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 Тюменской области

(Управление Роспотребнадзора по Тюменской области)

« 17 » октября 2022 г., 10 час. 00 мин. № 80

(дата и время составления акта)

627110, Тюменская область, Юргинский район, с.Северо-Плетнево, ул.Ленина, д.30;

(место составления акта)

Акт выездной внеплановой проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная внеплановая проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тюменской области Распоповой Юлии Ивановны от 22 сентября 2022г. № 80

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

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) Искра Сергей Николаевич – главный специалист-эксперт территориального отдела в г.Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах,

2) Усольцева Светлана Михайловна – главный специалист-эксперт территориального отдела в г.Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах

3) Хорзова Юлия Сергеевна - ведущий специалист – эксперт территориального отдела в г.Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах

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

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты:

1) Макарова Валентина Зиноновна – врач по общей гигиене,
2) Бакулина Екатерина Петровна - врач по общей гигиене,
3) Москвина Людмила Яковлевна — помощник врача по общей гигиене,
4) Фомина Венера Рашидовна – помощник врача по общей гигиене,

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

эксперты (экспертные организации):

1) филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в Заводоуковском городском округе, городе Ялуторовске, Ялуторовском, Упоровском, Юргинском районах. Аттестат аккредитации № RA.RU.21НЕ45 выданный 01.06.2018г. Федеральной службой по аккредитации.

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

5. Выездная проверка проведена в отношении юридического лица - Муниципального автономного образовательного учреждения «Северо-Плетневская средняя общеобразовательная школа, (МАОУ «Северо-Плетневская СОШ»); юридический адрес: 627264, Тюменская область, Юргинский район, с.Северо-Плетнево, ул.Ленина, д.30;

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):
Тюменская область, Юргинский район, с.Северо-Плетнево, ул.Ленина, д.30;
Тюменская область, Юргинский район, с.Новый Тап, ул.Лермонтова. д.17;
Тюменская область, Юргинский район, с.Шипаково, ул. Ленина, 65;
Тюменская область, Юргинский район, с.Лабино, ул. Ленина. д.9.

По адресу: Тюменская область, Юргинский район, с.Агарак, ул.Малахова, д.48, обучение детей не организовано.

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

7. Контролируемые лица: юридическое лицо - Муниципальное автономное образовательное учреждение «Северо-Плетневская средняя общеобразовательная школа, (МАОУ «Северо-Плетневская СОШ»); ИНН 7217002326, ОГРН1027201672904

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

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:
с « 04 » 10 2022 г., 08 час. 00 мин.
по « 17 » 10 2022 г., 17 час. 00 мин.

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

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с …: -
с «___» _____ _____ г., _____ час. _____ мин.
по «___» _____ _____ г., _____ час. _____ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:
2 рабочих дня 12 часов 15 минут

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

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:
1) осмотр
2) отбор проб (образцов)
3) экспертиза

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

1) осмотр в следующие сроки:
с « 04 » 10 2022 г., 10 час. 20 мин.

по « 04 » 10 2022 г., 10 час. 50 мин.

Тюменская область, Юргинский район, с.Новый Тап, ул.Лермонтова, д.17, по результатам которого составлен: протокол осмотра от 04.10.2022

2) осмотр в следующие сроки:

с « 04 » 10 2022 г., 11 час. 00 мин.
по « 04 » 10 2022 г., 12 час. 00 мин.

По месту: Тюменская область, Юргинский район, с.Северо-Плетнево, ул.Ленина, д.30, по результатам которого составлен: протокол осмотра от 04.10.2022г.

---

3) Осмотр в следующие сроки:
с 04.10.2022 г., 12 час. 00 мин.
по. 04.10.2022 г., 12 час. 30 мин.
По месту: Тюменская область, Юргинский район, с.Шипаково, ул.Ленина, д.65, по результатам которого составлен: протокол осмотра от 04.10.2022г.

