



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 Красноярскому краю

ПРЕДПИСАНИЕ

должностного лица, уполномоченного осуществлять федеральный
государственный санитарно-эпидемиологический надзор и надзор в области
защиты прав потребителей, об устранении выявленных нарушений

«16» марта 2021 г

№ 7093

г. Канск

Специалистом - экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске Васюкович Ириной Ильиничной при проведении внеплановой выездной проверки в отношении муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Павловская средняя общеобразовательная школа» (сокращенное наименование: МБОУ «Павловская СОШ»), ОГРН 1022400759237, ИНН 2428002849, зарегистрировано в Межрайонной инспекции Федеральной налоговой службы № 23 по Красноярскому краю 20 февраля 2016 года, дата регистрации юридического лица 19 ноября 2002 года, адрес регистрации/юридический адрес: 663826, Россия, Красноярский край, Нижнеингашский район, д. Павловка, ул. Центральная, д. 16, на основании распоряжения от «28» января 2021 года № 411, выявлены нарушения обязательных требований действующего законодательства Российской Федерации (акт проверки от 16 марта 2021 года № 7091).

Руководствуясь п. 1 ч. 1 ст. 17 Федерального закона от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», абз. 2 п. 2 ст. 50 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», с целью устранения выявленных нарушений обязательных требований в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия человека, а также предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей предписываю МБОУ «Павловская СОШ»:

1. Устранить нарушения:

1.1. п. 2.3.3. 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), п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) выразившиеся в размещении технологического оборудования не исключающей встречных потоков сырой и готовой продукции: в горячем цехе установлен стол для сырой продукции, т.е. в зоне готовой продукции, возле раздачи, при требовании установки в сырой зоне;

1.2. п. п. 8.1.2. (приложение № 10), 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 выразившиеся в проведении искусственной С- витаминизации без учета нормы аскорбиновой кислоты на прием пищи, при норме для детей 7-18 лет - 12-17,5 мг. на завтрак 20-25 % от суточной нормы 60-70 мг. и на обед для детей 7-18 лет - 18-24,5 мг., что составляет 35 % от суточной нормы 60-70 мг.; в отсутствии сведений в журнале проведения витаминизации третьих блюд количества внесенного витаминного препарата в гр. или мг. (указывают норму на 1 ребенка 60-70 мг);

1.3. п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 выразившиеся в не проведении обеззараживания воздуха в горячем цехе, в зоне готовой продукции, бактерицидное оборудование отсутствует;

1.4. п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 выразившиеся в отсутствии отдельного помещения (места) для хранения уборочного инвентаря пищеблока (инвентарь хранят в тамбуре, где производится занос пищевой продукции на пищеблок);

1.5. п. п. 2.5.3., 2.11.9. СП 2.4.3648-20, п. п. 4.2., 4.3. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» выразившиеся в нарушенной отделке стен в помещении мясо-рыбного цеха, которое не допускает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (в отдельных местах отсутствует кафельная плитка, на месте отсутствия – застывший раствор цемента, имеются повреждения кафельной плитки); не проведения мероприятий по защите грызунов и насекомых (в мясо-рыбном цехе под умывальной раковиной, в месте прохождения коммуникаций и на складе имеются не заделанные отверстия (дыры в стене));

1.6. п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 выразившиеся в несоблюдении режима обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями, направленными на предотвращение вредного воздействия биологических факторов в период неблагоприятной эпидситуации (в моечной для посуды в инструкции по мытью кухонной и столовой посуды отсутствует режим дезинфекции);

1.7. п. 8.1.2. (приложение № 13) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 выразившиеся в отсутствии ведения ведомости контроля за рационом питания детей по возрасту 6-10 лет, 12 лет и старше (ведомость ведется общая для 6-18 лет), что не позволяет оценить выполнения норм питания по пищевым продуктам;

1.8. п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 выразившиеся в отсутствии сведений по калорийности порций в ежедневном меню для учащихся вывешенное в обеденном зале;

1.9. п. п. 8.1.4., 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 выразившиеся в не соответствии фактического меню примерному циклическому 10-ти дневному меню (готовые блюда состоят из трех разных дней утвержденного примерного 10-ти дневного меню, в результате наблюдается повторяемость блюд; не проходят овощи по сезону, фрукты; кисломолочный напиток - не выдаются), т.е. учреждением не соблюдаются требования к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ;

