

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий: **КНМ 86220041000103981973 от 26.10.2022**
ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



**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 Ханты-Мансийскому автономному округу – ЮГРЕ**

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ

в городе Нягани и Октябрьском районе

1 микрорайон, дом 20, г. Нягань, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область, 628181
телефон факс: 8(34672)62714, 8(3467)360003(5001)
e-mail: nyagan@86.rospotrebnadzor.ru

«10» ноября 2022г., 12 час.30 мин.
(дата и время составления акта)

628187, ХМАО-Югра, г. Нягань 1 мк-н, дом. 20, помещение 74
(место составления акта)

Акт выездной проверки № 78

(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением от 26.10.2022 №76, принятым главным государственным санитарным врачом по г. Нягани и Октябрьскому району, **К.В.Шахназаровым, учетный номер проверки №86220041000103981973**

(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 и 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) **Шахназаров Комитас Валерьевич, начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе, главного государственного санитарного врача по г. Нягани и Октябрьскому району;**

2) **Авдеева Любовь Ивановна, заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе, заместителя главного государственного санитарного врача по г. Нягани и Октябрьскому району,**

3) **Свищев Максим Константинович, заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе,**

4) **Тонкова Светлана Павловна, главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе.**

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При

замене инспектора (инспектора) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается, если его замена была проведена после начала выездной проверки).

4. К проведению выездной проверки были привлечены специалисты: **не привлекались**
(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности специалистов);

эксперты (экспертные организации): **филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе» (свидетельство об аккредитации филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе» в качестве экспертной организации - орган инспекции № RA.RU.710084 зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 03.07.2015г., уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34 зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 09.09.2015г. выданы Федеральной службой по аккредитации).**

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

5. Выездная проверка проведена в отношении **результатов деятельности организации и обеспечения горячим питанием обучающихся, осваивающих программы начального общего образования**

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): **628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, пгт. Приобье, ул. Школьная, дом 1**

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

7. Контролируемые лица: **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Приобская средняя общеобразовательная школа", ИНН 8614002533, код по ОГРН 1028601498408 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, пгт. Приобье, ул. Школьная, дом 1**

(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 «27» октября 2022 г., 10 час.00 мин.

по «10» ноября 2022 г., 18 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: **не приостанавливалось**

(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 ч. 12 м.**

(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) **получение письменных объяснений;**
- 3) **истребование документов;**
- 4) **отбор проб (образцов);**
- 5) **испытание;**
- 6) **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).

в следующие сроки:

с «27» октября 2022 г., 10 час.30 мин.

по «27» октября 2022 г., 11 час.42 мин.

по месту столовая 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, пгт. Приобье, ул. Школьная, дом 1

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

по результатам которого составлен: **протокол осмотра от 27.10.2022, протокол о взятии проб от 27.10.2022**

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 заполнены следующие проверочные листы: **не заполнялись**

(указываются заполненные в ходе проведения выездной проверки проверочные листы, их структурные единицы (если проверочный лист применялся не в полном объеме), с реквизитами актов, их утверждающих).

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

1. **Документы, подтверждающие право присутствовать при проведении проверки, подписывать документы, давать объяснения;**
2. **Документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания;**
3. **Перспективное меню 1-4 классы;**
4. **Технологические журналы, технологические карты;**
5. **Программа производственного контроля, результаты лабораторного контроля за 2022г.**
6. **Список работников с указанием должности по объектам, осуществления деятельности; личные медицинские книжки работников;**

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе:

- 1) находящиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом;
- 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия, 4) иные (указать источник).

Пищеблок МБОУ «Приобская СОШ» располагается на первом этаже трехэтажного здания в капитальном исполнении. Здание находится в оперативном управлении, представлено свидетельство о государственной регистрации права от 18.02.2013г., 86-АБ 553776

Состояние территории, ограждение, зоны:

Территория учреждения ограждена, благоустроена, озеленена, имеет наружное искусственное освещение, подъездные пути. Через территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также транзитные тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов. На территории плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников не обнаружено. Постройки и сооружения, функционально не связанные с образовательной организацией, на территории не располагаются.