4) Осмотр в следующие сроки:
с 04.10.2022 г., 12 час. 35 мин.
по. 04.10.2022 г., 13 час. 00 мин.
По месту: Тюменская область, Юргинский район, с.Лабино, ул.Ленина, д.9, по результатам которого составлен: протокол осмотра от 04.10.2022г.

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

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

---

4) отбор проб образцов
с «04» 10 2022 г., 10 час. 15 мин.
по «04» 10 2022 г., 10 час. 55 мин.
По месту: Тюменская область, Юргинский район, с.Новый Тап, ул.Лермонтова, д.17, по результатам которого составлено: 6 протоколов отбора смывов, проб пищевых продуктов, готовых блюд от 04.10.2022г.

5) отбор проб образцов
с «04» 10 2022 г., 11 час. 25 мин.
по «04» 10 2022 г., 12 час. 15 мин.
По месту: Тюменская область, Юргинский район, с.Шипаково, ул.Ленина. д.65, по результатам которого составлено: 5 протоколов отбора смывов, проб пищевых продуктов, готовых блюд от 04.10.2022

6) отбор проб образцов
с «05» 10 2022 г., 10 час. 30 мин.
по «05» 10 2022 г., 11 час. 15 мин.
По месту: Тюменская область, Юргинский район, с.Лабино, ул.Ленина, д.9, по результатам которого составлено: 5 протоколов отбора смывов, проб пищевых продуктов, готовых блюд от 05.10.2022

7) отбор проб образцов
с «05» 10 2022 г., 11 час. 50 мин.
по «05» 10 2022 г., 12 час. 45 мин.
По месту: Тюменская область, Юргинский район, с.Северо-Плетнево, ул.Ленина, д.30, по результатам которого составлено: 7 протоколов отбора смывов, проб пищевых продуктов, готовых блюд от 05.10.2022

8) экспертиза

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

с «04» 10 2022 г., 10 час. 00 мин.

по « 04 » 10 2022 г., 11 час. 30 мин.

По месту: Тюменская область, Юргинский район, с.Новый Тап, ул.Лермонтова, д.17, Экспертное заключение № 167-П(Ю) а от 10.10.2022

с « 04 » 10 2022 г., 12 час. 00 мин.
по « 04 » 10 2022 г., 13 час. 00 мин.

По месту: Тюменская область, Юргинский район, с.Шипаково, улЛенина, д.65, Экспертное заключение № 168-П(Ю) от 10.10.2022

с « 05 » 10 2022 г., 10 час. 20 мин.
по « 05 » 10 2022 г., 11 час. 10 мин.

По месту: Тюменская область, Юргинский район, с.Лабино, ул.Ленина, д.9, Экспертное заключение № 170-П(Ю) от 10.10.2022

с « 05 » 10 2022 г., 11 час. 30 мин.
по « 05 » 10 2022 г., 12 час. 30 мин.
По месту: Тюменская область, Юргинский район, с.Новый Тап, ул.Лермонтова, д.17 Экспертное заключение № 169-П(Ю) от 10.10.2022

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

1) 4 протокола осмотра от 04.10.2022г.
2) 23 протокола отбора образцов (проб) от 04.10.2022, от 05.10.2022.
3) 27 протоколов лабораторных испытаний с экспертными заключениями: №№ 4475, 4476, 4477, 4478, 4479 от 10.10.2022, 4487, 4488, 4489, 4490 от 11.10.2022, Х.2102, Х2103, Х.2116, Х.2117 от 11.10.2022г, Х.2089, Х.2090 от 10.10.2022г, Х.2092, Х.2093 от 11.10.2022г, 4518, 4519, 4520, 4521, 4537, 4538, 4539, 4540, 4541, 4542 от 11.10.2022г, (вх.№ 1083 от 12.10.2022).
4) 4 экспертных заключения № 167-170 - П(Ю) от 10.10.2022.
5) фототаблица.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

