

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий КНМ№ 56230041000104834500 от 25.01.2022

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области
(Управление Роспотребнадзора по Оренбургской области)

Центральный территориальный отдел
Ленинская ул., д. 57, г. Оренбург, 460000 Тел., факс: (3532) 77-65-33
E-Mail: cto@56.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76135607; ОГРН 1055610009718; ИНН/КПП 5610086110/561001001

от 15 февраля 2023 г. № 20-42-ВВП
12 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Центральный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области
г. Оренбург, ул. Ленинская, д. 57

(место составления акта)

Акт выездной внеплановой проверки
(плановой/внеплановой)

1. Выездная внеплановая проверка проведена в соответствии с решением о проведении внеплановой выездной проверки от 25.01.2023 № 20-42-ВВП. Учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий 56230041000104834500

(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 контроля (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) Щеглова Ксения Михайловна, специалист-эксперт Центрального территориального отдела - руководитель группы инспекторов

(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: для совершения отдельных контрольных (надзорных) действий привлекаются специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области», обладающие специальными знаниями и навыками, необходимыми для оказания содействия, в т.ч. при применении технических средств. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» самостоятельно определяет из числа своих работников лиц, которые будут выступать в качестве специалистов.

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

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»

Свидетельства об аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»:

1. Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510115, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 14.04.2016;
2. Аттестат аккредитации ИЛЦ № RA.RU.21ПК72, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 20.05.2016;
3. Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.514358 зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 22.04.2016;
4. Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710040 зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 25.05.2015.

(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:

- деятельность, действия (бездействие) граждан и организаций, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к гражданам и организациям, осуществляющим деятельность, действия (бездействие)

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

461572, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ, АКБУЛАКСКИЙ РАЙОН, ФЕДОРОВКА СЕЛО, НОВАЯ УЛИЦА, 2

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

7. Контролируемое лицо:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ФЁДОРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" АКБУЛАКСКОГО РАЙОНА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ,

ИНН 5620006153,

461572, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ, АКБУЛАКСКИЙ РАЙОН, ФЕДОРОВКА СЕЛО, НОВАЯ УЛИЦА, 2

(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 "02" февраля 2023 г., 09 час. 45 мин.

по "15" февраля 2023 г., 12 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:

1 день; 3 ч. 00 мин.

(часы, минуты)

(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) отбор проб (образцов)

в следующие сроки:
с "02" февраля 2023 г., 09 час. 45 мин. по "02" февраля 2023 г., 10 час. 45 мин. (01 ч. 00 мин.)
по месту фактического осуществления деятельности: 461572, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ, АКБУЛАКСКИЙ РАЙОН, ФЕДОРОВКА СЕЛО, НОВАЯ УЛИЦА, 2

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

по результатам которого составлен: протокол отбора проб (образцов) от 02.02.2023 г. б/н
(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)

2) осмотр в следующие сроки:
с "02" февраля 2023 г., 14 час. 15 мин. по "02" февраля 2023 г., 15 час 45 мин. (01 ч. 30 мин.)
по месту: 461572, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ, АКБУЛАКСКИЙ РАЙОН, ФЕДОРОВКА СЕЛО, НОВАЯ УЛИЦА, 2

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

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 02.02.2023 №б/н
(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)

3) опрос в следующие сроки:

(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)

в следующие сроки:

с "02" февраля 2023 г., 15 час. 45 мин. по "02" февраля 2023 г., 16 час 00 мин. (0 ч. 15 мин.)
по месту 461572, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ, АКБУЛАКСКИЙ РАЙОН, ФЕДОРОВКА СЕЛО, НОВАЯ УЛИЦА, 2 (указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол опроса от 02.02.2023 б/н
(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) получение письменных объяснений:

с "02" февраля 2023 г., 16 час. 00 мин. по "02" февраля 2023 г., 16 час 15 мин. (0 ч. 15 мин.)
по месту: 461572, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ, АКБУЛАКСКИЙ РАЙОН, ФЕДОРОВКА СЕЛО, НОВАЯ УЛИЦА, 2

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

по результатам которого составлено: объяснение лица от 15.02.2023 №б/н.