Для сбора твердых бытовых отходов в хозяйственной зоне оборудована контейнерная площадка, на которой установлены мусоросборники с закрывающимися крышками. Вывоз отходов осуществляется специализированной организацией, на основании муниципального контракта на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № ЮЭ86КО3800000098 от 28.01.2022г. с АО «Югра-Экология».

Инженерное обеспечение:

Освещение: основные помещения имеют естественное (одностороннее боковое - через окна) и искусственное освещение. Искусственное освещение представлено – светодиодными и люминесцентными лампами в защитной арматуре.

Отопление – центральное. Отопительные приборы располагаются под оконными проемами, имеют гладкую, подвергающуюся влажной обработке поверхность.

Вентиляция – естественная (через оконные и дверные проемы). Искусственная вентиляция оборудована на пищеблоке; над электроплитами в горячем цехе, над моечными ваннами для мытья столовой посуды установлена локальная вытяжная система вентиляции. *Над моечной*

ванной для мытья кухонной посуды, одной из посудомоечных машин в моечном помещении, являющимися также источником выделения тепла и влаги, локальная вытяжная система не предусмотрена. К тому же, над жарочными шкафами (установленными в два ряда) в горячем цехе вытяжной зонт оборудован таким образом, что охватывает только часть поверхности шкафов, что является нарушением п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст.11, п.1 ст.17 Федерального закона РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Водоснабжение: холодное - централизованное, горячее – автономное (посредством накопительных электроводонагревателей).

Канализация: централизованная.

Предоставление услуг холодного водоснабжения и водоотведения по муниципальному контракту № 6-Б/22 от 24.12.2021г. с МП «ЭГК».

Питание: организовано собственными силами. Количество сотрудников, работающих на пищеблоке – 14 (повар – 4, кух.работник – 8, кладовщик-1, шеф повар -1).

Для обеспечения учащихся горячим питанием предусмотрена столовая, работающая на сырье. Столовая расположена на первом этаже здания школы, имеет самостоятельный выход на территорию хозяйственной зоны, и следующий набор помещений: обеденный зал на 200 посадочных мест, горячий цех, моечная столовой посуды и кухонного инвентаря, мясо-рыбный цех, овощной цех, складские помещения (сыпучей продукции и консервации), административно – бытовые помещения (кабинет заведующей, раздевалка, туалет сотрудников).

Оценка условий для организации питания:

- Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой, количество одновременно питающихся детей: Обеденный зал столовой на 200 посадочных мест, фактически - одновременно питаются в перемену до 180-190 обучающихся начальных классов. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамейками, стульями), имеющими нарушение гигиенического покрытия, что не подвергается качественной влажной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств ,что является нарушением п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п.2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст.11, п.1 ст.28 Федерального закона РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Нарушение устранено на основании письма №326 от 10.11.2022г.

Установлена 1 бактерицидная установка.

- Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам – продолжительность перемены для принятия пищи не менее 20 минут;

- Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены - Перед столовой установлено не достаточное количество раковин для мытья рук - 5 шт. (необходимое количество «не менее 1 раковины на 20 посадочных мест» - 10 шт.), что является нарушением п.3.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст.11, п.1 ст.28 Федерального закона РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». В наличии электрополотенца, жидкое мыло;

- Способ накрывания на столы осуществляется - персоналом пищеблока;

- Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи –контролируется работниками пищеблока с помощью специальных термометров; при

проведении обследования термометр представлен. При выборочном контроле температурного режима горячего блюда на столе и раздаче, взвешивания порционных блюд - отклонений от нормативных показателей не выявлено.

- Санитарное состояние столовой:

| Общая площадь столовой (м2) | Количество оборудованных посадочных мест | Площадь на 1 посадочное место | Максимальное количество одновременно питающихся детей | Продолжительность перемен для питания Детей (в мин.) | | Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в стол |
|-----------------------------|--|-------------------------------|---|--|-----|--|
| | | | | мин | сек | |
| 189,1 | 200 | 0,95 | 180-190 | 20 | 20 | 5 |

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

Количество детей, обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию. Рабочая таблица:

| Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно | | Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания | | |
|--|------------|--|----------|------------------|
| в 1 смену | Во 2 смену | сахарный диабет | целиакия | Пищевая аллергия |
| 106 | 0 | 0 | 0 | 4 |

Показатели охвата школьников горячим питанием:

| Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании | | Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатное питание | | Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание | | |
|--|-------|--|-------|---|----------|------------------|
| завтраки | обеда | завтраки | обеда | сахарный диабет | целиакия | Пищевая аллергия |
| 106 | 106 | 106 | 106 | 0 | 0 | 4 |

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) – нет

Оценка меню:

- Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному: Меню в наличии, утверждено руководителем учреждения, с технологическими картами.

- Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами: предусмотрены.

- Проведение искусственной С- витаминизации: предусмотрена, проводится аскорбиновой кислотой (результаты С витаминизации заносятся в журнал);

- Использование в меню премиксов – Премиксы не используются;

- Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню:

1) суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи – *объем завтрака в 1 день ниже предъявляемых*

гигиенических требований, что не соответствует требованиям табл.3, прил.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Также в отдельные дни масса порций блюд не укладывается в интервал предъявляемых требований к массе порций, табл.1 прил.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст.11 Федерального закона РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2) калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи - наблюдаются отступления от норм калорийности более 5 % на завтрак (5,7 дни); в 6-й день калорийность завтрака и обеда практически одинаковая; в 7-й день – калорийность завтрака больше калорийности обеда, в нарушение требований п.8.1.2, п.8.1.2.3, табл.3, прил.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст.11 Федерального закона РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3) средние показатели за цикл белков, жиров и углеводов: в рационе наблюдается повышенное содержание белков и жиров, что составляет 87% и 76% соответственно от суточной потребности, при норме 55-60%, в нарушение требований п.8.1.2, табл.3, прил.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст.11, Федерального закона РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

4) средние показатели за цикл содержания витаминов С (мг), В1, В2 (мг), А (рет. экв.), D (мг.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), калий (мг), селен (мг), фтор (мг) – соответствуют. Содержание йода (мг) – ниже предъявляемых требований в 1,8 раза, в нарушение требований п.8.1.2, табл.1, прил.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст.11, Федерального закона РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Результаты лабораторных исследований готовых блюд:

- Протокол лабораторных исследований № 9654/22 от 31.10.2022г. – проба «печень тушеная в соусе» соответствует предъявляемым гигиеническим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», по микробиологическим показателям.

- Протокол лабораторных исследований № 9653/22 от 31.10.2022г. – в пробе «печень тушеная в соусе» качество термической обработки достаточное.

Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - запрещенных блюд и продуктов, колбасных изделий; наличие фруктов и овощей - соблюдается.

Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:

- Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации: проводится, ведется бракераж поступающего сырья.

- Протокол лабораторных исследований № 9651/22 от 31.10.2022г. – проба «тушка ЦБ 1 сорт потрошенная охлажденная» соответствует предъявляемым гигиеническим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», по микробиологическим показателям.

- Протокол лабораторных исследований № 9649/22 от 31.10.2022г. – в пробе «окорок п/ф к/к натуральный мясной из свинины замороженный кат.А» личинки трихинелл не обнаружены;

- Протокол лабораторных исследований № 9650/22 от 31.10.2022г. – проба «горбуша обезглавленная потрошенная блочной заморозки глазированная» по массовой доле глазури соответствует предъявляемым гигиеническим требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

- Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок: *наблюдаются нарушения условий хранения пищевых продуктов:*

- *свежие апельсины (в коробках по 15 кг.), урожай 2022г., производитель ЮАР. Условия хранения, предусмотренные изготовителем: от +2 до +8°С.*

- *яблоки свежие (в ящиках), урожай 2022г., производитель АО «Агрокомплекс им.Н.И.Ткачева». Условия хранения, предусмотренные изготовителем: +3°С.*

Между тем, температура воздуха, согласно показаниям бытового термометра, находящегося на стеллаже с фруктами, составила +18гр.С., в нарушение требований п.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п/п 7 п.3 ст10; п.7 ст.17 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

К тому же, на момент обследования, в овощном цехе выявлено хранение помидор и огурцов, без сопроводительной документации (маркировочных ярлыков), в нарушение требований п.3 ст.5, п.9 ст.17 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Нарушения устранены на основании письма №326 от 10.11.2022г.

- Контроль ведения бракеража сырья: осуществляется, замечаний не выявлено.

Приготовление блюд.

- Контроль соблюдения принципов поточности – поточность соблюдается.

- Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд – Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств. Для приготовления блюд используется посуда из нержавеющей стали, столовые приборы из алюминия к использованию не допускаются. Оборудование, инвентарь, посуда, тара на пищеблоке выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. На момент обследования, работы с тестом на пищеблоке не проводятся.

- Контроль соблюдения технологии приготовления блюд – технология соблюдается, согласно технологических карт;

- Контроль соблюдения режима обработки яиц – соблюдается, инструкциями и методами обработки яиц персонал владеет;

- Контроль за обработкой овощей и фруктов - соблюдается, инструкциями и методами обработки овощей и фруктов персонал владеет;

- Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции:

Пищеблок работает на сырье. Оборудование:

Горячий цех: установлены 2 плиты 6-ти конфорочные, пароконвектомат, мармит, жарочные шкафы, 2 эл/сковороды, 2 универсальных привода, эл/котел, производственные столы 6 шт., 3 моечные ванны, раковина для мытья рук, холодильная витрина «Гастрономия»-«Молочная

продукция», бытовой холодильник «Суточные пробы»; бактерицидный облучатель воздуха «Дезар»; выделена зона для нарезки хлеба (шкаф «Хлеб», производственный стол).

Овощной цех: установлены две моечные ванны для мытья сырья, раковина для мытья рук, производственный стол, стеллажи для хранения овощей и фруктов, инвентаря, картофелечистка.

Мясо-рыбный цех: установлены моечные ванны «МС», «РС», «Яйцо», раковина для мытья рук, эл/мясорубка, холодильный шкаф «МС»-«КС»-«Яйцо», производственные столы «МС», «РС», «КС», весы. В мясо - рыбном цехе проводится обработка яиц, выделены необходимые промаркированные емкости.

В помещении для загрузки продукции (коридоре) установлены: холодильный шкаф «МС», холодильный шкаф «Молочная продукция», бытовой холодильник «Молочная продукция», морозильный ларь «РС», «МС». Складские помещения (склад для сыпучих продуктов и консервации) оборудованы стеллажами, ларями, подтоварниками. С целью доведения температуры воздуха до нормируемых показателей в помещении установлен кондиционер. В наличии приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании - контрольные термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Холодильное оборудование в помещениях пищеблока находится в исправном состоянии, за исключением стационарной морозильной камеры, которая подлежит модернизации. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов осуществляется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях.

Во всех производственных цехах установлены раковины для мытья рук персонала, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители и гибкие шланги.

Все используемое оборудование и инвентарь промаркировано и в исправном состоянии, предусмотрены средства измерения температуры.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы 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.

Для обеззараживания воздуха на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в зоне раздачи готовых блюд, в столовой используются бактерицидные облучатели- рециркуляторы воздуха закрытого типа.

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в чистоте. В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего цеха; вспомогательных помещений; санитарных узлов и т.д.) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь, хранится в специально выделенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не осуществляется. Уборка помещений проводится силами технического персонала. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от уборочного инвентаря производственных помещений.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. В наличии специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.

В учреждении для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в специально отведенном месте. На момент проверки емкости с рабочими

растворами промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности. Используемое на объекте дезинфицирующее средство «Дез-хлор» 0,015%, 0,06%.

В помещениях насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности на момент обследования не обнаружено.

Отделка производственных помещений: полы – покрыты керамической плиткой; стены – в производственных помещениях комбинированные (облицованы кафельной плиткой и окрашены водно-дисперсионной краской); в обеденном зале – стены и потолок – покрашены водно-дисперсионной краской. На момент обследования наблюдаются следы протекания на потолке в коридоре, санузле, трещины в штукатурке, местами трещины и сколы в напольной плитке, в нарушение требований п.2.5.2, п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Нарушение устранено на основании письма №326 от 10.11.2022г.

- Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) – комиссия создана, представлен приказ, бракераж проводится данные заносятся в журнал, замечаний не выявлено;

- Контроль наличия суточных проб – суточные пробы оставляются, имеется специальный холодильник для суточных проб, установленный в горячем цехе, режим хранения соблюдается.

- Условия обработки, соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды - Моечная для мытья посуды оборудована двумя посудомоечными машинами, моечной ванной для мытья кухонной посуды, тремя моечными ваннами для мытья столовой посуды, стеллажами для хранения посуды и инвентаря, раковиной для мытья рук. Для мытья кухонной посуды предусмотрено недостаточное количество ванн (1 шт.), что не соответствует минимальному перечню оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций, что является нарушением табл.6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", ст.11 Федерального закона РФ от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Моечные ванны обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Инструкциями и методами мытья персонал владеет;

- Обеспеченность персонала специальной одеждой – персонал обеспечен специализированной одеждой в полном объеме и достаточном количестве;

- Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом – созданы: отдельные шкафы для хранения верхней и специализированной одежды; оборудована санитарная комната с подводкой холодной и горячей воды; в каждом цехе установлены раковины для мытья рук персонала. С правилами личной гигиены персонал ознакомлен, выполняют;

- Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения - работники своевременно проходят предварительные и периодические медицинские осмотры. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре; гигиенической подготовке и аттестации, замечаний не выявлено.

- Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств – в наличии, в достаточном количестве.

- Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день – стенд в наличии, меню на день вывешивается ежедневно. В ежедневном меню основного питания на сутки содержится необходимая информация.

Программа производственного контроля (ППК): ППК представлена, утверждена директором школы. Производственный контроль в учреждении осуществляется по контракту с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре» № 2022.430347 от 08.04.2022г. Представлены протоколы лабораторных исследований за 2022гг.

На объекте не разработаны, не внедрены и не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП, в нарушение требований п. 2 ст. 10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

В ходе инспекции проводились лабораторные исследования:

- Протокол лабораторных исследований № 9652/22 от 31.10.2022г. – исследованные пробы смывов с объектов окружающей среды на СПиУПФ по результатам лабораторных исследований соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям;

- Протокол лабораторных исследований № 9656/22 от 31.10.2022г. – исследованная проба воды питьевой – централизованного водоснабжения по определяемым микробиологическим показателям соответствует предъявляемым гигиеническим требованиям.

Протокол лабораторных исследований № 9655/22 от 31.10.2022г. – исследованная проба дезинфицирующего раствора соответствует заявленной концентрации.

(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 п. 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия).

13. К настоящему акту прилагаются **электронно:**

1) **экспертные заключения вместе с актом инспекции, выданные филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе» № НЯ.25.У.01239.11.22 от 07.11.2022, № 9654/22, № 9653/22, № 9651/22, № 9649/22, № 9650/22, № 9652/22, № 9656/22, № 9655/22 от 31.10.2022г.**

2) **протокол осмотра от 27.10.2022г.;**

3) **протокол изъятия от 27.10.2022 г.**

(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, а также иные документы, прилагаемые к акту выездной проверки).

Заместитель начальника территориального отдела
Управления Роспотребнадзора, по Ханты-Мансийскому
автономному округу – Югре в г. Нягани и Октябрьском
районе

 М.К. Свищев

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

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления).

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:

