 от 31.05.2021, представленным ФБУЗ «Центр гигиены и

эпидемиологии в Забайкальском крае» температура воздуха в холодильнике для хранения суточных проб на день проведения замеров соответствует требованиям п. 7.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность – товаросопроводительных документов, содержащих сведения об оценке (подтверждении) соответствия, маркировочных ярлыков. Пищевой продукции без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества во время проверки столовой не обнаружено.

Приготовление блюд и кулинарных изделий осуществляется по технологическим документам (технологическим картам), в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдены санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд: согласно протоколам испытаний № 19749-19751/12.2 от 20.05.2021, экспертному заключению 3323/ЭЗ-8715 от 31.05.2021, представленным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», исследованные образцы готовых блюд: «суп молочный с вермишелью», «яйцо вареное», «кофейный напиток» – отвечают гигиеническим требованиям безопасности, предъявляемым к пищевым продуктам по микробиологическим показателям (*S. aureus*; патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы (бактерии рода *Salmonella*, бактерии рода *Shigella*); КМАФАнМ; БГКП), что соответствует требованиям п. 2 ст. 7, п. 1.8 приложения 2 Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 № 880.

Согласно протоколу испытаний № 19747/12.2 от 20.05.2021, экспертному заключению 3323/ЭЗ-8715 от 31.05.2021, представленным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» исследованный образец готового блюда «котлета из рыбы (минтай)» соответствует требованиям МУ 122-5/72.1-40/3805 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» по санитарно-гигиеническому показателю: качество тепловой обработки – достаточное.

Проводится С-витаминизация напитков. Имеется журнал с расчетом вложения витамина С в напиток.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная, что соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, непосредственно после приготовления пищи отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции (порционные блюда в объеме одной порции, закуски, первые блюда, гарниры, напитки - в объеме не менее 100 гр). Отбор суточных проб осуществляется ответственным работником в специально выделенные емкости. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов, в холодильнике при температуре от + 2°C до + 6°C.

Представлены журналы: «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации блюд», заполняются ежедневно, своевременно.

Родительский контроль за организацией питания в школе организован, представлен приказ.

Санитарное состояние. Ежедневно после окончания каждой смены проводят влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц. Графики проведения уборок имеются. Обеденные столы подвергаются уборке после каждого использования.

При проверке санитарное состояние помещений пищеблока удовлетворительное, насекомых, грызунов в помещениях пищеблока не обнаружено.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенном месте, используются в соответствии с инструкцией по их применению.

Комната для хранения уборочного инвентаря, дезинфицирующих и моющих средств. Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств выделено отдельное помещение. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для других помещений. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в месте их приготовления.

Согласно протоколу испытаний № 19757а/12.2 от 20.05.2021 и экспертному заключению 3323/ЭЗ-8715 от 31.05.2021, представленным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», в исследованной пробе дезинфицирующего средства: таблетки «Тритихлор» массовая доля активного хлора составила 51,7 %, что соответствует Инструкции № 7/18 по применению дезинфицирующего средства «Тритихлор» (45-55%).

Согласно протоколу испытаний № 19756/12.2 от 20.05.2021 и заключению № 3323/ЗП-8715 от 31.05.2021, представленным ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», в исследованной пробе дезинфицирующего средства: рабочий раствор 0,015 % «ТРИТИХЛОР» массовая концентрация активного хлора составила 0,009±0,001%, что не соответствует концентрации рабочего раствора по активному хлору, Инструкции №24/12 от 12.03.2012 по применению дезинфицирующего средства «Део-Хлор» (0,015%), что не соответствует п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20 (в ходе проведения проверки данное нарушение было устранено, директором проведен внеплановый инструктаж зав. АХЧ, технического персонала, персонала пищеблока. Приготовление дезинфекционных растворов осуществляется строго по инструкции по применению дез. средства.)

Представлен договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «Олерон +».

В ходе проведения проверки непосредственно проведено обследование работы школы и пищеблока в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

Обеспечивается соблюдение масочного режима персоналом пищеблока со сменой одноразовых масок. Для питания разработано отдельное расписание уроков с учетом питания детей в столовой и соблюдением 1,5м дистанции между посадочными местами. Проветривание обеденного зала осуществляется регулярно по графику, график представлен.

На входе в здание школы проводится входной фильтр (с термометрией) всех учащихся, персонала, и прочих лиц, входящих в учреждение. Имеются «журналы фильтров», в которые вносятся данные лиц, имеющих повышенную температуру тела. Проводится обработка рук антисептическими средствами на входе в здание, перед столовой, в санитарных узлах.

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): **не выявлены**

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нет

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено / выявлено

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, представлен (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы:

1. документы, выданные ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» (вх. № 4462 от 03.06.2021).

Подпись лица, проводившего проверку:

Специалист-эксперт
отдела надзора за питанием населения
условиями обучения и воспитания
должность



подпись

Номоикова А.М.
Ф.И.О.

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

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

09 июня 20 21 г.

✓ 
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)