(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)

5) инструментальное обследование

(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)

в следующие сроки:

с 02.02.2023 г. по 09.02.2023 г. по месту расположения лабораторной базы экспертной организации: Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области", 460000, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, д. 2/1

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

по результатам которого составлены:

протоколы лабораторных исследований №10-04-709-н от 08.02.2023, №10-04-710-н от 08.02.2023, №10-04-711-н от 08.02.2023, №10-04-712-н от 08.02.2023,

(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: Списочный состав сотрудников; документы, подтверждающие проведение профилактической дезинфекции, дезинсекции, дератизации (договор, акты выполненных работ или иные); документы, подтверждающие проведение планово-регулярной очистки от твердых коммунальных отходов (договор, акты выполненных работ или иные); утвержденная программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП; примерное утвержденное меню; документация пищеблока; товарно-сопроводительные документы на продукты питания; личные медицинские книжки сотрудников; график питания обучающихся; документы на устройства по обеззараживанию воздуха.

(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 установлено:

МБОУ "ФЁДОРОВСКАЯ СОШ" АКБУЛАКСКОГО РАЙОНА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ располагается в отдельно стоящем двухэтажном кирпичном здании, где осуществляется образовательный процесс I, II, III ступени обучения (1-11 классы).

Проектная вместимость здания 360 мест. Списочный состав - 110 человек, из них: учащихся 1-4 классов – 47 чел.

В учреждении лица, имеющие заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) отсутствуют.

Стоимость завтраков для детей 1-4 классов – 61,41 руб., детей 5-11 классов – 13 руб., для детей с ОВЗ – 71,3 руб., обед отсутствует.

Занятия организованы в одну смену, по 5-ти дневной учебной неделе. Общее время нахождения детей 1-4 классов и старших классов в общеобразовательной организации до 6-ти часов.

Питание учащихся организовано на 2-х переменах. Продолжительность перемен для питания детей минимальное и максимальное время составляет 20 минут.

Представлена программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, утверждена руководителем МБОУ "ФЁДОРОВСКАЯ СОШ" АКБУЛАКСКОГО РАЙОНА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ. Договор на проведение производственного контроля заключен (от 01.04.2022 №0256-ЦФс-и/22) с Центральным филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области», отбор проб проведен в октябре-ноябре 2022 года согласно программе производственного контроля. Протоколы лабораторных исследований представлены.

Организация питания:

Пищеблок школы работает на продовольственном сырье, производственные помещения расположены на первом этаже, отдельный вход для загрузки пищевых продуктов имеется. МБОУ "ФЁДОРОВСКАЯ СОШ" АКБУЛАКСКОГО РАЙОНА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ осуществляет закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, организацией горячим питанием.

Обеспечение продуктами питания столовой осуществляется поставщиками согласно договора на поставку продуктов питания в МБОУ "ФЁДОРОВСКАЯ СОШ" АКБУЛАКСКОГО РАЙОНА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ с ИП Конопак Е.Н.

Отопление – центральное, теплоноситель - вода. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы, расположенные вдоль наружных стен.

Водоснабжение холодное централизованное от существующих сетей с.Федоровка. Горячее автономное от электроводонагревателей.

Канализация децентрализованная, имеется местный выгреб, исправна.

Вентиляция: естественная через фрамуги, форточки, оборудована локальная вытяжная система вентиляции в зоне максимального загрязнения (над электроплитой). Для контроля температурного режима помещения оснащены бытовыми термометрами.

Для обеззараживания воздуха на пищеблоке в производственном помещении, задействованном в приготовлении холодных блюд, порционировании блюд, зоне для обработки яиц, овощей, мяса используется бактерицидное оборудование.

Столовая (пищеблок) имеет следующий набор производственных помещений: обеденный зал, склад, мясо-рыбный цех, горячий цех, овощной цех, моечный цех, туалет.

Общая площадь столовой общеобразовательного учреждения – 172,1 кв.м., в т.ч. обеденный зал площадью 72 кв.м. Площадь на одно посадочное место составляет 1 кв.м.

Внутренняя отделка помещений:

пол покрыт плиткой, стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской.

В нарушение требований п.п.2.5, п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в складе, сыром цехе на стенах нанесена водоэмульсионная краска, не допускающая проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств (покрытие мажется, остается на руках).

Обеденный зал рассчитан на 56 посадочных мест, оборудован столовой мебелью (столы, скамейки) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В общеобразовательной организации разработано меню. Меню утверждено руководителем организации. Примерное десятидневное меню разработано для каждой возрастной группы (7-11 лет и 12-18 лет).

Согласно утвержденного 2-х недельного меню, в среднем содержится 24,5 гр. белка, 15,9 гр. жира, 72,1 г. углеводов (соотношение 1:1:4). Потребление за завтрак соли – 0,9 гр, сахара – 8,8 гр.

Среднее содержание витаминов: витамин С – 37,6 мг, вит.В1 – 0,3 мг, вит.В2 – 0,4 мг, вит. А – 399,2 мкг рэ.

Завтрак для обучающихся 1-4 классов состоит из горячего блюда, напитка, фруктов, овощей.

Ассортимент продуктов и блюд разнообразный и включает: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в т. ч. сливочное масло и сыр), овощи (тушеные, отварные, свежие), макаронные изделия и напитки. Завтрак дополнен свежими фруктами. Фрукты выдаются поштучно.

Согласно утвержденного 10-дневного меню для детей возрастной группы: 7-11 лет установлено:

- Завтрак (общая масса порции): 1-ый день – 600 гр.; 2-ой день – 670 гр.; 3-ий день - 615 гр.; 4-ый день – 600 гр.; 5-ый день - 640 гр.; 6-ой день - 510 гр.; 7-ой день - 545 гр.; 8-ой день - 650 гр.; 9-ый день - 580 гр.; 10-ый день - 527 гр.

- Минимальная масса порции по дням цикла – отдельно по каждому приёму пищи: 510 гр., максимальная – 670 гр.

- Калорийность (завтрак): 1-ый день – 498,2 ккал; 2-ой день – 504,1 ккал; 3-ий день – 506,9 ккал; 4-ый день – 610,8 ккал; 5-ый день – 544,9 ккал; 6-ой день – 415,9 ккал; 7-ой день – 499,7 ккал; 8-ой день – 672 ккал; 9-ый день – 404,2 ккал; 10-ый день – 594,7 ккал.

- Минимальная по дням цикла – отдельно по каждому приёму пищи: 404,2 ккал, максимальная – 672 ккал.

Средняя калорийность завтрака за 1-ю неделю – 532,98 ккал, за 2-ю неделю – 517,3 ккал, за 10 дней составляет 525,14 ккал.

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.

Количество дней в 10-дневном меню, предусматривающим выдачу детям свежих фруктов составляет - 7 дней. Свежие овощи не выдаются.

Отпуск горячего питания организован по классам, со слов персонала за каждым классом закреплены определенные столы. В обеденном зале установлены 2 раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смеситель, мыло, антисептик имеются, установлено 2 электрополотенца.

Питьевой режим организован в холле 1-го этажа перед входом в обеденный зал, посредством установки стационарного питьевого фонтанчика, фонтанчик в рабочем состоянии.

Чаша фонтанчиков ежедневно обрабатывается дезинфицирующими и моющими средствами.

Для уборки обеденных столов выделена специальная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши. При опросе кухонного работника установлено, что обеденные столы после каждого приема пищи моют горячей водой с использованием маркированной ветоши, выделена тара для чистой и использованной ветоши.

Штат сотрудников пищеблока общеобразовательного учреждения - 2 чел. (повар, помощник повара), представлены личные медицинские книжки установленного образца. У одного сотрудника медицинский осмотр, гигиеническое обучение пройдены, соблюдена периодичность вакцинации в соответствии с национальным календарём прививок.

В нарушение требований п.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в личной медицинской книжке отсутствуют результаты медицинских обследований (флюорографическое обследование, осмотр врачей: терапевта, дерматовенеролога, гинеколога и др.) сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Персонал пищеблока перед началом работы осматривается на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, "Журнал здоровья" ведется.

Для соблюдения личной гигиены сотрудников установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

В обеденном зале имеется стенд об организации питания с рекомендациями по организации здорового питания детей, вывешено ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

Проводится родительский контроль. Замечаний за 2022-2023 г.г. не было. Расчёт процента пищи не съеданной учащимися родительским комитетом не проводился.

Склад.

Складское помещение обеспечено отдельным входом для персонала и загрузки пищевых продуктов.

Обнащение: стеллажи, емкости для хранения круп, макаронных изделий; Имеются 3 холодильника: 1-й – «овощной», 2-й – холодильник «Масло сливочное/молоко»; 3-й – морозильная камера «мясо», 4-й морозильная камера «куры», 5-й – «суточные пробы», холодильник «гастрономия».

В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные стерильные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками.

Хранение суточных проб проводится не менее 48 ч. С момента окончания срока реализации блюд в специально выделенном холодильнике. Посуда с пробами блюд маркируется с указанием наименования приёма пищи и датой отбора проб. Посуда для хранения суточных проб (емкости и крышки) обрабатываются кипячением в течение 5 минут. Термометр в холодильнике для суточных проб имеется.

В нарушение требований п.7.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в холодильнике не обеспечено соблюдение хранения суточных проб при температуре от +2 °С до +6 °С. При визуальном осмотре на термометре температура холодильника составляет +10 °С.

Товарное соседство при хранении пищевых продуктов соблюдается.

Для контроля температурного режима в каждом отсеке холодильников используются термометры.

В нарушение требований п.8.6.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не осуществляется контроль соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции – замороженной смородины - в морозильном отсеке холодильника отсутствует бытовой термометр.

«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ведется. Складское помещение оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

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

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов. Сопроводительные документы на пищевые продукты, удостоверяющие качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции представлены.

Хранение продукции осуществляется в таре поставщика на стеллажах. Маркировочные ярлыки с указанием срока годности имеются.

В складском помещении выделено отдельное место для хранения верхней одежды, для спецодежды - шкаф. Обеспеченность спецодеждой достаточная.

Обеспеченность спецодеждой по 3 комплекта. Сотрудники, осуществляющие раздачу блюд, имеют отдельную специальную одежду.

Сырой цех

Цех оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, маркировка имеется.

Оборудование и инвентарь цеха: стол «ф»/«ОС»; раковина для мытья рук; раковина «СО»; раковина «СМ»; стол «МС»/«КС»; стол «РС»; стол «сырое яйцо».

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» на мясорубках для сырой рыбы, для сырых кур, на ковшах для сахара, чая отсутствует маркировка. Не вся посуда для приготовления пищи выполнена из нержавеющей стали, представлены чаши «Овощи», «РС», «КС», кастрюля для III блюда из алюминия.

В меню используется пищевое яйцо, для обработки яиц выделен отдельный стол также в наличии промаркированные емкости для проведения последовательных этапов согласно программе производственного контроля, кальцинированная сода, дезинфицирующее средство.

В нарушение требований п.2.11.6 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» дезинфекционный раствор для обработки скорлупы куриного яйца «Жавель Син Табс» готовят не в соответствии с инструкцией по применению (отсутствуют указания о том, что данное дезсредство можно применять для дезинфекции скорлупы куриного яйца).

Производственные ванны в цеху подключены к канализации с воздушным разрывом между сливом и приёмной воронкой не менее 20 мм, расположенного выше сифонного устройства.

Все столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические.

Горячий цех

Цех оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, инвентарем, посудой, маркировка имеется.

Технологическое и холодильное оборудование пищеблока: в горячем цехе установлено: электротитан для подогрева воды; хлебный шкаф; стол «ОВ»; стол «МВ»; электроплита на 4 конфорки; стол «гастрономия/хлеб»; раздаточный стол; раковина для мытья рук.

Для уборки хлебного шкафа выделены щетка, промаркированная ветошь и промаркированная тара. Уборка производится ежедневно, раз в неделю протирается 1% раствором уксуса. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно.

Производственные ванны в цеху подключены к канализации с воздушным разрывом между сливом и приёмной воронкой не менее 20 мм, расположенного выше сифонного устройства.

Все столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

В учреждении осуществляется контроль температуры блюд на линии раздачи. Термометр в наличии, в рабочем состоянии.

Терморегулятор и датчик температуры электроплиты, духового шкафа в рабочем состоянии.

Представленная документация по пищеблоку ведется в соответствии с программой производственного контроля.

Моечная

Оснащение: раковина для мытья рук; 3-ти гнездная ванна для столовой и 2-х – для кухонной посуды с гибкими шлангами с душевой насадкой, сушилки для столовой и кухонной посуды. Моечные ванны на пищеблоке подключены к канализации с воздушным разрывом между сливом и приёмной воронкой не менее 20 мм, расположенного выше сифонного устройства.

Мытьё столовой и кухонной посуды производится в отдельных моечных ваннах, маркировки имеются. Вывешена инструкция о правилах мытья посуды с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве.

В учреждении обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Ежедневно в конце рабочего дня проводится дезинфекция всей посуды согласно инструкции по приготовлению препарата. На ёмкости с рабочим дезинфицирующим раствором имеются указания о названии препарата, предельного срока годности, концентрации препарата, дата производства. На емкостях с дезинфицирующим средством имеется отметка объемной вместимости.

В нарушение п.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» на ведре, используемом для приготовления дезинфицирующего раствора, нет отметки объемной вместимости, вода добавляется «на глаз» (не вымерен литраж).

Кассеты для хранения столовых приборов металлические.

Выделено место для хранения уборочного инвентаря и разведения дезинфицирующих средств.

Текущая уборка проводится ежедневно, а генеральная - раз в неделю согласно программе производственного контроля.

Хранение уборочного инвентаря и разведения дезинфицирующих средств осуществляется в отдельном месте. Уборочный инвентарь выделен для производственных и складских помещений.

Пищевые отходы хранят в маркированных емкостях с крышками в специально выделенном месте.

Проведение дератизации в учреждении осуществляется по договору с ООО «Дез-Сервис» (№6 от 12.01.2023). Акты выполненных работ, свидетельствующие о проведении данных работ представлены.

Договором предусмотрено проведение следующих услуг:

- Дератизация на площади 984 кв.м. – 1 раз в месяц в течение года;
- Борьба с окрыленной формой мух на площади 170 кв.м. 1 раз в месяц в течение 5 мес;
- Дезинсекция: борьба с тараканами на площади 170 кв.м. в течение года 1 раз в месяц.
- Контроль эффективности истребления грызунов;

Сбор отходов ТБО с общеобразовательного учреждения осуществляется ежедневно в мусорный бак. Очистку мусоросборника производят по мере заполнения на 2/3 объёма. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется в соответствии с договором с МУП «ЖКХ Федоровский сельский совет» (№1 от 12.01.2023).

В ходе проведения плановой выездной проверки МБОУ "ФЁДОРОВСКАЯ СОШ" АКБУЛАКСКОГО РАЙОНА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ, проводилась фотосъемка на мобильный телефон Xiaomi Mi Max (фотоматериалы прилагаются).

Соблюдаются требования

- 1) Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 2, ст. 11, ст. 15, ст. 17, ст. 21, ст. 22, ст. 24, ст. 28, ст. 29, ст. 32, ст. 34, ст. 35, ст. 36;
- 2) Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании», глава II;
- 3) Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст. 2.1, ст. 3, ст. 15;
- 4) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», глава II, п.п. 3.1-3.5, 3.7, 3.8, 3.10, 3.13, 3.14 главы III, глава IV, глава V, п. 8.1-8.4 главы VIII, **кроме п.1.5, п.7.14, п.8.6.4, п.4.5;**
- 5) СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.п. 1.5, п. 2.3.3, 2.4.6.1, 2.4.6.2, 2.4.6.3, 2.4.13, 2.6.1, 2.6.2, 2.6.3, 2.6.4, 2.6.5, 2.6.6, 2.7.4, 2.9.5, 2.11.2, 2.11.4, 3.1.11; **кроме п.2.5, п.2.5.3, п.2.4.6.2, п.2.11.6;**
- 6) СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», п. 5, п. 10, п. 11, п. 12, п. 13, п. 15, п. 17, п. 18, п. 58, п. 61, п. 62, п. 64 раздела II; п. 82, п. 84, п. 85, п. 88, п. 89, п.п. 90-94, п. 98, п. 99, п. 101, п. 102, п. 109, п. 110, п. 111, п. 114, п. 115, п. 126, п. 128 раздела III; п. 808, п. 810 раздела VIII; п. 1896, п. 1898, п. 1900, п. 1904, п. 1905 раздела XXIV; п. 1997, п. 1998, п. 1999, п. 2001 раздела XXVI; п. 2058, п. 2060 раздела XXVII; п. 2190, п. 2191 раздела XXIX; п.п. 2316-2319 раздела XXX; п. 2686, п. 2694, п. 2695, абз. 1, 3 п. 2696 раздела XXXIV; п. 3341, п. п. 3344, п. 3345 раздела XLIII;
- 7) СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава III, VI (таблица 6.1, 6.18, 6.19);
- 8) 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, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п. 75 глава IV;
- 9) 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)», абз. 8, 9 п. 2.3, п. 2.5 главы II;
- 10) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) ст. 7, ч. 9 ст. 8 главы II, ст.ст. 10-18, ст. 20 главы III, глава IV, глава VI;
- 11) Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (весь документ);
- 12) Технический регламент Таможенного союза «Технических регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), ст. 3, 4, 5, 6, 7, 8;
- 13) Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), ст. 6, 8, 14, 20;
- 14) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), раздел VII, VIII, IX, XII, XIV;
- 15) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), раздел VIII, IX (за исключением абзаца второго пункта 99), XI;
- 16) Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), ст. 7, 9;
- 17) Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы, рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), п. 13, п. 15-21, п.32. раздела IV, разделы VIII, IX, X, XI (за исключением пунктов 85, 86), XII;
- 18) Приказ Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок» (весь документ);
- 19) Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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" (весь документ).

Вывод о выявлении нарушений обязательных требований

В нарушение требований п.п.2.5, п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в складе, сыром цехе на стенах нанесена водоэмульсионная краска, не допускающая проведение

влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств (покрытие мажется, остается на руках).

В нарушение требований п.1.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в личной медицинской книжке отсутствуют результаты медицинских обследований (флюорографическое обследование, осмотр врачей: терапевта, дерматовенеролога, гинеколога и др.) сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

В нарушение требований п.7.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в холодильнике не обеспечено соблюдение хранения суточных проб при температуре от +2 °С до +6 °С. При визуальном осмотре на термометре температура холодильника составляет +10 °С.

В нарушение требований п.8.6.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не осуществляется контроль соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции – замороженной смородины - в морозильном отсеке холодильника отсутствует бытовой термометр.

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» на мясорубках для сырой рыбы, для сырых кур, на ковшах для сахара, чая отсутствует маркировка. Не вся посуда для приготовления пищи выполнена из нержавеющей стали, представлены чаши «Овощи», «РС», «КС», кастрюля для III блюда из алюминия.

В нарушение требований п.2.11.6 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» дезинфекционный раствор для обработки скорлупы куриного яйца «Жавель Син Табс» готовят не в соответствии с инструкцией по применению (отсутствуют указания о том, что данное дезсредство можно применять для дезинфекции скорлупы куриного яйца).

В нарушение п.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» на ведре, используемом для приготовления дезинфицирующего раствора, нет отметки объемной вместимости, вода добавляется «на глаз» (не вымерен литраж).

Лицо ответственное за данные нарушения и.о. директора МБОУ "ФЁДОРОВСКАЯ СОШ" АКБУЛАКСКОГО РАЙОНА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ Сосковец Валентин Юрьевич.
Ответственность за данное правонарушение предусмотрена ст. 6.7 ч.1 КоАП РФ.

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

В морозильном отсеке холодильника установлен бытовой термометр, осуществляется контроль соблюдения температурного режима хранения замороженной смородины.

(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:

1. протокол отбора проб (образцов) от 02.02.2023 №б/н;
2. протокол осмотра от 02.02.2023 №б/н;
3. поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) от 02.02.2023 №32319;
4. объяснение;

5. протоколы лабораторных исследований №10-04-709-н от 08.02.2023, №10-04-710-н от 08.02.2023, №10-04-711-н от 08.02.2023, №10-04-712-н от 08.02.2023;

6. фотоматериалы;

7. график приема пищи обучающимися;

(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)

Специалист-эксперт Щеглова К.М.

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов),
проводившего выездной проверки)



подпись

Специалист-эксперт Центрального территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Щеглова Ксения Михайловна 8(3532)774134, cto@56.rospotrebnadzor.ru

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

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

С актом проверки ознакомлены

и.о. директора МБОУ "ФЁДОРОВСКАЯ СОШ" АКБУЛАКСКОГО РАЙОНА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ Сосковец Валентин Юрьевич

15 февраля 2023 г.

дата

12:00

время

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

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:



<*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.

Отметка об отправлении: акт выездной проверки №20-42-ВВП от 15.02.2023 направлен заказным письмом с обратным почтовым уведомлением по адресу: 461572, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ, АКБУЛАКСКИЙ РАЙОН, ФЕДОРОВКА СЕЛО, НОВАЯ УЛИЦА, 2