1.10. п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 выразившиеся в приготовлении готовых блюд не в соответствии с технологическими картами (на завтрак 10.02.2021 проходила колбаса жаренная, на обед – рыба жаренная, при требовании приготовления готовых блюд по технологическим картам – тушение);

1.11. п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. п. 8.1.2. (таблица 1 приложение 10), 8.1.2.3. (таблица 3 приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в выразившиеся в несоответствии по результатам лабораторных исследований фактической энергетической ценности обеда от теоретической по меню-раскладке более чем на 5% (51 %, т.е. фактическая калорийность обеда составила $81,8 \pm 3,5$ ккал, при теоретической калорийности 164,75 ккал);

1.12. п. 8.1.2.3. (таблица 3 приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 выразившейся по результатам лабораторных исследований: в не соответствии закладки сырья при приготовлении блюда (рассольник с курицей) без учета меню-требования, заниженной массы порции (рассольник с курицей) по меню-раскладке составляет 250 гр., при фактической массе порции 153,1 гр., что на 96,9 гр. меньше от запланированной.

Срок исполнения настоящего предписания: **23.03.2022**

Ответственность за выполнение мероприятий настоящего предписания возлагается на руководителя муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Павловская средняя общеобразовательная школа».

Невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица, осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства Российской Федерации влечет за собой административную ответственность, предусмотренную ч. 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

О проведенных мероприятиях по исполнению настоящего предписания

проинформировать территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске путем предоставления письменной информации в срок до 23.03.2022.

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске оставляет за собой контроль за выполнением настоящего предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в установленном законом порядке.

Специалист-эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Красноярскому краю в г. Канске



И. И. Васюкович

Настоящее предписание от 16.03.2021 № 7093 вручено лично директору МБОУ «Павловская СОШ» Киреевой Дарье Владимировне.


_____ ✓
(подпись)

Отметка о высылке предписания заказным письмом с уведомлением о вручении: дата направления _____, № _____ квитанции, дата вручения

_____ (указать в соответствии с почтовым уведомлени



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 Красноярскому краю

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Красноярскому краю в г. Канске

16 марта 2021 года
с 09.00 до 14.00 часов

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя

№ 7091

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю Аккерта Михаила Робертовича от «28» января 2021 года № 411 по адресу: 663826, Россия, Красноярский край, Нижнеингашский район, д. Павловка, ул. Центральная, д. 16 была проведена внеплановая выездная проверка в отношении муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Павловская средняя общеобразовательная школа» (сокращенное наименование – МБОУ «Павловская СОШ»).

Дата и время проведения проверки:

«__» __ 20__ г. с __ час. __ мин. до __ час. __ мин. Продолжительность _____
«__» __ 20__ г. с __ час. __ мин. до __ час. __ мин. Продолжительность _____

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

Общая продолжительность проверки: 17 рабочих дней, с 19 февраля 2021 года по 16 марта 2021 года.

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске.

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен:

✓ директор МБОУ «Павловская СОШ» Киреева Дарья Владимировна
_____ 18.02.2021 в 10-50 мин.

(подпись)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения внеплановой выездной проверки не требуется, т.к., основанием для

проведения внеплановой проверки послужил приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 № 723 «О проведении внеплановых проверок соблюдения правил продажи отдельных видов товаров в части размещения (выкладки) молочных молочных составных и молочносодержащих продуктов» изданного в целях реализации поручения Правительства РФ от 05 июля 2019г.

Лица, проводившие проверку: Васюкович Ирина Ильинична – специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске.

Для обеспечения деятельности уполномоченных должностных лиц по проведению проверки привлечен специалист филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Канске: специалист ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Канске, выдавший протокол лабораторных исследований (испытаний): Вышинская Юлия Владимировна – лаборант отдела отбора и приемки проб (образцов).

При проведении проверки присутствовали: директор МБОУ «Павловская СОШ» Киреева Дарья Владимировна (распоряжение исполняющего обязанности главы Нижнеингашского района Красноярского края № 3-к от 10.01.2020),

В ходе проверки МБОУ «Павловская СОШ» рассмотрены документы юридического лица, устанавливающие его организационно-правовую форму, права и обязанности; документы, используемые юридическим лицом при осуществлении им деятельности и связанные с исполнением обязательных требований; список работников пищеблока МБОУ «Павловская СОШ» с указанием должностей, личные медицинские книжки персонала; проведен анализ представленных документов: цикличного примерного меню, «журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «журнал бракеража поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов», «журнала здоровья», проведен анализ фактического рациона питания и оценка выполнения норм питания за январь-февраль 2021 года, «журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд».

В ходе проведенной проверки установлено:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Павловская средняя общеобразовательная школа» является муниципальным бюджетным учреждением, которое осуществляет оказание муниципальных услуг, выполнение работ и (или) исполнение муниципальных функций в целях обеспечения реализации предусмотренных законодательством Российской Федерации полномочий органов местного самоуправления, финансовое обеспечение деятельности которой осуществляется за счет средств субсидии соответствующего бюджета на выполнение муниципального задания. Учредителем учреждения является муниципальное

Специалист-эксперт
Васюкович И. И.



образование Нижнеингашский район Красноярского края; органом, осуществляющими функции и полномочия учредителя школы является администрация Нижнеингашского района в лице главы района. Учреждение образовано в целях создания условий для реализации гражданами Российской Федерации гарантированного государством конституционного права на получение общедоступного и бесплатного общего образования всех уровней.

Питание учащихся МБОУ «Павловская СОШ» организовано собственным учреждением на базе столовой, работающей на продовольственном сырье.

Столовая МБОУ «Павловская СОШ» размещена на 1 этаже школы, столовая состоит из пищеблока и обеденного зала, рассчитанного на 48 посадочных мест, что соответствует максимальному количеству питающихся, для мытья рук учащихся оборудовано 3 умывальных раковины, жидкое мыло, 2 электрополотенца и бумажные полотенца - имеются, мусорное ведро - имеются, подача холодной воды к умывальным раковинам обеспечена, горячей водой от электроводонагревателя, что соответствует п. 3.4.3. 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).

На период карантина (новой коронавирусной инфекции COVID-19) режим питания детей организован индивидуально по классам, представлен график приема пищи, проведено разобщение детей по 28 человек, продолжительность перемен по 20 минут.

Всего в МБОУ «Павловская СОШ» обучаются 113 человек, 1 на дому, 32 ребенка с детского дома (для учащихся детского дома организовано питание в детском доме); обучаются 1-4 классы - 37 человек (из них 2 ОВЗ, 2 ребенка с детского дома), 5-11 классы - 76 учащихся (из них 30 детей детского дома). Питаются завтраками 1-4 классы (34 человек, 1 ребенок по денежной дотации), 5-11 классы (30 детей), обедом питаются 33 ребенка (1-4 классы), 35 учащихся (5-11 классы).

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

- количество детей обучающихся в 1-4 классах 37 учащихся (завтракают - 34 человека, обедают 33 ребенка (1 ребенок на дому, 2 учащихся детского дома, питаются в детском доме), количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию 0 детей;

- количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания вообще нет.

Оценка меню:

Горячее питание в МБОУ «Павловская СОШ» организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, составленным в соответствии с требованиями п. п. 2.8., 8.1.2. (приложение 12), 8.1.4., СанПиН 2.3/2.4.3590-

Специалист-эксперт
Васюкович И. И.



20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20):

- наличие меню, наличие технологических карт к нему - соответствует;
- наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – соки и соль йодированная;
- примерное меню дифференцировано по возрастным группам обучающихся (7-11, 12 лет и старше), включает двухразовый прием пищи (завтрак и обед);
- в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд.

В примерном меню включена информация об энергетической и пищевой ценности блюд;

- калорийность распределена по приемам пищи в процентном соотношении: 20 % на завтрак и 30 % на обед; среднее за 10 дней соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4; питание соответствует принципам щадящего питания;

- завтраки состоят из горячих блюд и напитков, обеды – из первых, вторых, третьих блюд и закуски;

- в меню включены продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами – соки и соль йодированная; премиксы в меню не используются;

Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям:

- суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи) составляет по завтракам для 6-10 лет – 490-850 гр., по обедам – 780-1050 гр., калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи) по завтракам для 6-10 лет – 477,74-932,66 ккал, по обедам – 636,62-1007,18 ккал, средние показатели за цикл: массы блюд по завтракам – 665 гр., по обедам – 911 гр., калорийности по завтракам 682 ккал, по обедам – 832 ккал; средний вес белков по завтракам 26,42 гр., по обедам – 30,8 гр., жиров 28,4 гр. - завтракам, 31,21 гр.- по обедам; углеводов 88,4 гр. по завтракам, по обедам – 108,4 гр.;

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

- результаты контрольного взвешивания порционных блюд в «Павловская СОШ» (среднее значение 4 порций) – при взвешивании обеда для детей 12-18 лет составило 204 гр. первого блюда (рассольник со сметаной), 301 гр. второго блюда (картофельное пюре с рыбой тушеной в сметанном соусе) и третьего блюда (какао с молоком) для учащихся 398 гр.

Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

- оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации – соответствует;

Специалист-эксперт
Васюкович И. И.



- визуальный контроль маркировки осуществляется, сопроводительные документы имеются, условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, соблюдаются.

Поставка продуктов осуществляется ООО «Мана» - мясо, ООО «ФМКК» - молочная продукция, ИП Головкова О. И. - основные пищевые продукты, ИП Чиж С.В. – хлеб.

Питьевой режим осуществляется посредством бутилированной питьевой воды, посредством куллера, расфасованной в емкости по 19 л. изготовитель «Западная вода», Красноярский край, Березовский район, используют стеклянные кружки, разносы для чистой и грязной посуды.

В МБОУ «Павловская СОШ» представлено примерное 10-ти дневное меню, утвержденное директором, для анализа взята копия фактического меню за 10 дней февраля 2021 года.

Приготовление блюд:

- технологическое оборудование и инвентарь находится в исправном состоянии, имеющегося количества достаточно для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд;

- контроль соблюдения технологии приготовления блюд: соблюдается;

- контроль соблюдения режима обработки яиц – соответствует;

- контроль за обработкой овощей и фруктов – соответствует;

- санитарное состояние производственных помещений пищеблоков, соблюдение режима мытья – соответствует;

- контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) – соответствует, органолептическая оценка приготовления блюд оценивается «вкус и цвет соответствуют набору продуктов»;

- обеспеченность персонала специальной одеждой – соответствует;

- наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом, соответствуют.

- своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье», в журнал холодильного оборудования – соответствует;

- своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, гигиенического обучения – соответствует, имеются сведения в личных медицинских книжках о вакцинации в соответствии с национальным календарем;

- наличие необходимого запаса столовой посуды – соответствует.

Аптечка для оказания первой необходимой помощи на пищеблоке имеется, укомплектована.

Расчёт % пищи не съеданной обучающимися (объем несъеденных блюд = масса не съеденных остатков блюд разделить на (массу блюд на 1 ребенка * кол-во детей) * на 100 %, на момент проверки за 4 перемену обеда 4 учащихся старших классов составил 2 %.

Результаты родительского (общественного контроля) представлены:

Специалист-эксперт
Васюкович И. И.



приказом по школе № 62/19 от 01.09.2020 создана комиссия по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2020-2021 учебном году, утверждено положение о порядке доступа законных представителей в школьную столовую; представлены результаты оценочных листов, вся имеющаяся информация выставлена на сайте школы.

Согласно Приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»:

- в соответствии с Федеральным законом от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации», требованиями СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов», СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллёза», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» работники пищеблока учреждения в установленные сроки обследованы на гельминтозы, туберкулез, вензаболевания, на группу энтеропатогенных бактерий кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф при устройстве на работу, результаты обследований внесены в медкнижки;

- согласно требованиям Федерального закона от 17.09.98 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике населения», Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита», СП 3.1/3.2.3146-13, СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами», СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии» все работники привиты по национальному календарю прививок.

На основании Федерального закона от 23 февраля 2013 года № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака». На всех входных дверях образовательного учреждения размещены знаки о запрете курения табака.

В соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации

Специалист-эксперт
Васюкович И. И.



работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в учреждении соблюдаются меры для предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», а именно имеются и установлены переносные рециркуляторы для обеззараживания воздуха в помещениях, генеральная уборка – еженедельно, текущая во всех помещениях с применением дез.средств, ежедневная термометрия за учащимися, персоналом и всех посетителями, за каждым классом закреплен отдельный учебный кабинет.

В ходе проверки нарушений требований Федерального Закона «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации» от 18 июня 2001 № 77-ФЗ; Федерального закона № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; Федерального Закона от 23 февраля 2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; Федерального Закона от 7 декабря 2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»; Федерального Закона № 29-ФЗ от 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федерального закона от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880); Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 881); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 № 882); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 № 883); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 № 68); Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 044/2017), Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июля 2017 года № 45); 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)»; СанПиН 3.2.3215-14

Специалист-эксперт
Васюкович И. И.



«Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»; СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»; СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов», СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»; СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»; СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»; СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»; СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»; СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов»; СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»; СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»; СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»; СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»; Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» не выявлено.

Не представляется возможным из-за отсутствия предмета контроля оценить выполнение следующих требований: Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»; технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

В ходе проведенной проверки организации питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Павловская средняя общеобразовательная школа» **выявлены нарушения обязательных требований санитарного законодательства:**

- в нарушение п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 размещение технологического оборудования выполнено с нарушением поточности, т.к. не исключает встречные потоки сырой и готовой продукции: в горячем цехе установлен стол для сырой продукции, т.е. в зоне готовой продукции, возле раздачи, при требовании установки в сырой зоне;

- в нарушение п. п. 8.1.2. (приложение № 10), 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно проведенного анализа копии журнала «С-витаминизации», в журнале не указывается конкретное количество внесенного витаминного препарата (указывают норму на 1 ребенка 60-70 мг);

Специалист-эксперт
Васюкович И. И.

Ваг

искусственная С - витаминизация организована без учета нормы аскорбиновой кислоты на прием пищи, так в третье блюдо на обед со слов повара для 6-10 лет вносят 1 пачку препарата с содержанием витамина С 400-800 мг. для 60 детей (2,5 гр., т.е. 2500 мг., $2500:60=41,6$ мг; $400:41,6=9,6$ мг.), для детей 11-18 лет на 70 детей вносят 1,5 пачки (3 гр., т.е. 3000 мг., $3000:70=42,8$ мг., $400:42,8=9,3$ гр.), количество витамина С для детей 6-10 лет составляет -9,6 мг., для детей 11-18 лет - 9,3 мг. витамина С, при норме на завтрак 20-25 % от суточной нормы 60-70 мг. для детей 7-11 лет - 12-15 мг., для детей 12 лет и старше -14-17,5 мг. и на обед для детей 7-11 лет - 18-21 мг., для детей 12 лет и старше – 21-24,5 мг., что составляет 30 - 35 % от суточной нормы 60-70 мг., (копия журнала «С-витаминизации» прилагается);

- в нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для обеззараживания воздуха в горячем цехе, в зоне готовой продукции отсутствует бактерицидное оборудование;

- в нарушение п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 для хранения уборочного инвентаря пищеблока не выделено отдельное помещение, инвентарь хранят в тамбуре, где производится занос пищевой продукции на пищеблок;


- в нарушение п. п. 2.5.3., 2.11.9. СП 2.4.3648-20, п. п. 4.2., 4.3. СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» отделка стен в помещении мясо-рыбного цеха не допускает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, так в отдельных местах отсутствует кафельная плитка, на месте отсутствия – застывший раствор цемента, имеются повреждения кафельной плитки; не проводятся мероприятия по защите грызунов и насекомых: в мясо-рыбном цехе под умывальной раковиной, в месте прохождения коммуникаций и на складе имеются не заделанные отверстия (дыры в стене);

- в нарушение п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 режим обработки кухонной и столовой посуды не соответствует требованиям, направленным на предотвращение вредного воздействия биологических факторов в период неблагоприятной эпидситуации: в моечной для посуды в инструкции по мытью кухонной и столовой посуды отсутствует режим дезинфекции;

- в нарушение п. 8.1.2. (приложение № 13) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно представленной копии ведомости контроля за январь 2021 года, обнаружено, что ведомость ведется, но подсчет ведут по всем питающимся учащимся с 6-18 лет, т.е. отдельно для возраста 6-10 лет, 12 лет и старше не ведется, оценить не представляется возможным;

- в нарушение п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в обеденном зале в ежедневном меню для учащихся отсутствуют сведения по калорийности порций;

- в нарушение п. п. 8.1.4., 8.1.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно проведенного анализа копии журнала бракеража готовой продукции и

Специалист-эксперт
Васюкович И. И. 

утвержденного примерного 10-ти дневного меню, в МБОУ «Павловская СОШ» фактическое, ежедневное меню не соответствует примерному цикличному 10-ти дневному меню, так в бракераже готовых блюд, указаны блюда из трех разных дней утвержденного примерного 10-ти дневного меню, в результате наблюдается повторяемость блюд: 03.02.2021 на завтрак и на обед проходил кисель, 04.02.2021 на завтрак и на обед – чай, 05.02.2021 на завтрак и на обед – какао, 09.02.2021 – чай, 10.02.2021- компот; не проходят овощи по сезону, фрукты; кисломолочный напиток - не выдается, т.е. учреждением не соблюдаются требования к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ;

- в нарушении п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 согласно проведенного анализа копии журнала бракеража готовой продукции отмечается приготовление готовых блюд не в соответствии с технологическими картами, так на завтрак 10.02.2021 проходила колбаса жаренная, на обед – рыба жаренная, при требовании приготовления готовых блюд по технологическим картам – тушение;

- в нарушение п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20, п. п. 8.1.2. (таблица 1 приложение 10), 8.1.2.3. (таблица 3 приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 производство готовых блюд осуществляется без учета рецептуры и приготовления блюд, отраженных в технологических картах, так при лабораторном исследовании обеда от 19 февраля 2021 года на калорийность и полноту вложения сырья установлено: фактическая энергетическая ценность обеда составляет 808,98 ккал (34,4%), при норме 816-952 ккал (30-35%) для детей 12 лет и старше от суточной калорийности, белки составили 20,93 г., при норме 31,5 г., углеводы составили 113,43 г., при норме 134,05 г., жиры составили 30,17 г., при норме 32,2 г., что подтверждает заключение санитарно-эпидемиологической экспертизы экспертной организации № 2751 от 10 марта 2021 года филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Красноярскому краю» в г. Канске (аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710074 от 03 сентября 2015 года Федеральной службы по аккредитации, зарегистрирован в Едином реестре 03.07.2015), подготовленной по результатам лабораторных исследований (испытаний), измерений (протокол исследований (испытаний), измерений № 198-204 от 01 марта 2021 года ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Красноярскому краю» в г. Канске аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510640, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 17 ноября 2014 года), проведенных 19 февраля 2021 года (протокол о взятии проб (образцов) от 19 февраля 2021 года), определения о назначении экспертизы № 1233 от 02 марта 2021 года;

- в нарушение п. 8.1.2.3. (таблица 3 приложение 10) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 закладка сырья при приготовлении блюда (рассольник с курицей) проводилась без учета меню-требования, отклонение запланированной калорийности (164,75 ккал) от фактической калорийности

Специалист-эксперт
Васюкович И. И.



(81,8±3,5 ккал) составило 51% при норме не более 5%, масса порции (рассольник с курицей) по меню-раскладке составляет 250 гр., при фактической массе порции 153,1 гр., что на 96,9 гр. меньше от запланированной, что подтверждает заключение санитарно-эпидемиологической экспертизы экспертной организации № 2751 от 10 марта 2021 года филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Красноярскому краю» в г. Канске (аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710074 от 03 сентября 2015 года Федеральной службы по аккредитации, зарегистрирован в Едином реестре 03.07.2015), подготовленной по результатам лабораторных исследований (испытаний), измерений (протокол исследований (испытаний), измерений № 198-204 от 01 марта 2021 года ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Красноярскому краю» в г. Канске аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510640, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 17 ноября 2014 года), проведенных 19 февраля 2021 года (протокол о взятии проб (образцов) от 19 февраля 2021 года), определения о назначении экспертизы № 1233 от 02 марта 2021 года.

Нарушений других пунктов Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» не выявлены

Ответственность за санитарные нарушения возлагается на руководителя юридического лица МБОУ «Павловская СОШ».

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

Васю Васюкович И. И.
(подпись проверяющего,
руководителя группы)

✓
(подпись уполномоченного
представителя ЮЛ, ИП, его
уполномоченного представителя)

Специалист-эксперт
Васюкович И. И.

Васю

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

_____ (подпись проверяющего, руководителя группы)

_____ (подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: протокол осмотра принадлежащих юридическому лицу помещений, территорий и находящихся там вещей и документов от 19.02.2021; протокол о взятии проб (образцов) от 19.02.2021; протокол лабораторных исследований (испытаний), измерений №198-204 от 01 марта 2021 года ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Красноярскому краю» в г. Канске, определение о назначении экспертизы № 1233 от 02 марта 2021 года; заключение санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов лабораторных исследований экспертной организации № 2751 от 10 марта 2021 года филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае; копия журнала бракеража готовой пищевой продукции за февраль 2021 год, копия журнала проведения витаминизации третьих блюд, предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и надзор в области защиты прав потребителей, об устранении нарушений № 7093 от 16 марта 2021 года.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Специалист-эксперт

И. И. Васюкович
(подпись) И. И. Васюкович

С актом по результатам проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а): _____ ✓

_____ (Ф.И.О., должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя) ✓

« _____ » _____ 20__ г. _____ (подпись)

Отметка об отказе ознакомления с актом проверки:

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводивших проверку)

Специалист-эксперт
Васюкович И. И. _____