

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 городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах  
адрес: 624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом 125 корпус 1  
тел. (34346)3-18-66, E-mail: mail\_02@66.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта  
624605, Свердловская область, г. Алапаевск, ул. Ленина, дом 125 корпус 1

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области  
в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах  
юридического лица

16.02.2021 г. 15 час. 00 мин.

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области  
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области  
И.А.Власова № 01-01-01-03-02/2872 от 28.01.2021 г.

лиц документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилия, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "САНКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"

624650, Свердловская обл., Алапаевский район, п. Санкино, ТОРГОВАЯ УЛИЦА, 13

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

объект с указанием адреса ( место проведения проверки):

МБОУ "Санкинская СОШ"

624650, Алапаевский район, п. Санкино, улица Торговая,  
13

Дата и время проведения выездной проверки: 02.02.2021 11:50

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин. )	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	02.02.2021	с 11 ч. 50 мин. по 13 ч. 35 мин.	1 ч. 20 мин.	МБОУ "Санкинская СОШ" 624650, Алапаевский район, п. Санкино, улица Торговая, 13

Общая продолжительность проверки: 12 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

И.О директора Морозова Надежда Николаевна

фамилия, имя, отчество, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лица, проводившие проверку

Телегина Ирина Анатольевна

Заместитель начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

Покрышкина Валерия Вячеславовна

Специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510595 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016)

Зверева Наталья Павловна

Врач по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

Балакина Алена Владимировна

Помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе  
Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

Павлова Ирина Александровна

Помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ  
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе  
Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах»

фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), производившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилия, имя, отчество, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

И.О директора Морозова Надежда Николаевна

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась

Фотосъемка объекта

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

мобильным телефоном SM- J600F/ DS

реквизиты используемой техники, наименование, серия, номер

О проведении фотосъемки уведомена (а)

подпись

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "САНКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
2.	адрес	624650, Свердловская обл., Алапаевский район, п. Санкино, ТОРГОВАЯ УЛИЦА, 13
3.	дата регистрации	29.11.2002
4.	ИНН	6601006343
5.	ОКПО	
6.	ОГРН	1026600508890
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные бюджетные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.14
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	И.О директора Морозова Надежда Николаевна
13.	телефон, факс, e-mail	(246)

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	МБОУ "Санкинская СОШ"					
2.	адрес	624650, Алапаевский район, п. Санкино, улица Торговая, 13					
3.	ОКВЭД	85.14 Образование среднее общее					
4.	ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ИПК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	И.О директора Морозова Надежда Николаевна					
9.	телефон, факс, e-mail	8(34346)92-06-1-46					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	23	0	56	0	0	0
	женщины	21					
	подростки 15-17 лет						
Предмет проверки							
№ п/п	наименование НД	пункты НД					
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 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.						
5.	ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.						
6.	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.						
7.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.						
8.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.						
9.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"						
10.	Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ О техническом регулировании.						
11.	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения						
12.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания						
13.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.						
14.	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid-19)						
15.	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)						
16.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.						
17.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.						
18.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.						
Описательная часть							
<p>В соответствии с распоряжением от 28.01.2021 г. № 01-01-01-03-02/2872 Заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области Заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А.Власова с 01.02.2021 по 16.02.2021 проведена внеплановая выездная проверка в отношении МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "САНКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА", расположенного по адресу: 624650, Свердловская область, Алапаевский район, п. Санкино, улица Торговая, 13.</p> <p>Питание учащихся организовано на базе школьной столовой, работающей на сырье. Обеденный зал площадью 24,2 кв.м. рассчитан на 30 посадочных мест, оборудован 5 обеденными столами и табуретами с поверхностями, допускающими влажную уборку и дезинфекцию. Посадка детей организована в 2 смены. Для мытья рук в обеденном зале предусмотрены 2 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды. Для сушки рук оборудовано 2 исправных электрополотенца, бумажные полотенца, мыло на момент проведения обследования в наличии на каждой раковине. Отделка обеденного зала: пол – деревянный покрыт линолеумом, стены и потолок –</p>							

покрыты водоэмульсионной краской.

В столовой образовательного учреждения, оборудованы следующие производственные помещения: склад продовольственного сырья, овощной склад (подполье), цех для обработки сырой продукции, моечная кухонной и столовой посуды, горячий цех с раздаточной зоной.

