

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

04.06.2021 г. 14 час. 00 мин.

№ 338/2021-23

На основании распоряжения № 01-01-03-07/12640 от 29.04.2021 г.

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

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, 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 КАЗЕННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ АЧИТСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА "ВЕРХ-ТИСИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-тиса, ЦЕНТРАЛЬНАЯ УЛИЦА., 1

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

Объект с указанием адреса (место проведения проверки):

МКОУ АГО "ВЕРХ-ТИСИНСКАЯ ООШ"

623233, Ачитский район, д. Верх-тиса, Центральная ул.,
1

Дата и время проведения выездной проверки: с 30.04.2021 10:00 по 04.06.2021

№	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.	14.05.2021 г.	с 10 ч. 30 мин по 12 ч. 30 мин.	2 ч. 00 мин.	МКОУ АГО "ВЕРХ-ТИСИНСКАЯ ООШ", 623233, Ачитский район, д. Верх-тиса, Центральная ул., 1

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (2 ч. 00 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 КУИМОВ АЛЕКСЕЙ ВАЛЕНТИНОВИЧ 30.04.2021 г.

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

Лицо(а), проводившие проверку

Кривошекова Татьяна Юрьевна специалист-эксперт 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» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710069, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15.06.2015)

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»

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

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

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

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

Шевелев Игорь Витальевич заведующий отделом санитарно-гигиенических экспертиз - врач по общей гигиене 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, в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:
ДИРЕКТОР КУИМОВ АЛЕКСЕЙ ВАЛЕНТИНОВИЧ

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

При проведении проверки осуществлялась **фотосъемка**

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

Фотокамерой телефона Redmi Note 7

реализованная используемая техника, наименование, серия, номер

О проведении **фотосъемки** уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ АЧИТСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА "ВЕРХ-ТИСИНСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
2.	адрес	623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-тиса, ЦЕНТРАЛЬНАЯ УЛИЦА., 1
3.	дата регистрации	31.12.2002
4.	ИНН	6637002913
5.	ОКПО	50304679
6.	ОГРН	1026601232481
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные казенные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.13
11.	группировка предпринимательства	
12.	руководитель: ФИО, должность	Куимов Алексей Валентинович, директор
13.	телефон, факс, e-mail	7-34-21

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту								
1.	наименование	МКОУ АГО "ВЕРХ-ТИСИНСКАЯ ООШ"						
2.	адрес	623233, Ачитский район, д. Верх-тиса, Центральная ул., 1						
3.	ОКВЭД	85.13 Образование основное общее						
4.	ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)						
5.	классификация предприятия розничной торговли							
6.	наличие ППК	есть						
7.	наличие ИИИ	нет						
8.	руководитель: ФИО, должность	Куимов Алексей Валентинович, директор						
9.	телефон, факс, e-mail	7-34-21						
10.	контактная информация	Куимов Алексей Валентинович, директор 7-34-21						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		всего	28	0	44	0	0	0
		женщины	19					
		подростки 15-17 лет						
Предмет проверки								

№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	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
2.	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.
3.	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
4.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.	ст. 3 п. 1
5.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.	глава 7 п. 1
6.	ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции.	Ст 4.,5
7.	ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.	Гл.1, Гл.1, Гл.3
8.	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	Ст. 1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
9.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.	п. 7, п. 33., п.60, п. 66, п. 67
10.	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.
11.	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
12.	ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"	п. 12, п. 13, п. 14, п. 66, п. 67, п. 68

