

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области

Территориальный отдел

в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в городе Березовский, в городе Верхняя Пышма

адрес: 620012, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Авангардная, дом 5 А  
тел. (343)307-39-39, факс (343)307-37-99 E-mail: mail\_10@66.rosпотребнадзор.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта

620012, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Авангардная, дом 5 А

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области  
в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в городе Березовский,  
в городе Верхняя Пышма  
юридического лица

26.02.2021 г. 16 час. 00 мин.

На основании распоряжения № 66-01-01-03-10/2666 от 29.01.2021 г.  
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А.Власова

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
"БЕРЕЗОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ"

623721, Свердловская обл., г. Березовский, п. Монетный, КИРОВА УЛИЦА, 2

объект(ы) с указанием адреса ( место проведения проверки):

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ "БЕРЕЗОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ,  
РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ" 623721, г. Березовский, п. Монетный, ул.  
Кирова., 2

Дата и время проведения выездной проверки: с 01.02.2021 10:00 по 26.02.2021 16

| № | Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год) | Время нахождения на объекте |                        | Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте) | Наименование, адрес объекта проверки   |
|---|--|-----------------------------|------------------------|---|--|
|   |  | (с ч. мин. по ч. мин.)      | (с ч. мин. по ч. мин.) |   |  |
|   | 09.02.2021 г.                                      | 12:00                       | 13:10                  | 1 час 10 мин.   | ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "БЕРЕЗОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ"<br>623721, г. Березовский, п. Монетный, ул. Кирова., 2 |
|   | 12.02.2021 г.                                      | 12:00                       | 15:00                  | 3 часа  |  |

Общая продолжительность проверки: 19 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в городе Березовский, в городе Верхняя Пышма

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

ДИРЕКТОР ЦЕРЬБАКОВА ЛЮДМИЛА ЕВГЕНЬЕВНА 29.01.2021 г. 10:00

Лицо(а), проводившие проверку

Толстова Ольга Николаевна

главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в городе Березовский, в городе Верхняя Пышма

С участием филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510877 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12.05.2016)

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Семеновая Юлии Витальевны     | Зав.ОЗУВиО, врач по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма» |
| Ефимовой Екатерины Павловны   | Врач по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма»             |
| Шимановой Натальи Николаевны  | помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма»   |
| Щербаковой Надежды Витальевны | помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма»   |

При проведении проверки присутствовали:  
ДИРЕКТОР ЩЕРБАКОВА ЛЮДМИЛА ЕВГЕНЬЕВНА

При проведении проверки осуществлялась фотосъемка на телефон Iphone 7

О проведении фотосъемки уведомена (а)

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

|     |                                 |   |
|-----|---------------------------------|---|
| 1.  | наименование                    | ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "БЕРЕЗОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ" |
| 2.  | адрес                           | 623721, Свердловская обл., г.Березовский, п. Монетный, КИРОВА УЛИЦА, 2  |
| 3.  | дата регистрации                | 25.10.2002  |
| 4.  | ИПН                             | 6604009092  |
| 5.  | ОКПО                            | 50318084  |
| 6.  | ОГРН                            | 1026600667741   |
| 7.  | организационно-правовая форма   | Государственные бюджетные учреждения субъектов Российской Федерации   |
| 8.  | вид собственности               | Собственность субъектов РФ  |
| 9.  | наличие ИПК                     | есть  |
| 10. | ОКВЭД                           | 85.13   |
| 11. | группировка предпринимательства |   |
| 12. | руководитель: ФИО, должность    | ЩЕРБАКОВА ЛЮДМИЛА ЕВГЕНЬЕВНА ,ДИРЕКТОР  |
| 13. | телефон, факс, e-mail           | (34369)3-40-79 факс 3-40-79   |