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

- Приказ о назначении законного представителя на должность либо иной документ, определяющий его положение (решение собрания учредителей и т.д.),
- документ, удостоверяющий право пользования объектом (договор аренды или пользования на основании иного вещного права),
- договоры на водоснабжение и водоотведение;
- договоры на передачу специализированным организациям отходов производства и потребления, в т.ч. твердых коммунальных отходов, ртутных ламп и иных отходов 1-4 классов опасности, образующихся в процессе деятельности, копии актов выполненных работ за 2021г, истекший период 2022гг;
- утвержденный контингент профессий работников, подлежащих периодическому медицинскому осмотру в 2021-2022гг;
- заключительные акты по результатам проведенных медицинских осмотров за 2021г, 2022г.;
- договор на стирку спецодежды (при отсутствии прачечной) с приложением актов

выполненных работ за 2022, истекший период 2022гг.;

- программа производственного контроля и документы, подтверждающие ее исполнение (протоколы лабораторных исследований и измерений) за 2021г, истекший период 2022г;
- документы, подтверждающие прохождение работниками медицинских осмотров за 2021-2022 года, гигиенического обучения, личные медицинские книжки установленного образца сотрудников предприятия;
- документы, подтверждающие проведение контроля температуры тела работников учреждения, контроля за состоянием здоровья учащихся, воспитанников и сотрудников в течение дня (журналы);
- паспорта на используемые бактерицидные облучатели воздуха на всех объектах, журналы учета работы используемых бактерицидных установок;
- сопроводительные документы на используемые дезинфицирующие средства (инструкции по применению, паспорта, свидетельство о государственной регистрации).
- Документы, подтверждающие проведение очистки от пыли и копоти воздуховодов вентиляционных систем, пол, стен и элементов строительных конструкций цехов, проемов и поверхности окон, арматур освещения (план-график проведения очистки, акты выполненных работ);
- Ассортимент производимой и реализуемой продукции.
- Документы, подтверждающие разработку, внедрение и поддержание на предприятии мероприятий, основанных на принципах ХАССП;
- Технические документы, в соответствии с которыми осуществляется производство продукции общественного питания для учащихся;
- Документы, подтверждающие установление сроков годности, изготавливаемой и реализуемой пищевой продукции;
- Документы, подтверждающие происхождение пищевых продуктов их качества и безопасности (товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии (сертификаты соответствия), свидетельства о государственной регистрации на продукцию);_____

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

11. По результатам выездной проверки с 4 по 17 октября 2022 года МАОУ «Северо-Плетневская СОШ» установлено: нарушение действующего санитарного законодательства, а именно:

4 октября 2022 года в 11 часов 50 минут в столовой **МАОУ «Северо-Плетневская СОШ» по адресу:** Тюменская область, Юргинский район, с.Северо-Плетнево, ул.Ленина, д.30, установлено нарушение санитарных правил, а именно:

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. №32; далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- Санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением главного Государственного санитарного врача № 28 от 28.09.2020г, далее: «СП 2.4.3648-20».

- При взвешивании 5 порций готового блюда «Жаркое по-домашнему», вес составил 610 граммов вместо 1 килограмма 250 граммов, хотя в меню вес 1 порции «Жаркого по-домашнему» указан в меню и в технологической карте 250 граммов. Недовес с 5-ти порций котлет составил 640 граммов, с одной порции – 54 грамма. При взвешивании 70-ти порций «жаркого по-домашнему» вес составил 15кг 320г, при норме 17кг 500г, недовес с 70-ти порций составил 2кг 180г, с одной порции недовес составил 31 грамм, что свидетельствует о том, что приготовление и реализация в указанном учреждении - МАОУ «Северо-Плетневская СОШ» пищевых блюд осуществляется с недовесом, что является нарушением требований санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с требованиями п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе

технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

В соответствии с требованиями п.8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

В соответствии с требованиями п.8.1.7. санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, ***массы порции****, калорийности порции;*

В соответствии с требованиями п.8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам). В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

В нарушение требований п.2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в пищеблоке имеются летающие насекомые — мухи.

В соответствии с требованиями п.2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

Согласно должностной инструкции ответственность за указанное нарушение возлагается на физическое лицо - повара МАОУ «Северо-Плетневская СОШ» Филатову Ольгу Павловну.

В нарушение требований п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 " в морозильных камерах , где хранятся сырые мясные продукты и полуфабрикаты, сырая рыба, сырые полуфабрикаты из мяса птицы, используемые для приготовления продукции общественного питания для учащихся, отсутствуют термометры для контроля температурного режима хранения данных продуктов. В холодильнике, где хранится молочная продукция, также отсутствует термометр для контроля температурного режима.

В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, ***холодильное оборудование - контрольными термометрами.***

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

В нарушение требований п.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для питания детей были выданы фрукты — яблоки с признаками порчи - гниль.

В соответствии с требованиями п.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям <5>. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

Согласно должностной инструкции ответственность за указанное нарушение возлагается на физическое лицо - кладовщика МАОУ «Северо-Плетневская СОШ» Дерябину Аллу Алексеевну.

Согласно экспертному заключению № 169-П(Ю) от 10.10.2022 года: Используемое меню не соответствует режиму организации школы (общеобразовательной школы), что является нарушением требований п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ответственность за данное нарушение возлагается на юридическое лицо МАОУ «Северо-Плетневская СОШ».

4 октября 2022 года в 12 часов 15 минут в столовой филиала **МАОУ «Северо-Плетневская СОШ» «Шипаковская ООШ» по адресу:** Тюменская область, Юргинский район, с.Шипаково, ул.Ленина, 65, установлено нарушение санитарных правил, а именно:

- В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20) для приготовления вторых блюд (гуляш, бефстроганов) используется кастрюля из алюминия.

В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали».

В нарушение требований п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) Контроль температуры и отногситебльной влажности воздуха в складском помещении не осуществляется – Журнал контроля температуры и влажности воздуха отсутствует, в складском помещении установлен гигрометр психометрический типа ВИТ-2, на момент осмотра температура сухого термометра составляла +19^{0}С, а увлажненного – +17,5^{0}С, при этом шкала гигрометр психометрический типа ВИТ-2 позволяет определять влажность воздуха при температуре сухого термометра от +20^{0}С и выше.

В соответствии с требованиями п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к настоящим Правилам).

Согласно должностной инструкции ответственность за данные нарушения возлагается на повара Завьялову Ольгу Владиславовну.

Согласно экспертному заключению № 168-П(Ю) от 10.10.2022 года: Используемое меню не утверждено руководителем организации, что не соответствует требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Используемое меню не соответствует режиму организации школы (общеобразовательной школы), что является нарушением требований п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ответственность за данное нарушение возлагается на юридическое лицо МАОУ «Северо-Плетневская СОШ».

4 октября 2022 года в 10 часов 20 минут в пищеблоке филиала **МАОУ «Северо-Плетневская СОШ» «Новотаповская СОШ» по адресу:** Тюменская область, Юргинский район, с.Новый Тап, ул.Лермонтова, 17, установлено нарушение санитарных правил, а именно:

- В нарушение п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в обеденном зале на момент осмотра отсутствовало меню.

В соответствии с требованиями п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать меню в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке)».

В нарушение п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 суточная проба «Бутерброд с маслом» хранится в холодильнике в целлофановым пакете.

В соответствии с требованиями п.8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от

каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике.

В нарушение требований п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в Гигиеническом журнале подписи работников об отсутствии инфекционных заболеваний у них и членах их семей отсутствует с 27.09.2022 г., отметка о допуске работников пищеблока медицинским работником, или другим ответственным лицом отсутствует с начала учебного года.

В соответствии с требованиями п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену».