13.	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.2.3, 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
14.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания	2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 2.9., 2.10., 2.11., 2.12., 2.13., 2.14., 2.15., 2.16., 2.17., 2.18., 2.19., 2.20., 2.21., 2.22., 2.23., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5.1., 3.5.2., 3.5.3., 3.5.4., 3.5.6., 3.5.7., 3.6.1., 3.6.2., 3.7., 3.8., 3.10., 3.13., 3.14., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 5.1., 5.2., 8.1., 8.1.1., 8.1.2., 8.1.2.1., 8.1.2.2., 8.1.2.3., 8.1.3., 8.1.4., 8.1.5., 8.1.6., 8.1.7., 8.1.8., 8.1.9., 8.1.10., 8.2.1., 8.2.2., 8.2.3., 8.3.1., 8.3.2., 8.4.1., 8.4.2., 8.4.3., 8.4.4., 8.4.5., 8.4.6.
15.	СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	1.3., 1.5., 1.6., 1.7., 1.8., 1.9., 1.10., 2.1.1., 2.1.2., 2.2.1., 2.2.4., 2.2.5., 2.2.6., 2.3., 2.3.1., 2.3.3., 2.4.1., 2.4.2., 2.4.6., 2.4.6.1., 2.4.6.2., 2.4.6.3., 2.4.9., 2.4.11., 2.4.12., 2.4.13., 2.5.1., 2.5.2., 2.5.3., 2.6.1., 2.6.2., 2.6.3., 2.6.4., 2.6.5., 2.6.6., 2.7.2., 2.7.4., 2.8.3., 2.8.4., 2.8.10., 2.9.1., 2.9.2., 2.9.3., 2.9.4., 2.9.5., 2.9.6., 2.9.7., 2.11.1., 2.11.2., 2.11.4., 2.11.6., 2.11.7., 2.11.8., 2.11.9., 3.4., 3.4.3., 3.4.6., 3.4.7., 3.4.10., 3.4.11., 3.4.13., 3.4.14., 3.4.15., 3.4.16., 3.4.17., 3.4.19.
16.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.	3.1.
17.	СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)*	1.1., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.5., 2.6., 2.7., 3.2.
18.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 28.01.2021 № 29н Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры	2.1, 2.3, 6, 7, 8, 9, 15, 17, 18, 20, 21, 24, 25, 26, 37,
19.	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Гл. 5, 6, пп 144, 98, таб. 3.1, 3.5
20.	Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125 н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям»	Приложение1, Приложение 2
21.	СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические 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,	п.п.3, 75

	организаций и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	
22.	Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.	ст.11
23.	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

Описательная часть

Проведена в период с 30.04.2021 г. по 04.06.2021 г. внеплановая выездная проверка в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-тиса, Центральная ул., 1, на основании приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 г. № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного во исполнение реализации поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665 по распоряжению № 01-01-01-03-07/12640 от 29.04.2021 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова.

Согласно распоряжения № 909 от 27.08.2019 г. Главы Ачитского ГО о назначении на должность директора МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", директором МКОУ "Верх-Тисинская ООШ" является Куимов Алексей Валентинович.

Краткая характеристика объекта:

Образовательное учреждение осуществляет образовательную деятельность по программам начального общего образования, основного общего образования.

Здание МКОУ "Верх-Тисинская ООШ" (Ачитский район, д. Верх-тиса, Центральная улица, 1) расположено на обособленном земельном участке, удаленном от магистральных улиц, коммунальных, сельскохозяйственных объектов. Территория участка огорожена забором. Территория образовательной организации содержится в чистоте. Имеется наружное освещение. На территории выделена хозяйственная зона, которая размещается со стороны входа в производственные помещения столовой. На контейнерной площадке установлен контейнер на бетонном основании, имеется ветронепроницаемое ограждение с 3-х сторон. Вывоз ТБО осуществляется на основании договора, регулярно.

Образовательное учреждение располагается по адресу: Ачитский район, д. Верх-тиса, Центральная улица, 1 в 2-х этажном типовом кирпичном здании. На момент проверки здание эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому оно было построено.

Обучение учащихся осуществляется в 1 смену.

Входы в здания оборудованы тамбурами с целью сохранения воздушно – теплового режима. На момент проведения проверки учащиеся начальных классов, 5 - 9 класс обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях.

Вместимость здания по проекту - 200 человек. Списочный состав учащихся 44 человека, их них учащихся с 1-4 класс - 16 человек, с 5-9 класс – 28 человек. В учреждении 9 классокомплектов.

С 11.01.2021 г. организовано обучение детей 1-9 класс в очном режиме.

В состав образовательного учреждения входят учебные кабинеты, пищеблок со столовой, библиотека, спортивный зал, кабинеты административного блока.

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 предназначения, для отвода сточных вод в систему канализации. Система канализации здания децентрализованная.

Все основные помещения оборудованы естественным освещением. Искусственное освещение представлено люминесцентными и светодиодными лампами.