Овощной склад (подполье) оборудован кирпичными отсеками, обитыми деревянными досками с побелкой, а также прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

Склад для сыпучих продуктов оснащен прибором для измерения температуры и влажности воздуха, деревянным коробом, который оббит металлическими листами для хранения сыпучих продуктов, контрольными весами, холодильным оборудованием: холодильник "Гастрономия", морозильный ларь "СМ", холодильник "СМ", холодильник "СР" и "овощи и фрукты".

Отделка складов представлена водоэмульсионной краской - стены и потолок, пол покрыт линолеумом.

Цех для обработки сырой продукции оборудован цельнометаллическим, промаркированным столом ("Со"-сырые овощи и "СМ", "СР", -сырое мясо, сырая рыба для обработки сырой курицы выделена специальная металлическая доска с маркировкой "СК"-сырая курица), промаркированным разделочным инвентарем (разделочные доски), промаркированной посудой (тазы), электромясорубкой, производственной ванной с маркировкой "СМ"/"СР"/"СК".

В холодном цех установлена двухсекционная ванна для мытья столовой и кухонной посуды, оснащенная подводкой горячей и холодной воды и стеллаж с решетчатыми полками для хранения чистой кухонной посуды, что допускается санитарными правилами.

Горячий цех оснащен 6-комфорочной электрической плитой, цельнометаллическими, производственными столами с маркировкой "Мучной", "ГП"-готовая продукция, "ОС"-овощи сырые, стеллажом для хранения чистой столовой посуды, бактерицидной лампой и промаркированным разделочным инвентарем для сырой и готовой продукции. В зоне раздачи установлен мармит.

Моечные раковины, используемые в производственных процессах в местах присоединения к канализационной сети оборудованы воздушным разрывом от верха приемной воронки.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Производственные помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Обеспечение горячей водой производственных цехов пищеблока с использованием водонагревателя накопительного типа (100 литров). Столовую посуду моют ручным способом, инструкции по мытью посуды есть.

Отделка помещений: пол - выстлан керамической плиткой, стены и потолок - окрашены водоэмульсионной краской. Полы в горячем цехе имеют дефекты покрытия.

Обеспечены условия для соблюдения персоналом личной гигиены. В цехе установлена раковина с подводкой холодной и горячей воды.

Искусственное освещение на пищеблоке выполнено светодиодными светильниками. Светильники не расположены над столами и технологическим оборудованием.

Так как образовательное учреждение находится в лесном поселке, удаленном от районного центра, единственным поставщиком пищевых продуктов является Магазин «Продукты» и.п. Топоркова О.В. (Свердловская область, Алапаевский район, пгт. Махнево, пер. Плюхина, дом 4). Продукты поступают небольшими партиями.

На складе сухих и сыпучих продуктов проведен анализ нанесенных на упаковку маркировок пищевой продукции. Маркировка упакованной пищевой продукции содержит сведения в соответствии с ТР ТС 022/2011. Маркировка потребительской упаковки продукции понятна, легко читаема, достоверна и не вводит в заблуждение потребителей, надписи, знаки, символы контрастны фону, на котором размещена маркировка.

Соковой продукции для школьников в наличии на складе не обнаружено.

Пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на момент проведения обследования не обнаружено.

Детей с хроническими заболеваниями, такими как сахарный диабет, целиакия и др. - нет. Следовательно, диетическое лечебное питание в учреждении не организовано.

Молоко и молочная продукция хранится в соответствии с условиями, установленными предприятием-изготовителем (в промаркированном холодильнике при температуре +4 градуса Цельсия). Мясо говядины, замороженное хранится в морозильном ларе «СМ» при температуре -17 градусов Цельсия (согласно показаний термометра в ларе), рыба замороженная также хранится в отдельной морозильной камере при температуре -18 градусов Цельсия (согласно показаний термометра в ларе).

Для организации питания разработано примерное 2-х недельное меню для двух возрастных категорий 7-11

лет и 11 лет и старше. Примерное 2-х недельное меню согласовано руководителем образовательного учреждения. В примерном 2-х недельном меню масса второго блюда (мясного, рыбного, блюда из мяса птицы) для детей 7-11 лет составляет 80 грамм ( котлета, кура отварная, тефтели, биточки мясные), сосиска -70 грамм, колбаса 75 грамм. Предусмотрено 2 приёма пищи: завтраки и обеды. Завтрак состоит из закуска (хлеб с маслом или с сыром), горячего блюда (каши) и горячего напитка (чай, какао, кофейный напиток). Обед включает первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо (компот и кисель, напиток кофейный, чай с сахаром, сок). В качестве закуски используют овощные салаты.

Разработана Программа производственного контроля на основах принципов ХАССП.

В организации проводится уборка и дезинфекция разрешённым хлорсодержащим средством Део-хлор. Запас моющих и дезинфицирующих средств имеется. Проводится обеззараживание воздуха помещений бактерицидным рециркулятором воздуха. Ведутся журналы регистрации времени, отработотки рециркулятором. Проветривание коридоров помещений общеобразовательной организации проводится во время уроков, а учебных кабинетов - во время перемен. При входах в здания, перед обеденным залом расположены дозаторы с антисептическими средствами. Средствами индивидуальной защиты (масками, перчатками) сотрудники обеспечены в достаточном количестве. При входе в здание школы проводится термометрия бесконтактным термометром.

#### Приложение № 1 к алгоритму

Количество одновременно питающихся детей – от 20 до 21 человека. Количество посадочных мест соответствует количеству одномоментно питающихся детей. Для питания детей предусмотрены 2 перемены по 20 минут после 2го и после 3го уроков.

Для мытья рук в обеденном зале предусмотрены 2 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды. Для сушки рук оборудовано 2 исправных электрополотенца, бумажные полотенца, мыло на момент проведения обследования в наличии на каждой раковине.

На столы накрывает персонал учреждения. Температура горячих блюд на раздаче и на столе обучающихся проведена термометром цифровым малогабаритным ТЦМ 9410, модификация ТЦМ 9410/М2, регистрационный № 68355-17, свидетельство о поверке № 1357621, срок действия с 27 октября 2020г. до 26 октября 2022г.

Общая площадь столовой (без обеденного зала) 22,5 кв.м. Оборудовано посадочных мест – 30. Площадь на 1 посадочное место составляет 0,8 кв.м. Максимальное количество одновременно питающихся детей - 21. При обеденном зале функционирует 2 умывальных раковины.

Обучение в школе осуществляется в первую смену. Всего учащихся 1-4 классы – 17(1 обучающийся с ОВЗ). Количество учащихся 1-4 классов, нуждающихся в завтраках – 17, нуждающихся в обедах – 17. Количество учащихся 1-4 классов, получающих завтраки – 17, получающих обеды – 17. Все учащиеся 1-4 классов получают бесплатные обеды.

Примерное 2-х-недельное меню согласовано руководителем образовательного учреждения. Технологические карты к меню предоставлены. Ведется ведомость контроля за рационом питания. Предусмотрено использование хлеба пшеничного, обогащённого Вителеком 8; йодированной соли. Суммарная масса блюд за завтрак: минимальная – 395 г, максимальная – 520 г. Суммарная масса блюд за обед: минимальная – 870 г, максимальная – 1040 г. Минимальная калорийность за завтрак – 427,54 ккал, максимальная – 866,57 ккал, минимальная калорийность за обед – 870 ккал, максимальная – 1040 ккал. Средние показатели за 10 дней: калорийность 1370,125 ккал, удельный вес белков 11,4 %, жиров – 25,6 %, углеводов – 47,6 %, среднее содержание витамина С – 89,7 мг., среднее содержание витамина В1- 14,87мг., А- 4,5 мг., кальция -170,0 мг., фосфора- 349мг, магния -90,0мг., железа- 5мг. Содержание йода, селена В2-4,5 мг., не предоставляется возможным. Результаты взвешивания салата – 60 г., супа – 250 г, второго блюда (кура отварная, макароны отварные) – 230 г, компота – 200 г. Проведено микробиологическое исследование гарнира – макароны отварные. Готовая пищевая продукция по микробиологическим показателям соответствует требованиям технического регламента, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 588 от 08.02.2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г. Энергетическая ценность обеда соответствует требованиям санитарных правил, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 587 от 08.02.2021 г., выполненным аккредитованным Испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах". АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510595. Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.06.2016 г. Иные лабораторные исследования в рамках данного обследования не проводились. Среднее за цикл содержание соли за завтрак 1,5 г, за обед 4 г, среднее содержание за

цикл сахара на завтрак 5 г, за обед – 10 г. В примерном меню (на завтрак и на обед) отсутствуют кондитерские и выпечные изделия, запрещённые блюда и продукты. Предусмотрены свежие фрукты на обед. Овощи в виде салатов предусмотрены ежедневно, кроме 7 и 10 дней циклического меню. Овощи в составе первых и вторых блюд предусмотрены в питании детей ежедневно.

Поступающее на пищеблок пищевое сырьё соответствует заявленному в договорах. Маркировка всей продукции имеется, сопроводительные документы в наличии (в бумажном или в электронном виде). В питании детей не допускается использование продукции с истёкшим сроком годности. Условия хранения и сроки реализации пищевой продукции соответствуют требованиям. Проводится входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации. Замечаний к пищевому сырью за последний месяц согласно «Журнала бракеража сырой продукции» не выявлено. Замечаний к маркировке пищевой продукции не выявлено. Замечаний к сопроводительным документам не выявлено. Замечаний к ведению «Журнала бракеража готовой продукции» не выявлено.

Принципы поточности соблюдены. Технологическое оборудование исправно. Не допускается использование кухонной посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, разделочных досок с трещинами и механическими повреждениями. Технологического оборудования и инвентаря достаточно, используется по назначению для обеспечения технологии приготовления блюд, указанных в технологических картах. Технология приготовления блюд соблюдается. Режим обработки яиц соблюдается. Производственные помещения пищеблока содержатся в чистоте, производится мытьё и дезинфекция. Приказом по учреждению создана бракеражная комиссия в составе 3 человек. Суточные пробы отбираются, хранятся в холодильнике в горячем цехе в промаркированных стеклянных банках с плотно закрывающимися крышками при температуре +6 градусов Цельсия, в течение 48 ч.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю не используют термометры.

Не контролируется соответствие температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, технологическим документам.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению пищевых продуктов. Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Чистая столовая посуда хранится на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Столы в производственных помещениях и столы в обеденном зале моются горячей водой после каждого приема пищи, с использованием моющих средств, мочалок (щеток), ветоши. Не допускается использование поролоновых губок для мытья посуды, металлических мочалок. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моются с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов, мытья посуды после использования стираются с применением моющих средств, просушиваются и хранятся в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются. Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра, которые на момент обследования заполнены не более чем на 2/3 объема. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих пищевых продуктов осуществляется ответственным лицом (кладовщиком). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в учреждение. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Предоставлены личные медицинские книжки на лиц, связанных с питанием.

Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении. Для каждой группы помещений выделен отдельный уборочный инвентарь.

Периодические медицинские осмотры сотрудниками проведены согласно графика. Гигиеническое воспитание и обучение проходят своевременно. Вакцинация сотрудников проведена в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям.

Предусмотрен запас столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств. В обеденном зале предусмотрен информационный стенд об организации питания, вывешено меню на 02.02.2021 г. Родительский (общественный) контроль не проводится.

Расчёт % пищи не съеданной обучающимися: масса не съеденных остатков блюд = 450 гр; масса блюд на 1 ребёнка = 1,445 кг; количество детей = 34.

Объём несъеденных блюд =  $450 \text{ гр} / 1,445 * 34 * 100 \% = 0,91 \%$ .

Все взвешивания блюд, отходов проведены весами электронными VICON, мод. VICS1002.

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	2.16.  ст. 14 п. 5	ст.17 п.1	Полы в горячем цехе имеют дефекты покрытия.
2.		5.1.	ст.17 п.1	С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю не используют термометры.
3.		5.2.	ст.17 п.1	Не контролируется соответствие температуры горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, технологическим документам.
4.		8.1.2.	ст.17 п.1	В примерном 2-х недельном меню масса второго блюда (мясного, рыбного, блюда из мяса птицы) для детей 7-11 лет составляет 80 грамм ( котлета, кура отварная, тефтели, биточки мясные), сосиска -70 грамм, колбаса 75 грамм.

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

Нарушения требований других пунктов НД 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):

подпись должностного лица подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя  
Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

подпись проверяющего  
Прилагаемые документы <sup>1</sup>

Протоколы лабораторных испытаний

акты отбора проб (образцы) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, лабораторных исследований, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы или их копии, связанные с результатами проверки

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

Телегина Ирина Анатольевна

специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Алапаевск, Алапаевском, Артемовском и Режевском районах

Покрышкина Валерия Вячеславовна

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

И.О директора Морозова Надежда Николаевна

ФИО, должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

20 г

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку

<sup>1</sup> - двинный раздел Акта может быть изложен на дополнительных листах, каждый из которых подписывается должностным лицом (руководителем проверяющей группы), проводившим проверку