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

|                   |  |   |
|-------------------|--|---|
| Данные по объекту |  |   |
| 1.                | наименование                                 | ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "БЕРЕЗОВСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ" |
| 2.                | адрес  | 623721, г. Березовский, п. Монетный, ул. Кирова., 2   |
| 3.                | ОКВЭД  | 85.14 Образование среднее общее   |
| 4.                | ведомственная классификация                  | специальные (коррекционные) учреждения с круглосуточным пребыванием детей (85)  |
| 5.                | классификация предприятия розничной торговли |   |
| 6.                | наличие ИПК                                  | есть  |
| 7.                | наличие ИИИ                                  | нет   |
| 8.                | руководитель: ФИО, должность                 | Опарина Татьяна Юрьевна ,директор   |

|     |   |               |           |                 |        |         |                   |
|-----|---|---------------|-----------|-----------------|--------|---------|-------------------|
| 9.  | телефон, факс, e-mail                                   | 3-40-79       |           |                 |        |         |                   |
| 10. | контактная информация                                   |               |           |                 |        |         |                   |
| 11. | численность населения под влиянием деятельности объекта | условия труда | продукция | работы и услуги | сбросы | выбросы | загрязнение почвы |
|     | всего   | 60            | 0         | 99              | 0      | 0       | 0                 |
|     | женщины   | 50            |           |                 |        |         |                   |
|     | подростки 15-17 лет                                     |               |           |                 |        |         |                   |

Предмет проверки

| № п/п | наименование ПД   |
|-------|---|
| 1.    | ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.  |
| 2.    | ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.   |
| 3.    | ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.  |
| 4.    | ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания..   |
| 5.    | ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.  |
| 6.    | ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.  |
| 7.    | ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств  |
| 8.    | ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"   |
| 9.    | ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"   |
| 10.   | СанПиП 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания  |
| 11.   | СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи   |
| 12.   | СанПиП 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов   |
| 13.   | СанПиП 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.  |
| 14.   | СанПиП 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.   |
| 15.   | Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302п 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. |
| 16.   | Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»   |
| 17.   | СанПиП 2.1.4.2496-09 Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения  |

Описательная часть

Внеплановая выездная проверка Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Свердловской области «Березовская школа-интернат, реализующая адаптированные основные общеобразовательные программы», (623721, Свердловская обл., г. Березовский, п. Монетный, КИРОВА УЛИЦА, 2) проведена на основании приказа руководителя Роспотребнадзора от 16.10.2020 № 723 "О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов", изданного во исполнение реализации поручения Президента Российской Федерации, от 14.10.2020г. № Пр-1665 по распоряжению № 66-01-01-03-10/2666 от 29.01.2021 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А.Власова. К проверке привлечен Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма»

В ходе обследования 12.02.2021г. с 12:00 по 15.00 часов установлено: в учреждении имеется собственный пищеблок, предназначенный для работы на сырье. Согласно техническому паспорту в подвале имеются помещения, входящие в состав пищеблока, которые находятся в неудовлетворительном техническом состоянии и не используются. В результате чего, овощи не очищенные хранятся на подтоварниках в межэтажном пролете между первым этажом и подвалом; для сухих пищевых продуктов, холодильного оборудования, работы заведующей с производством выделено одно помещение; отсутствует цех первичной обработки овощей (выделена зона в помещении цеха вторичной обработки).

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах. Представлены технологические карты, утвержденные руководителем учреждения.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, предусмотрены следующие помещения: на первом этаж - загрузочное отделение, горячий цех, овощной цех, мясо-рыбный цех, цех моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды; складское помещение, санитарный узел персонала, комната для хранения дезинфицирующих и моющих средств.

Горячий цех оборудован ванной для откидки гарниров и обработки фруктов, взбивальной машиной, измельчителем овощей, протирочной машиной, мясорубкой для готовой продукции, производственными столами, пароконвектоматом, шестиконфорочной плитой, электрокипятильником, мармитом для первых блюд, стеллажами, жарочным шкафом, раковиной для мытья рук, Работы с тестом не осуществляются

Мясо-рыбный цех оборудован двухсекционной ванной, производственными столами, раковиной для мытья рук, мясорубкой.