Медицинское обслуживание учреждения обеспечивает ГБУЗ СО «Ачитская ЦРБ» на базе ФАП по договору об организации медицинского обслуживания в образовательном учреждении № 2-АПП/2021 от 11.01.2021 г. Медицинское обслуживание осуществляет медицинский работник – Зульф리카рова Надежда Петровна. В МКОУ АГО «Верх-Тисинская ООШ» отсутствует надлежащий контроль за соблюдением требований санитарного законодательства на пищеблоке образовательной организации медицинским работником с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Свердловской области от 3 августа 2017 года n 1325-п, Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 5 сентября 2017 года n 292-и «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области».

Требования к пищеблоку и столовой.

В организации предусмотрен пищеблок, работающий на сырье. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции. Основные производственные помещения пищеблока размещаются на первом этаже. В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: горячий цех, совмещенный с моечной столовой и

кухонной посуды, мясо - рыбный цех, овощной цех, кладовая продуктов.

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

- 1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно 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.

Для измерения температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи в образовательном учреждении имеется специальное оборудование для измерения температуры блюд.

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 уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
70,1	40	1,7	27	20	20	2

Таблица 2

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Борщ из свежей капусты с тушенкой	79 °С	76 °С
Рис отварной	69 °С	65 °С
Венгерский гуляш из филе кури	67 °С	65 °С

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

1.6. Санитарное состояние столовой:

В горячем цехе установлены: электрическая 4-х конфорочная плита с духовкой, 2-х уровневый жарочный шкаф, мясорубка для готовой продукции, моечная раковина для готовой продукции, холодильник для продукции, 1 стол для сырой продукции, 1 стол для готовой продукции, стол для хлеба, стол раздача.

Над плитой оборудована механическая приточно - вытяжная вентиляция (вытяжной зонт).

В горячем цехе оборудована моечная зона для кухонной и столовой посуды, оборудована 2 моечными ваннами для кухонной посуды, посудомоечной машиной для мытья столовой посуды, стаканов, стол для чистой посуды. Для ополаскивания посуды моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой.

Имеется стеллаж для хранения столовой посуды, стеллаж для хранения кухонной посуды. Для просушивания столовой посуды имеются сушилки. Моющих средств для мытья посуды в достаточном количестве Инструкции по мытью посуды имеются.

В овощном цехе: 2-х секционная моечная ванна, картофелеочистительная машина, овошережательная машина, 2 производственных стола, холодильник среднетемпературный.

Мясо - рыбный цех: установлено 2 производственных стола, электромясорубка для сырой продукции, 2 моечные ванны для обработки сырья, морозильная камера для мясной продукции, холодильник среднетемпературный.

Инструкции, моющие и дезинфицирующие средства, инвентарь для обработки яйца имеются.

Коридор: установлены вешалки для верхней одежды и для спецодежды сотрудников, оборудованы стеллажи и подтоварники, помещение оборудовано приборами для измерения температуры и относительной влажности воздуха.

Комната уборочного инвентаря: оборудована раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, душевой поддон для промывания уборочного инвентаря.

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

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки. Покрытие производственных столов допускает обработку и дезинфекцию.

При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-тиса, Центральная ул., 1, установлено, что на пищеблоке в горячем цехе моечные ванны для мытья кухонной посуды, являющиеся источниками выделения влаги, тепла не оборудованы локальными вытяжными системами, что подтверждается фото № 1.

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.

При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, установлено, что на пищеблоке не проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств: окна в производственных помещениях не открываются, между рамами скопление пыли, насекомые, что подтверждается фото № 2, 3, 4.

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 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
16	0	0	0	0

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
1	16	1	16	0	0	0

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*
0	0	0	0

3) Оценка меню:

3.1. В образовательном учреждении имеется примерное 10-ти дневное меню, утвержденное директором МКОУ "Вверх-Тисинская ООШ" Куимовым А.В. (приказ б/н от 01.02.2021 г.), имеются технологические карты к нему.

При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, при рассмотрении примерного 10-ти дневное меню, утвержденного директором МКОУ "Вверх-Тисинская ООШ" Куимовым А.В. (приказ б/н от 01.02.2021 г.), суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) завтрака и обеда для возрастной категории с 7 до 11 лет, завтрак для детей с 11 лет и старше не соответствуют требованиям таблицы 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- суммарный объем завтрака для детей возрастной категории с 7 до 11 лет составляет от 340 до 490 грамм, при требуемом, не менее 500 грамм,
- суммарный объем блюд в завтрак для детей с 11 лет и старше составляют от 340 до 490 грамм, при требуемом, не менее 550 грамм,
- суммарный объем блюд в обед для детей в возрасте от 7 до 11 лет во 2 день составляет 660 грамм, в 5, 6 день – 650 грамм, в 7 день – 625 грамм, 10 день – 645 грамм, при требуемом, не менее 700 грамм,
- суммарный объем блюд в обед для детей в возрасте 11 лет и старше во 2 день составляет 710 грамм, в 3 день – 770 грамм, в 4 день – 775 грамм, в 5, 6 день – 700 грамм, в 7 день – 675 грамм, в 9 день – 770 грамм, в 10 день – 695 грамм, при требуемом не менее 800 грамм.