Согласно экспертному заключению № 167-П(Ю) от 10.10.2022 года: у двух сотрудников пищеблока «Новотаповской СОШ» не пройдено гигиеническое обучение и аттестация, что не соответствует требованиям п.1.5. СП 2.4.3648-20.

В ходе проведения плановой выездной проверки были отобраны пробы смывов с объектов внешней среды, проб пищевых продуктов, готовых блюд для проведения лабораторных испытаний на соответствие требованиям технических регламентов и требованиям санитарно-эпидемиологических правил и норм. По результатам лабораторных испытаний в пробе № 2116/5 согласно протоколу № Х.2116 от 11 октября 2022 года и экспертному заключению № Х.2116 от 12 октября 2022 года в смыве со стеллажа для посуды обнаружены бактерии группы кишечных палочек, наличие которых не допускается, что не соответствует требованиям СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» по показателю «Бактерии группы кишечных палочек».

По результатам лабораторных испытаний согласно протоколу лабораторных испытаний № 4539 от 11 октября 2022 года и экспертному заключению от 12 октября 2022 года проба № 4539 «Обед из 4-х блюд (возрастная категория 12 лет и старше) не соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по показателю «Энергетическая ценность», результат испытаний - 649,9 ккал, величина допустимого уровня 680,0 — 1088,0 ккал.

Согласно должностной инструкции ответственность за указанные нарушения возлагаются на заведующего филиалом «Новотаповская СОШ» Богомолову Елену Николаевну.

Используемое меню не утверждено руководителем организации, что не соответствует требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Используемое меню не соответствует режиму организации школы (общеобразовательной школы), что является нарушением требований п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ответственность за данное нарушение возлагается на юридическое лицо МАОУ «Северо-Плетневская СОШ».

12 октября 2022 года в 16 часов в пищеблоке филиала **МАОУ «Северо-Плетневская СОШ» «Лабинская ООШ» по адресу:** Тюменская область, Юргинский район, с.Лабино, ул.Ленина, д.9, установлено нарушений санитарных правил: согласно экспертному заключению № 170-П(Ю) от 10.10 2022 года используемое меню не соответствует режиму организации школы (общеобразовательной школы), что является нарушением требований п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-

20.

В соответствии с требованиями п.8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

В соответствии с требованиями п.8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В соответствии с требованиями п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении N 8 к настоящим Правилам).

В палаточных лагерях для детей допускается разработка меню на период до 7 дней.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

*Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (***приложение N 11** *к настоящим Правилам).*

Ответственность за данное нарушение возлагается на юридическое лицо МАОУ «Северо-Плетневская СОШ».

По результатам лабораторных испытаний все остальные пробы, отобранные в пищеблоках МАОУ «Северо-Плетневская СОШ», соответствуют требованиям технических регламентов и санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

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

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

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

12. К настоящему акту прилагаются:

- 4 протокола осмотра от 04.10.2022г.
- 23 протокола отбора образцов (проб) от 04.10.2022, от 05.10.2022.
- 27 протоколов лабораторных испытаний с экспертными заключениями: №№ 4475, 4476, 4477, 4478, 4479 от 10.10.2022, 4487, 4488, 4489, 4490 от 11.10.2022, Х.2102, Х2103, Х.2116, Х.2117 от 11.10.2022г, Х.2089, Х.2090 от 10.10.2022г, Х.2092, Х.2093 от 11.10.2022г, 4518, 4519, 4520, 4521, 4537, 4538, 4539, 4540, 4541, 4542 от 11.10.2022г, (вх.№ 1083 от 12.10.2022).
- 4 экспертных заключения № 167-170 - П(Ю) от 10.10.2022.
- фототаблица.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Главный специалист – эксперт Усольцева Светлана Михайловна
8 (34542) 9-03-48

E-mail: ter-zavodoukovsk@rpn72.ru

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

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

фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица
или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“___” _____ 20__г.

_____
Подпись

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты)_____ в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

* Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.