Цех обработки овощей – двумя двухсекционными производственными ваннами, картофелечисткой, производственными столами, стеллажами.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривают возможность их мытья и обеззараживания.

Холодильное, моечное оборудование, инвентарь, посуда, тара, изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование на момент обследования 12.02.2021г. с 12:00 по 15.00 исправно.

Представлен акт №30 от 24.07.2020 ООО «Квант» об исправности оборудования.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование промаркированы, используются по назначению.

Для обеззараживания воздуха в зоне раздачи и мясном цехе используется бактерицидная установка.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса.

Обеденный зал на 48 посадочных мест, оборудован столовой мебелью (столами, скамьями) без дефектов и повреждений покрытия, позволяющего проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Холодной и горячей водой обеспечены все производственные помещения пищеблока. Горячая и холодная вода подается через смесители.

На момент обследования 12.02.2021г. с 12:00 по 15.00 не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения тепла и влаги, не обеспечены дополнительно местной системой вытяжной вентиляции, а именно: не оборудованы вентиляцией производственные ванны в моечной кухонной посуде, в моечной столовой посуде, пароконвектоматы (фото №4,6,6). На момент обследования 12.02.2021г. с 12:00 по 15.00 вентиляция в рабочем состоянии.

Представлен акт обследования технического состояния системы вентиляции ООО «Квант» №8736-П от 24.07.2020г. Осветительные приборы имеют пылевлагозащитную светорассеивающую конструкцию.

Все источники искусственного освещения на момент обследования 12.02.2021г. с 12:00 по 15.00 исправны и чистые.

Представлен Приказ о создании рабочей группы по внедрению и разработке ХАССП

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия. Представлены на объекте документы, удостоверяющие качество и безопасность на мясо, рыбу, молочную продукцию, соковую продукцию, крупы, овощи.

Внутренняя отделка большинства производственных и санитарно-бытовых выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений за исключением:

- в неудовлетворительном санитарно-техническом состоянии находятся помещения пищеблока в подвале (потолки, стены, полы имеют дефекты),

- поверхности потолка в горячем цехе, поверхность стен, примыкающих к потолку (выше плитки) в мясном цехе, моечном отделении (фото №1,2,3).

Сбор и вывоз отходов осуществляется согласно публичному договору №355716 от 18.01.2021г. года по обращению с твердыми коммунальными отходами с ИМУП «Снедавгобаза», пищевых отходов по договору на использование пищевых отходов в личном подсобном хозяйстве от 01.01.2020г. с Вяткиным А.А. Представлены акты сдачи-приемки отходов.

В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы в обеденном зале убирают влажным способом после каждого приема пищи.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен раздельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в отдельном помещении. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

На пищеблоке 6 сотрудников согласно Справке о количестве сотрудников №57 от 05.02.2021г.

Представлено 6 медицинских книжек. У Петровой П.Н., Ахмедовой Ш.И. своевременно не проведено гигиеническое обучение и аттестация. У остальных сотрудников имеются отметки о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации. В полном объеме проведен медицинский осмотр сотрудников. Заключительный акт находится на подписании в Управлении Роспотребнадзора по Свердловской области, что подтверждается заявкой №58 от 29.01.2021г. Представлены поименные списки и контингенты подлежащих лиц. Вакцинация сотрудников проведена в соответствие с национальным календарем профилактических прививок.

Организован ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический

журнал в соответствии с рекомендованной формой (представлен на объекте).

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное промаркированное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания:

-оставляют в индивидуальных шкафах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранят отдельно от рабочей одежды и обуви (выделено отдельное помещение – раздевальня с индивидуальными шкафами);

-снимают в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета (имеется крючок);

-тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

-сообщают обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания (ведется журнал);

-используются одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, записи.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

реализация на следующий день готовых блюд;

замораживание переализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для обучающихся и работников оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

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 в журнале и влажности – в складских помещениях (представлен на объекте).

После каждого приема пищи проводится мойка всей посуды, столовых приборов в посудомоечной машине с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. Мытье кухонной посуды осуществляется ручным способом при температуре 65°C. Имеется термометр для контроля температуры воды. Для мытья посуды используется сода.

В качестве пищевой добавки используется аскорбиновая кислота. Представлено регистрационное удостоверение

лекарственного препарата для медицинского применения. Витаминные напитки готовятся в соответствии с инструкцией непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей

используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Ингредиенты, обладающие аллергенными свойствами, в рецептуре блюд не используются.

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений,

производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), хранятся в отдельном помещении, что исключает их попадание в пищевую продукцию. Приготовление и использование растворов

дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с инструкцией. Используемые дезинфицирующие средства хранятся в оригинальной упаковке производителя, приготовление растворов осуществляется

непосредственно перед использованием.

Использование ртутных термометров на момент 12.02.2021г. с 12:00 по 15:00 обследования не допускается.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи имеется контактный термометр.

Для всех обучающихся созданы условия для организации питания. Число детей 1-4 классов 55, количество охваченных горячим питанием 51 (4 человек находятся на индивидуальном обучении, на дому). Детей официально отказавшихся от питания по причинам заболевания нет. Представлена справка №66 от 04.02.2021г.

Количество мест в обеденном зале - 48, дополнительно 1 стол для ребенка с НОДА. Питание организовано в 4 посадки. При обеденном зале установлены умывальники (3 штуки) из расчета один кран на 20 посадочных мест.

Прилагается справка о количестве посадочных мест в столовой, приказ №212-од от 01.09.2020г. об организации питания.

Организовано двухразовое питание обучающихся (второй завтрак, обед) согласно разработанному двухнедельному меню для разных возрастов 7-10 лет, 11-18 лет, шестиразовое питание для детей с круглосуточным пребыванием (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) согласно разработанному двухнедельному меню для разных возрастов 7-10 лет, 11-18 лет. Второй завтрак и обед в меню совпадают.

На момент обследования 12.02.2021г. с 12:00 по 15:00 запрещенная в питании детей пищевая продукция не допускается.

Согласно представленным законодательным ведомостям по фактическому питанию детей за январь-февраль 2021 года для детей возрасте 7-10, 11-18 лет, нормы питания по среднесуточным наборам пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет выполняются (приложение 7 Таблица 2).

Меню оформлено в соответствии с рекомендованной формой за исключением полдников первых дней первой недели меню для детей 7-10 лет, меню для детей 12 лет и старше: не указана масса, содержание питательных веществ, калорийность, содержание витаминов, минеральных веществ в блюде.

Масса порций в зависимости от возраста составляет: Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо 200-260, Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) 70-100 граммов, Первое блюдо 200 – 260 граммов, Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) 70-150 граммов, Гарнир 120 – 230, Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок) 180 – 200 граммов, Фрукты 170-200 граммов.

Суммарные объемы по приемам пищи соответствуют требованиям, за исключением объемов полдников (выдается фрукт): занижены суммарные объемы полдников и составляют 170-180 при требуемом не менее 200 граммов.

Допускается отклонение от норм калорийности по отдельным приемам пищи более, чем на +/- 5%:

Занижена калорийность завтрака согласно меню для детей 7-10 лет в первый день первой недели, на 13,8% и составляет 405 килокалории при требуемой 470 килокалорий.

Занижена калорийность второго завтрака согласно меню для детей 7-10 лет в первый день первой недели, первый и пятый дни второй недели на 20-48% и составляет 61-94 килокалории при требуемой 117,5 килокалорий.

Занижена калорийность обеда согласно меню для детей 7-10 лет в пятый день второй недели на 17% и составляет 682 килокалории при требуемой 822,5 килокалорий.

Занижена калорийность полдника согласно меню для детей 7-10 лет во все дни на 77-83,5% и составляет 58-88 килокалории при требуемой 325,5 килокалорий.

Занижена калорийность второго ужина согласно меню для детей 7-10 лет в третий день первой недели, четвертый, день второй недели на 9,7-13% и составляет 102-106 килокалории при требуемой 117,5 килокалорий.

Занижена калорийность второго завтрака согласно меню для детей 12 лет и старше в первый и четвертый дни первой недели, второй и пятый дни второй недели на 10,3-55% и составляет 61-122 килокалории при требуемой 136 килокалорий.

Занижена калорийность обеда согласно меню для детей 12 лет и старше в пятый день второй недели на 13,5% и составляет 823 килокалории при требуемой 952 килокалорий.

Занижена калорийность полдника согласно меню для детей 12 лет и старше во все дни на 78-85,7% и составляет 58-88 килокалории при требуемой 408 килокалорий.

Занижена калорийность ужина согласно меню для детей 12 лет и старше в пятый день первой недели, на 10,5% и составляет 487 килокалории при требуемой 544 килокалорий.

Представленное двухнедельное меню утверждено руководителем организации.

Фактическое питание соответствует утвержденному меню.

В обеденном зале размещена следующая информация:

ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей. Дополнительное питание не организовано.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется медицинским работником в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Требования по отбору и хранению проб соблюдаются.

Дети, нуждающиеся в лечебном и диетическом питании, в учреждении отсутствуют.

В ходе плановой проверки аккредитованным ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма» (Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (Центра) РОСС RU.0001.510877 выдан 07 июля 2016 г., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 12 мая 2016г.) проведены лабораторные испытания.

Исследованы пробы: две пробы готовой пищи (гарнир 1-4 классы, 5-11 классы) на микробиологические показатели, рацион горячего обеда 1-4 класса, рацион горячего завтрака 5-11 класса, компот на содержание витамина «С», овощи по показателю нитраты, соль йодированная по показателю йодат калия, масло сливочное на санитарно-химические показатели, смывы с объектов окружающей среды по показателю жизнеспособные яйца гельминтов (15 смывов), одна проба рабочего раствора «Део-хлор» на содержание действующего средства. Протоколы лабораторных испытаний №№ 1939 от 11.02.2021г., №1929,1931-1933,1936 от 11.02.2021г., №1924,1925,1927,1928 от 15.02.2021г., №11-555 от 11.02.2021г.

**Выявлены нарушения нормативных документов**

| № п/п | № нормативного документа | пункт ИЛЦ          | статья ФЗ №52 | дата выявления и содержание нарушения  |
|-------|--------------------------|--------------------|---------------|--|
| 1.    | СП 2.4.3648-20           | 2.3.3.<br>2.4.6.1. | ст.17 п.1     | Школа-интернат работает на неочищенных овощах при отсутствии пеха первичной обработки овощей и овощного склада, в результате чего овощи не очищенные хранятся на подтоварниках в межлестничном пролете между первым этажом и подвалом. |
| 2.    | СанПиН                   | 2.13.              | ст.17 п.1     | Помещения, где установлено оборудование, являющееся  |

|    |                                   |          |                        |   |
|----|-----------------------------------|----------|------------------------|---|
|    | 2.3/2.4.3590-20<br>СП 2.4.3648-20 | 2.7.4.   | ст.17 п.1<br>ст.17 п.2 | источником выделения тепла и влаги, не обеспечены дополнительно местной системой вытяжной вентиляции, а именно: не оборудованы вентиляцией производственные ванны в моечной кухонной посуды, производственные ванны в моечной столовой посуды, пароконвектоматы (фото №4,5,6).  |
| 3. | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20         | 2.16.    | ст.17 п.1              | Внутренняя отделка части помещений пищеблока выполнена из материалов, не позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и имеет повреждения:<br>- в неудовлетворительном санитарно-техническом состоянии находятся помещения пищеблока в подвале (потолки, стены, полы имеют дефекты),<br>- поверхности потолка в горячем цехе, поверхность стен, примыкающих к потолку (выше плитки) в мясном цехе, моечном отделении (фото №1,2,3).  |
|    | СП 2.4.3648-20                    | 2.5.3.   | ст.23 п.1              |   |
| 4. | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20         | 2.21.    | Статья 35              | У Петровой П.Н., Ахмедовой Ш.И. своевременно не проведено гигиеническое обучение и аттестация   |
|    | СП 2.4.3648-20                    | 1.5.     | ст.34 п.1              |   |
| 5. | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20         | 8.1.2.   | ст.17 п.1<br>ст.17 п.2 | Суммарные объемы полдников (выдается фрукт) занижены и составляют 170-180 при требуемом не менее 200 граммов.   |
| 6. | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20         | 8.1.2.3. | ст.17 п.1<br>ст.17 п.2 | Допускается отклонение от норм калорийности по отдельным приемам пищи более, чем на +/- 5%:<br>Занижена калорийность завтрака согласно меню для детей 7-10 лет в первый день первой недели, на 13,8% и составляет 405 килокалории при требуемой 470 килокалорий.<br>Занижена калорийность второго завтрака согласно меню для детей 7-10 лет в первый день первой недели, первый и пятый дни второй недели на 20-48% и составляет 61-94 килокалории при требуемой 117,5 килокалорий.<br>Занижена калорийность обеда согласно меню для детей 7-10 лет в пятый день второй недели на 17% и составляет 682 килокалории при требуемой 822,5 килокалорий.<br>Занижена калорийность полдника согласно меню для детей 7-10 лет во все дни на 77-83,5% и составляет 58-88 килокалории при требуемой 325,5 килокалорий.<br>Занижена калорийность второго ужина согласно меню для детей 7-10 лет в третий день первой недели, четвертый, день второй недели на 9,7-13% и составляет 102-106 килокалории при требуемой 117,5 килокалорий.<br>Занижена калорийность второго завтрака согласно меню для детей 12 лет и старше в первый и четвертый дни первой недели, второй и пятый дни второй недели на 10,3-55% и составляет 61-122 килокалории при требуемой 136 килокалорий.<br>Занижена калорийность обеда согласно меню для детей 12 лет и старше в пятый день второй недели на 13,5% и составляет 823 килокалории при требуемой 952 килокалорий.<br>Занижена калорийность полдника согласно меню для детей 12 лет и старше во все дни на 78-85,7% и составляет 58-88 килокалории при требуемой 408 килокалорий.<br>Занижена калорийность ужина согласно меню для детей 12 лет и старше в пятый день первой недели, на 10,5% и составляет 487 килокалории при требуемой 544 килокалорий. |
| 7. | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20         | 8.1.4.   | ст.17 п.1<br>ст.17 п.2 | В примерном меню детей 7-10 лет, меню для детей 12 лет и старше для полдников первых дней первой недели для не указан вес блюд, содержание пищевых веществ в блюдах и калорийность блюд.  |

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

Нарушения требований других пунктов ПД не установлено

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

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

Прилагаемые документы <sup>1</sup>  
фотоматериалы

Акт обследования Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма» № 66-20-010/12-564-2021 от 20.02.2021 г.

Протоколы лабораторных испытаний №И-555 от 11.02.2021г., №1924, 1925, 1927, 1928 от 15.02.2021г., №1929, 1931-1933, 1935, 1936 от 11.02.2021г., №1939 от 11.02.2021г.,

Приложение к акту № 1

Предписание № 66-10-12/14- 2695-2021, 66-10-12/14- 2696-2021 от 26.02.2021 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

главный специалист-эксперт

Толстова Ольга Николаевна

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

ДИРЕКТОР ПЦЕРБАКОВА ЛЮДМИЛА ЕВГЕНЬЕВНА

20 г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

<sup>1</sup> - каждый раздел Акта может быть нанесен на отдельные листы, каждый из которых подписывается должностным лицом (руководителем проверяемого субъекта) проводившим проверку.