Масса порций для детей (в граммах) не соответствует требованиям приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: в примерном 10-ти дневном меню, утвержденном директором МКОУ "Вверх-Тисинская ООШ" Куимовым А.В. (приказ б/н от 01.02.2021 г.):

- масса яичного блюда в завтрак 6 дня для возрастной категории с 7 до 11 лет составляет от 110 грамм, при требуемом: масса каши, овощного, яичного, творожного, мясного блюдо для детей в возрасте с 7 до 11 лет должна составлять 150 - 200 грамм, масса яичного блюда в завтрак 6 дня для возрастной категории с 11 лет и старше составляет от 110 грамм, при требуемом: масса каши, овощного, яичного, творожного, мясного блюдо для детей в возрасте с 11 лет и старше – 200 - 250 грамм.
- масса второго блюда в обед 2, 3, 4, 10 дня для возрастной категории с 7 до 11 лет составляет от 50 до 95 грамм, при требуемом: второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей в возрасте с 7 до 11 лет должно составлять 90 - 120 грамм, масса второго блюда в обед 2, 3, 4, 10 дня для возрастной категории 11 лет и старше составляет от 50 до 95 грамм, при требуемом: второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей в возрасте с 11 лет и старше должно составлять 100 - 120 грамм.

- масса гарнира в обед 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10 дня для возрастной категории с 7 до 11 лет составляет 100 грамм при требуемом: масса гарнира для детей в возрасте с 7 до 11 лет должна составлять 150 - 200 грамм, масса гарнира в обед 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10 дня для возрастной категории с 11 лет и старше составляет 100 грамм, при требуемом: масса гарнира для детей в возрасте с 11 лет и старше должна составлять 180 - 230 грамм.

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – в питании используется соль йодированная.

3.3. Искусственная С – витаминизация проводится, о чем свидетельствуют записи в журнале С витаминизации.

3.4. Использование в меню премиксов – в питании детей образовательного учреждения не используются премиксы (витаминизированные напитки промышленного выпуска).

При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, при рассмотрении примерного 10-ти дневное меню, утвержденного директором МКОУ "Вверх-Тисинская ООШ" Куимовым А.В. (приказ б/н от 01.02.2021 г.), установлено, что в меню, для дополнительного обогащения рациона питания детей, не включены и не используется витаминизированные напитки промышленного выпуска.

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 к фактическому меню по выходу готовых блюд по рецептуре не установлено, что подтверждается листом технических записей (измерения проведены измерение проведено Весами электронными NR-2000S, рег. 34154-07 зав. № Q94008067, Свидетельство о поверке № 1332501 от 01.09.2020 г. до 31.08.2021 г.)

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность):

В ходе проверки проведены лабораторные исследования:

- готовой продукции на микробиологическое исследование (рис отварной дата изготовления 14.05.2021 г.), исследованная проба соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 3035 от 19 мая 2021 г., выданным ИЛЦ Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.512441 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015.

- лабораторные исследования рациона (обед для детей 7-11 лет) по физико - химическим показателям - исследованная проба соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 3034 от 19 мая 2021 г., выданным ИЛЦ Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.512441 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015

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 7-11 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)
340	490	339,75	623,73	Оценить невозможно	Оценить невозможно	Оценить невозможно	Оценить невозможно

Таблица 7

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
Оценить невозможно	Оценить невозможно	Оценить невозможно	Оценить невозможно	-	-

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
Оценить невозможно	Оценить невозможно	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

Таблица 9

ЗАВТРАК	
Количество дней в 14-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
-	-

Таблица 10

ОБЕД для детей с 7-11 лет							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
625	750	623,73	1111,19	Оценить ь невозмо жно	Оценить невозмо жно	Оценить невозмо жно	Оценить невозмо жно

Таблица 11

ОБЕД для детей с 7-11 лет					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
Оценить невозможно	Оценить невозможно	Оценить невозможно	Оценить невозможно	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
-	-	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

Таблица 13

Для детей с 11 лет и старше

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

Завтраки для детей с 11 лет и старше:

Таблица 14

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
340	490	3339,75	623,73	Оценить невозмо жно	Оценить невозмо жно	Оценить невозмо жно	Оценить невозмо жно

Таблица 15

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
Оценить невозможно	Оценить невозможно	Оценить невозможно	Оценить невозможно	Оценить невозможно	Оценить невозможно

Таблица 16

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
-	-	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

Таблица 17

ЗАВТРАК	
Количество дней в 14-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
-	-

Таблица 18

ОБЕД для детей с 11 лет и старше							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
675	800	623,73	1111,19	Оценит	Оценить	Оценить	Оценить

				в невозмо жно	невозмо жно	невозмо жно	невозмо жно
--	--	--	--	---------------------	----------------	----------------	----------------

Таблица 19

Для детей с 11 лет и старше

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
Оценить невозможно	Оценить невозможно	Оценить невозможно	Оценить невозможно	Оценить невозможно	Оценить невозможно

Таблица 20

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
-	-	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

Таблица 21

Для детей с 11 лет и старше

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

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. В образовательном учреждении заключены договоры на поставку продуктов с ИП Голенищева И.В., ООО «Хлебный дом».

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

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 22

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 у пищевого сырья (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, исключая 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.

5.4. Режим обработки яиц соблюдается: в мясном цехе выделена зона 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 овощной цех, оборудованный в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20, 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 дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты удаляют 3 - 4 наружных листа. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях варочного цеха в моечных ваннах.

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное, режим мытья и дезинфекции не соблюдается.

При проведении проверки в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения

Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, установлено, что для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на пищеблоке учреждения не поддерживаются следующие процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points):

- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, а именно:

- на пищеблоке нарушаются правила обработки производственных столов: по результатам лабораторных исследований в смывах со стола "Готовая продукция" обнаружены БГКП (санитарно - показательные микроорганизмы), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-1438 от 17.05.2021 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.512441, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015, экспертным заключением № П-1438 от 17.05.2021 г., выданным филиалом 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 июля 2015 г.

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.

Дезинфицирующие средства готовят перед непосредственным их применением, что подтверждается копией журнала разведения дезинфицирующих средств.

5.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, 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. Суточные пробы хранятся 48 часов в специально отведенном месте, в холодильнике, при температуре +2 - +6 град. С.

Таблица 23

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

Таблица 24

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Режиму обработки яиц</i>	<i>Режиму обработки овощей и фруктов</i>	<i>Санитарному состоянию помещений</i>	<i>Работе бракеражной комиссии</i>	<i>Наличию суточных проб и условиям их хранения</i>
нет	нет	да	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания (Таблица 25, Таблица 26):

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 (ванн) достаточно. Для ополаскивания посуды моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой. Для просушивания столовой посуды имеются сушилки.

Проводится обработка всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, посуда замачивается, емкости для замачивания посуды имеются.

6.2. Режим мытья кухонной и столовой посуды не соблюдается.

При проведении проверки в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, установлено, что для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на пищеблоке учреждения не поддерживаются следующие процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points):

- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой

продукции;

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, а именно:

- на пищеблоке нарушаются правила мытья столовой посуды - стаканов, по результатам лабораторных исследований в смывах обнаружены БГКП (санитарно - показательные микроорганизмы), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-1438 от 17.05.2021 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.512441 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015, экспертным заключением № П-1438 от 17.05.2021 г., выданным филиалом 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 июля 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».

При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, при рассмотрении информации, внесенной в журнал «Здоровья», установлено, что гигиенический журнал ведется не в соответствии с требованиями приложения № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: в журнале «Здоровья» отсутствует подпись об отсутствии признаков инфекционного заболевания у сотрудника и членов его семьи, подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела.

6.7. Персонал пищеблока своевременно и в полном объеме проходит вакцинацию.

На пищеблоке образовательного учреждения на момент обследования работает 2 человека.

Представлен список контингентов, поименный список лиц, подлежащих медицинским осмотрам в 2020-2021 гг., заключения по предварительному медицинскому осмотру сотрудников пищеблока, трудоустроенных за период 2019-2020 гг., заключительные акты по результатам периодического медицинского осмотра за 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 Минздравсоцразвития РФ от 28.01.2021 № 29н Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.

При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, при рассмотрении прививочных сертификатов сотрудников, установлено, что у всех сотрудников пищеблока отсутствуют сведения о вакцинации/ревакцинации против Дизентерии Зонне в соответствии с Региональным календарем профилактических прививок Свердловской области (Приказ МЗ Свердловской области от 1 ноября 2017 года N 1895-п «Об утверждении регионального календаря профилактических прививок Свердловской области»), а так же по эпидпоказаниям (Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области от 18 июня 2008 г. N 9 «О вакцинопрофилактике гепатита А и дизентерии Зонне в Свердловской области», Приказ МЗ РФ от 21.03.2014 №125н), что подтверждается копиями прививочных сертификатов сотрудников.

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 проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, при рассмотрении личных медицинских книжек сотрудников пищеблока установлено, что на пищеблок к работе

допущены лица, не прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию: у сотрудника Космаковой Н.В. кухонного работника отсутствуют данные о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации по разделу общественное питание (последнее обучение и аттестация 25.05.2018 г.), у сотрудника Абдуллаевой Н.В. повара отсутствуют данные о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации по разделу общественное питание (последнее обучение и аттестация 17.05.2014 г.), что подтверждается копиями личных медицинских книжек сотрудников.

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

6.9. Имеется информационный стенд об организации питания, размещен на 1 этаже образовательного учреждения. На информационном стенде размещена информация, содержащая рекомендации по организации здорового питания, профилактике заболевания, примерное 10-ти дневное меню, ежедневное основное меню.

При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, на пищеблоке в обеденном зале размещено ежедневное основное меню питания на день, которое не содержит информацию о калорийности порции, что подтверждается копией меню.

Таблица 25

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

Таблица 26

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Полноте прохождения медицинских осмотров персоналом	Наличию необходимых прививок у персонала	Своевременности прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	Наличию информационного стенда
нет	ДА	ДА	нет	нет

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

Замечания по организации питания: отсутствуют.

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

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

Таблица 27

% пищи, не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
5 %	10 %	5 %

Таблица 28

% пищи, не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
5 %	10 %	5 %

Организация противоэпидемических мероприятий по профилактике COVID-19

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 организации проводятся следующие мероприятия:

- сотрудники пищеблока обеспечены запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), а также кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. В учреждении имеется не менее чем пятидневный запас средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчатки, что подтверждается копиями товарных накладных на приобретение средств индивидуальной защиты.

- уборочный инвентарь имеет маркировку, на емкостях с дезинфицирующими средствами указано название, концентрация, дата разведения.

В образовательной организации в наличии достаточное количество облучателей-рециркуляторов бактерицидных, представлены соответствующие журналы.

В организации проводятся противоэпидемические мероприятия:

- работа сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала организована с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток. Смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа.

- мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

В рамках обследования 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 № 303 от 14.05.2021 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.512441 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

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 не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ст. 10 п. 3 пп. 8 ст. 10 п. 3 пп. 10 3.10.	ст.17 п.1	<p>При проведении проверки в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, установлено, что для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на пищеблоке учреждения не поддерживаются следующие процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points):</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции; - выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, а именно: - на пищеблоке нарушаются правила обработки производственных столов: по результатам лабораторных исследований в смывах со стола "Готовая продукция" обнаружены БГКП (санитарно - показательные микроорганизмы), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-1438 от 17.05.2021 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.512441, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015, экспертным заключением № П-1438 от 17.05.2021 г., выданным филиалом 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 июля 2015 г.; - на пищеблоке нарушаются правила мытья столовой посуды - стаканов, по результатам лабораторных исследований в смывах обнаружены БГКП (санитарно - показательные микроорганизмы), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-1438 от 17.05.2021 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", уникальный

				номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.512441 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015, экспертным заключением № П-1438 от 17.05.2021г., выданным филиалом 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 июля 2015 г.
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.13.	Статья 24	При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-тиса, Центральная ул., 1, установлено, что на пищеблоке в горячем цехе моечные ванны для мытья кухонной посуды, являющиеся источниками выделения влаги, тепла не оборудованы локальными вытяжными системами, что подтверждается фото № 1.
3.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.18.	ст.17 п.1	При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-тиса, Центральная ул., 1, установлено, что на пищеблоке не проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств: окна в производственных помещениях не открываются, между рамами скопление пыли, насекомые, что подтверждается фото № 2, 3, 4.
4.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.22.	ст.17 п.1	При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, при рассмотрении информации, внесенной в журнал «Здоровья», установлено, что гигиенический журнал ведется не в соответствии с требованиями приложения № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: в журнале «Здоровья» отсутствует подпись об отсутствии признаков инфекционного заболевания у сотрудника и членов его семьи, подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела.
5.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.2.	ст.17 п.1	При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, при рассмотрении примерного 10-ти дневное меню, утвержденного директором МКОУ "Верх-Тисинская ООШ" Куимовым А.В. (приказ б/н от 01.02.2021 г.), суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) завтрака и обеда для возрастной категории с 7 до 11 лет, завтрак для детей с 11 лет и старше не соответствуют требованиям таблицы 3 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: - суммарный объем завтрака для детей возрастной категории с 7 до 11 лет составляет от 340 до 490 грамм, при требуемом, не менее 500 грамм,

				<p>- суммарный объем блюд в завтрак для детей с 11 лет и старше составляет от 340 до 490 грамм, при требуемом, менее 550 грамм,</p> <p>- суммарный объем блюд в обед для детей в возрасте от 7 до 11 лет во 2 день составляет 660 грамм, в 5, 6 день – 650 грамм, в 7 день – 625 грамм, 10 день – 645 грамм, при требуемом, не менее 700 грамм,</p> <p>- суммарный объем блюд в обед для детей в возрасте 11 лет и старше во 2 день составляет 710 грамм, в 3 день – 770 грамм, в 4 день – 775 грамм, в 5, 6 день – 700 грамм, в 7 день – 675 грамм, в 9 день – 770 грамм, в 10 день – 695 грамм, при требуемом не менее 800 грамм.</p> <p>Масса порций для детей (в граммах) не соответствует требованиям приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: в примерном 10-ти дневном меню, утвержденном директором МКОУ "Вверх-Тисинская ООШ" Куимовым А.В. (приказ б/н от 01.02.2021 г.):</p> <p>- масса яичного блюда в завтрак 6 дня для возрастной категории с 7 до 11 лет составляет от 110 грамм, при требуемом: масса каши, овощного, яичного, творожного, мясного блюдо для детей в возрасте с 7 до 11 лет должна составлять 150 - 200 грамм, масса яичного блюда в завтрак 6 дня для возрастной категории с 11 лет и старше составляет от 110 грамм, при требуемом: масса каши, овощного, яичного, творожного, мясного блюдо для детей в возрасте с 11 лет и старше – 200 - 250 грамм.</p> <p>- масса второго блюда в обед 2, 3, 4, 10 дня для возрастной категории с 7 до 11 лет составляет от 50 до 95 грамм, при требуемом: второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей в возрасте с 7 до 11 лет должно составлять 90 - 120 грамм, масса второго блюда в обед 2, 3, 4, 10 дня для возрастной категории 11 лет и старше составляет от 50 до 95 грамм, при требуемом: второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) для детей в возрасте с 11 лет и старше должно составлять 100 - 120 грамм.</p> <p>- масса гарнира в обед 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10 дня для возрастной категории с 7 до 11 лет составляет 100 грамм, при требуемом: масса гарнира для детей в возрасте с 7 до 11 лет должна составлять 150 - 200 грамм, масса гарнира в обед 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 10 дня для возрастной категории с 11 лет и старше составляет 100 грамм, при требуемом: масса гарнира для детей в возрасте с 11 лет и старше должна составлять 180 - 230 грамм.</p>
6.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.6.	ст.17 п.1	<p>При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, при рассмотрении примерного 10-ти дневное меню, утвержденного директором МКОУ "Вверх-Тисинская ООШ" Куимовым А.В. (приказ б/н от 01.02.2021 г.), установлено, что в меню, для дополнительного обогащения рациона питания детей, не включены и не используется витаминизированные напитки промышленного выпуска.</p>
7.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.7.	ст.17 п.1	<p>При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, на пищеблоке в обеденном зале размещено ежедневное основное меню питания на день, которое не содержит информацию о калорийности порции, что</p>

				подтверждается копией меню.
8.	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	1.5. 2.21	ст.34 п.1 ст.35	<p>При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, при рассмотрении личных медицинских книжек сотрудников пищеблока установлено, что на пищеблок к работе допущены лица, не прошедшие профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию: у сотрудника Космаковой Н.В. кухонного работника отсутствуют данные о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации по разделу общественное питание (последнее обучение и аттестация 25.05.2018 г.), у сотрудника Абдуллаевой Н.В. повара отсутствуют данные о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации по разделу общественное питание (последнее обучение и аттестация 17.05.2014 г.), что подтверждается копиями личных медицинских книжек сотрудников.</p> <p>При проведении проверки 14.05.2021 г. в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Ачитского городского округа "Верх-Тисинская основная общеобразовательная школа" (юридический адрес: 623233, Свердловская обл., Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная улица, 1) на объекте: МКОУ АГО "Верх-Тисинская ООШ", расположенном по адресу: 623233, Ачитский район, д. Верх-Тиса, Центральная ул., 1, при рассмотрении прививочных сертификатов сотрудников, установлено, что у всех сотрудников пищеблока отсутствуют сведения о вакцинации/ревакцинации против Дизентерии Зонне в соответствии с Региональным календарем профилактических прививок Свердловской области (Приказ МЗ Свердловской области от 1 ноября 2017года N 1895-п «Об утверждении регионального календаря профилактических прививок Свердловской области»), а так же по эпидпоказаниям (Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области от 18 июня 2008 г. N 9 «О вакцинопрофилактике гепатита А и дизентерии Зонне в Свердловской области», Приказ МЗ РФ от 21.03.2014 №125н), что подтверждается копиями прививочных сертификатов сотрудников.</p>

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

МКОУ АГО «Верх – Тисинская ООШ»

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

Приложение № 1 к акту проверки

лист №

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	проин-спекти-ровано	изъято из оборота	№ п. прил.2
1.76	1	Рис отварной	МКОУ АГО «Верх - Тисинская ООШ»			шт.	4.26	43	0	
1.11	2	Сметана мдж 20 %	ЗАО "Молоко"	ИП Голенищева И.В.	2126 от 11.05.2021	0.25 кг	57	5	0	
1.11	3	Молоко Кунгурское питьевое пастеризованное мдж 3,2 %	АО Молкомбинат Кунгурский	ИП Голенищева И.В.	2126 от 11.05.2021	1 кг	55	16	0	
1.01.2.1	4	Фарш говяжий	ООО МК Евросмарт	ИП Голенищева И.В.	2126 от 11.05.2021	1 кг	385	1	0	
1.05	5	Кета с/м б/г	Корсаковский р-н	ИП Голенищева И.В.		1 кг	300	4.19	0	
1.10	6	Масло растительное рафинированное Россиянка	ОАО "Жировой комбинат"	ИП Голенищева И.В.	б/н от 13.04.2021	0.9 кг	100	0.9	0	

Приложение № 2 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

№		перечень №№ из прил. 1
	не соответствует требованиям по результатам л/и	
1	безопасности	
2	качества	
3	подлинности (фальсификация)	
	нарушение требований маркировки продукции	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	
4а	без информации средствами идентификации	
5	с неполной информацией	
5а	с неполной информацией средствами идентификации	
6	с недостоверной информацией	
6а	с недостоверной информацией средствами идентификации	
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
	нарушение требований к документам	
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос. регистрации, ветеринарных документов и др.)	
9	без товаросопроводительных документов (ТСД)	
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД	
11	недостоверное декларирование продукции	
12	контрафактная продукция	
13	упаковка не соответствует требованиям НД	
14	имеются явные признаки недоброкачества	
15	сроки годности истекли	

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



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

Прилагаемые документы

- протоколы отбора проб № 338/1-338/4 от 14.05.2021 г.;
- протоколы лабораторных испытаний № 3036 от 14.05.2021 г., № 1438 от 17.05.2021 г., № 3034 от 19.05.2021 г., № 3035 от 19.05.2021 г., выданные ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.512441 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.;
- экспертное заключение № П-1438 от 17.05.2021г., выданное филиалом 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 июля 2015 г.;
- фототаблица;
- предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № 338/2021-23 от 04.06.2021 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

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



Кривошекова Татьяна Юрьевна

должность

подпись

ФИО

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
ДИРЕКТОР КУИМОВ АЛЕКСЕЙ ВАЛЕНТИНОВИЧ

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

2021 г.

подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку