

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 ПЕРМСКОМУ КРАЮ

Управление Роспотребнадзора
По Пермскому краю

(место составления акта)

" 16 " марта 2021 г.
(дата составления акта)
14-00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица
N 250

По адресу: г. Пермь, ул. Кабельщиков, д. 21.
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения по Пермскому краю от «09» февраля 2021 года № 196.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении: Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 37» г. Перми, юридический адрес и место нахождения: 614030, Пермский край, г. Пермь, ул. Кабельщиков, 21 (далее МАОУ «СОШ № 37» г. Перми).

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

12.03.2021 г. с 15.50 до 17.00, продолжительность 1 час 10 минут;

15.03.2021 г. с 09.00 до 11.00 часов, продолжительность 2 часа;

24.02.2021 года с 13:00 час. до 14:05 час., продолжительность 1 час. 05 минут;

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (с 15.02.2021 года по 16.03.2021 года)
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлена, копию распоряжения получила: (заполняется при проведении выездной проверки)

Директор МАОУ «СОШ № 37» г. Перми _____ 09.02.2021 года 15 час.00

мин. Мухатаева Татьяна Анатольевна
(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: не требовалось

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лица, проводившие проверку: Мануйлова Марина Аркадьевна - главный специалист – эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю, Мехоношина Ирина Викторовна - главный специалист – эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.

Лица, привлекаемые к проведению проверки: врач по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Сотонина Наталья Валерьевна, помощник санитарного врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Шарычева Татьяна Александровна.

Приказ Федеральной службы по аккредитации от 21 мая 2015 г. № А-2491 «Об аккредитации Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» в качестве органа инспекции в национальной системе аккредитации. (фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества, должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство).

При проведении проверки присутствовала: директор МАОУ «СОШ № 37» г. Перми Мухатаева Татьяна Анатольевна. (фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица)

В ходе проведения проверки установлено:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов), с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 37» г. Перми размещено по адресу: г. Пермь, ул. Кабельщиков, д.21, ОГРН 1025901511415, ИНН 5907013709, КПП 590701001.

Устав МАОУ «СОШ № 37» г. Перми утвержден Распоряжением начальника департамента образования администрации г. Перми № 059-08-01-26-287 от 27.12.2019 г. Учредителем Учреждения является муниципальное образование «Город Пермь», полномочия и функции учредителя осуществляет администрация г. Перми, отдельные полномочия и функции учредителя по ее поручению осуществляет департамент образования администрации г. Перми. Собственник имущества учреждения - муниципальное образование «Город Пермь», отдельные полномочия и функции собственника осуществляет департамент имущественных отношений администрации г. Перми.

В соответствии с Уставом МАОУ «СОШ № 37» г. Перми по типу реализации основных образовательных программ является общеобразовательной организацией, по организационно – правовой форме некоммерческой организации – унитарной некоммерческой организацией - муниципальным автономным учреждением.

Настоящая проверка проведена с целью исполнения приказа руководителя Роспотребнадзора от 16.10.2020 № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного в соответствии с поручением Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665. Задачами проверки являлось установление факта соблюдения либо несоблюдения МАОУ «СОШ № 37» г. Перми обязательных требований действующих нормативно-правовых актов Таможенного союза и законодательства Российской Федерации в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания.

В ходе проверки организации питания учащихся в МАОУ «СОШ № 37» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Кабельщиков, д. 21, 12.03.2021 г. с 15.50 до 17.00 и 15.03.2021 г. с 09.00 до 11.00 часов установлено:

Услуга по оказанию общественного питания обучающимся МАОУ «СОШ № 37» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Кабельщиков, д. 21 осуществляется в школьной столовой, которая является структурным подразделением образовательного учреждения.

Количество детей обучающихся в 1-4 классах в МАОУ «СОШ № 37» г. Перми составляет 509 человек, из них в первую смену обучается 252 человека, во вторую - 257. Охват школьников 1- 4 классов горячим питанием составляет 100%, в том числе: завтраками – 252 человека (49,5%), обедами – 257 человек (50,5%), с индивидуальным подходом в организации питания, получающих бесплатное питание – 0. Учащиеся 1 смены получают горячие завтраки, учащиеся 2 смены – горячие обеды.

Обеденный зал школы имеет площадь 84,4 м², рассчитан по проекту на 120 посадочных

мест (исходя из нормы не менее 0,7 м² на одно посадочное место). Согласно представленной директором школы информации, питание обучающихся 1-4 классов организовано в две переменные в 1-ой и 2-ой сменах, а именно:

1 смена – после 2-ого урока питаются обучающиеся 1а, 1б, 1в, 1г классов (130 человек); после 3-его урока – 2а, 3в, 3г, 4а классы (125 человек);
2 смена – после 1-ого урока – 3б, 4б, 4в, 4г (125 человек); после 3-его урока – 2б, 2в, 2г, 3а классы (129 человек).

Т.о. при организации питания учащихся 1-4-х классов в две переменные (в 1-й и 2-й сменах), число одновременно питающихся детей начальной школы превышает количество посадочных мест в обеденном зале (120), что **не соответствует п.3.4.3. СП 2.4.3648-20.**

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы - перед обеденным залом оборудовано 6 умывальных раковин (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест), с подводкой холодной и горячей воды, обеспеченные мылом. Для сушки рук предусмотрено 2 диспенсера с бумажными полотенцами. Имеется 1 дозатор с кожным антисептиком для обработки рук.

Накрывание на столы осуществляет персонал пищеблока. При замере температуры горячих блюд обеда, проведенного 24.02.2021 г. с 13-30 до 13-50 составила:
-«Суп-пюре из картофеля» на линии раздачи составила 92,0°С+/-0,6;
-«Сосиски отварные» на линии раздачи составила 76,5°С+/-0,6;
-«Макаронные изделия отварные» на линии раздачи составила 84,0°С+/-0,6;
-«Суп-пюре из картофеля» на столе ребенка составила 79,3°С+/-0,6, в соответствии с технологической картой температура подачи не менее 75°С;
-«Сосиски отварные» на столе ребенка составила 69,1°С+/-0,6, в соответствии с технологической картой температура подачи 65°С;
- «Макаронные изделия отварные» на столе ребенка составила 72,6°С+/-0,6, в соответствии с технологической картой температура подачи 65°С;
что соответствует требованиям п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и "Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год" и подтверждается экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 587-ЦА от 09.03.2021 г.

В школе предусмотрена 5-дневная учебная неделя. Питание детей 1-4 классов (7-11 лет) организовано в соответствии с 10-дневным примерным меню на осенне-зимний период года, с 2-х разовым приемом пищи (завтрак «Утро с пользой!», обед «Пора кушать»).

Среди детей 1-4 классов обучающихся, имеющих подтвержденный диагноз сахарный диабет, целиакия и пищевая аллергия на момент проведения обследования нет. Детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия), нет.

Завтраки состоят из горячего блюда из творога/круп/макаронных изделий или горячего блюда из мяса/рыбы/куры с гарниром из овощей/круп/макаронных изделий; горячего напитка; хлеба пшеничного и ржаного порционно, в качестве закуски дополнительно предусмотрено: холодные закуски (овощи свежие порционно, салаты из свежих овощей, овощи консервированные порционно, яйцо варенное, фрукты свежие, кисломолочный напиток - йогурт).

Обеды состоят из первого блюда, второго блюда (котлеты, тефтели, кнели, биточки, шницеля, суфле из кур), гарнира (крупяной, овощной, макаронные изделия), овощной подгарнировки или салата, холодного напитка.

Для питания детей 1-4 классов проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд обеда, используется «Аскорбиновая кислота» в виде порошка, производитель ООО «Экотекс». Журнал витаминизации 3-х блюд ведется, представлен. Для приготовления блюд используется

соль йодированная, шиповник, свежемороженые ягоды.

Приготовление блюд осуществляют в соответствии со сборниками рецептов регионального центра питания 2013 г. Технологические карты на рабочих местах имеются.

По результатам контрольного взвешивания порционных блюд 24.02.2021 г. установлено: фактическая суммарная масса блюд обеда для учащихся возрастной группы 7-11 лет составила 840 г:

- закуска («салат из свеклы отварной с чесноком») – 60 г,
- горячее первое блюдо («суп-пюре из картофеля») - 250 г,
- второе горячее блюдо (сосиски отварные с макаронными изделиями отварными) - 100/150 г,
- напиток («компот из смеси сухофруктов») – 200 г,
- хлеб пшеничный порционно - 30 г,
- хлеб ржаной порционно - 50 г,

что подтверждается экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 588 – ЦА от 09.03.2021 г.

Вес порционных блюд соответствует выходу блюд (не ниже), указанному в меню-раскладке, что не противоречит Приложению № 9, таб. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Результаты лабораторных исследований готовых блюд:

- микробиологические показатели: пробы готовой пищи «сосиски отварные», «компот из смеси сухофруктов» по определяемым микробиологическим показателям соответствуют приложениям 1, 2, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», что подтверждается экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 589- ЦА от 09.03.2021 г.;
- калорийность обеда, отобранного с обеденного стола начальной школы, установленная лабораторным путем, составила 1013,48 ккал, что составляет 43,1 % от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для детей возрастной категории 7-11 лет при нормируемой величине энергетической ценности обеда 30-35 %, что соответствует п.8.1.2. приложению № 10, табл.1. табл. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что соответствует приложению № 10, табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и подтверждается экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 588- ЦА от 09.02.2021 г.;
- в пробе «компот из смеси сухофруктов», содержание витамина «С» составило $19,2 \pm 0,8$ мг/100 г, в порции 200 г – 38,4 мг, что не ниже величины (0,5 мг в порции 200 г), указанной в технологической карте № 508 "Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год" и не превышает суточной потребности в витамине С для возрастной категории 7-11 лет (60 мг/сут.) согласно п.8.1.2., приложение 10, табл.1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, что подтверждается экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 589- ЦА от 09.03.2021 г.;
- в пробе «салат из свеклы отварной с чесноком», содержание витамина «С» составило $9,1 \pm 0,4$ мг/100 г, в порции 60 г – 5,46 мг, что не ниже величины (3,3 мг в порции 60 г), указанной в технологической карте № 59 "Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год", что подтверждается экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 589- ЦА от 09.03.2021 г.;
- в пробе «суп-пюре из картофеля», в соответствии с требованиями п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1) содержание магния составило менее 250 мг/кг, в порции 250 г – менее 63 мг, что не ниже величины (38 мг на порцию), указанной в технологической карте № 159 "Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных

образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год";

2) содержание кальция составило 763 ± 150 мг/кг, в порции 250 г – 191 мг, что не ниже величины (117,75 мг на порцию), указанной в технологической карте № 159 "Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год";

3) содержание железа составило $3,3 \pm 0,9$ мг/кг, в порции 250 г – 0,83 мг, что ниже величины (1,1 мг на порцию), указанной в технологической карте № 159 "Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год" и может свидетельствовать о не соблюдении технологии приготовления блюда, условий хранения или качества поступающего сырья, используемого для приготовления данного блюда, что подтверждается экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 589- ЦА от 09.03.2021 г.;

- в пробе «макаронные изделия отварные», в соответствии с требованиями п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1) содержание магния составило менее 250 мг/кг, в порции 150 г – менее 38 мг, что в пределах величины (8,1 мг на порцию), указанной в технологической карте № 291 "Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год";

2) содержание кальция составило 343 ± 69 мг/кг, в порции 150 г – 51 мг, что не ниже величины (5,7 мг на порцию), указанной в технологической карте № 291 "Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год";

3) содержание железа составило $3,6 \pm 1,0$ мг/кг, в порции 150 г – 0,54 мг, что ниже величины (0,78 мг на порцию), указанной в технологической карте № 291 "Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2013 год" и может свидетельствовать о не соблюдении технологии приготовления блюда, условий хранения или качества поступающего сырья, используемого для приготовления данного блюда, что подтверждается экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 589- ЦА от 09.03.2021 г.;

- в пробе «капуста белокочанная свежая в потребительской таре (сетке)», изготовитель: ООО НПФ «Садоводство» (Пермский район, с. Гамово), содержание нитратов не превышает величины допустимого уровня, что соответствует прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 589- ЦА от 09.03.2021 г.;

- в пробе «картофель свежий продовольственный в потребительской таре (сетке)», изготовитель: ООО НПФ «Садоводство» (Пермский район, с. Гамово), содержание пестицидов (гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты) не превышает величины допустимого уровня, что соответствует прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и

эпидемиологии в Пермском крае» № 589- ЦА от 09.03.2021 г.;
 – в пробе соли пищевой выварочной экстра йодированная «Усольская», изготовитель: ООО «Руссоль», Россия, Иркутская область, г. Усолье-Сибирское, ул. Крупская, д.60, массовая доля йода составила $0,026 \pm 0,006$ мг/г при норме 0,025 - 0,055 мг/г, что соответствует прил. 3, п.9 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается экспертным заключением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 589- ЦА от 09.03.2021 г..

Составление ежедневных меню – раскладок, количественный анализ пищевой и энергетической ценности питания осуществляется, имеется специальная компьютерная программа для контроля за качественным составом рациона и ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.

При оценке качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок, установлено:
 - поступающее пищевое сырье по состоянию на 12.03.2021 г. и 15.03.2021 г. соответствует заявленному в договорной документации. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующим производством; 12.03.2021 г. и 15.03.2021 г., при визуальном контроле маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, нарушений не установлено. При проверке журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, нарушений сроков реализации продуктов не установлено.

Набор помещений столовой МАОУ «СОШ № 37» г. Перми предусматривает работу на сырье: загрузочная, кладовые для хранения сухих продуктов, овощной склад, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, мясо-рыбный цех, цех для обработки яйца, пекарский цех, моечная столовой посуды, 2 моечные кухонной посуды, холодный цех, горячий цех, раздаточная линия, обеденный зал. В состав бытовых помещений входят: раздевалка, душевая, туалет.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений столовой исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Здание обеспечено централизованными системами холодного и горячего водоснабжения, теплоснабжения, канализации. Помещения оборудованы системами механической приточно-вытяжной вентиляции.

По состоянию на 12.03.2021 г. и 15.03.2021 г. блюда для дополнительного питания не изготавливаются.

В помещении пищеблока установлено оборудование по приготовлению пищи, работающее на электричестве. Технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам проведен 23.06.2020 г. (акт ООО «Пермторгтехника – сервис»). На момент обследования 15.03.2021 г. производственное оборудование пищеблока находится в исправном состоянии.

Технологического и холодильного оборудования достаточно. Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется промаркированное раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь. Однако, на момент обследования 12.03.2021 г. 16-30 допущено использование не промаркированного оборудования: 1-ой производственной ванны и производственного стола для работы с тестом в пекарском цехе, производственных столов в в холодном и горячем цехах, **что не соответствует п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.**

Имеющегося кухонного инвентаря достаточно для обеспечения регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд.

Условия для соблюдения режима обработки яиц созданы, представлен цехом для обработки яиц. Обработка яйца производится в два этапа, с использованием раствора кальцинированной соды и дезинфицирующего средства – раствора хлорамина, инструкция по обработке яиц имеется на рабочем месте.

Санитарное состояние производственных помещений пищеблока на момент обследования удовлетворительное. Режим мытья и дезинфекции соблюдается с использованием

дезинфицирующего средства «Жавельона».

Бракераж готовой продукции проводится, представлен журнал бракеража готовой кулинарной продукции, который ведется с учетом рекомендуемой Приложением N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 формы.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, заведующим производством и/или поварами отбираются суточные пробы. Хранение проб организовано в холодильнике в цехе холодных закусок. При проверке условий отбора и хранения суточных проб, 12.03.2021 г. и 15.03.2021 г. установлено, что пробы отобраны в полном объеме, хранились при температуре +4,7⁰С.

Для мытья кухонной посуды оборудованы 2 моечные, оборудованные двухсекционными производственными металлическими моечными ваннами. Для мытья столовой посуды имеется 5 ванн и посудомоечная машина. Мытье столовой посуды организовано с помощью посудомоечной машины «Abat» купольного типа.

Смесители на ваннах для мытья столовой посуды обеспечены гибким шлангом с душевой насадкой. Моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Система водоотведения исключает риск загрязнения пищевой продукции.

Подводка воды с оборудованием смесителя выполнена ко всем моечным ваннам. Хранение чистой кухонной посуды организовано на стеллажах и на полках под производственными столами на высоте не менее 0,5 м от пола. Для хранения чистой столовой посуды имеются стеллажи и производственные столы, размещенные на раздаче, металлические стеллажи в моечной столовой посуды. Количество столовой посуды достаточное. Использование посуды с отбитой эмалью не обнаружено.

На момент проведения обследования весь персонал пищеблока работал в специальной санитарной одежде, одноразовых медицинских масках и одноразовых перчатках. Обеспеченность персонала специальной одеждой достаточная, по 3 комплекта, стирка санитарной одежды осуществляется в прачечной по договору б/н от 11.01.2021 г. с ИП Алякринская С.А.

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы: в помещении раздевалки установлены металлические шкафы для отдельного хранения рабочей одежды и обуви и для одежды второго и третьего слоя, обуви, головных уборов, личных вещей. Все производственные помещения оборудованы умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды; умывальные раковины обеспечены бумажными разовыми полотенцами, мылом, антисептиком «Antisept Uni». Туалет для сотрудников в составе помещений столовой предусмотрен, выделена специальная одежда для посещения туалета.

Согласно отметкам в представленных «Листах проведения текущих уборок», уборка обеденного зала, проветривание проводится после каждого приема пищи. На момент обследования обработка обеденных столов проводилась дезинфицирующим раствором.

Представлен договор № 4 от 01.01.2021 г. с ООО «Дезинфекционный отдел» на проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции. По представленному акту сдачи-приемки выполненных работ последние мероприятия проводились 26.02.2021 г.

Гигиенический журнал ведется по форме. На пищеблоке МАОУ «СОШ № 37» г. Перми работают 7 человек, из них 1 – заведующий производством, 3 – повара, 3 – кухонных работника. Ежедневно перед началом работы осуществляется термометрия у всех работающих сотрудников бесконтактным способом (имеется 1 бесконтактный термометр).

Личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников пищеблока. На момент проведения обследования при анализе личных медицинских книжек кухонного работника Масловой Юлии Леонидовны и повара Шилоносовой Марьям Раилевны, установлено отсутствие данных о вакцинации против гепатита А, гепатита В, кори, дифтерии, что **не соответствует требованиям п.2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Информационный стенд об организации питания имеется на раздаче имеется.

Общественный контроль питания в школе проводится, представлен акт № 1 от 20.10.202 г., замечания отсутствуют. В целях профилактики Covid-19 родительский контроль в 2020-2021 не

проводился.

При анализе представленного меню за 10 дней установлено (приложение 1 таблица № 5, таблица № 6):

- суммарная масса блюд за прием пищи составила: завтраков – от 470 до 675 г, обедов – от 810 до 860 г;

- калорийность: завтраков – от 571 до 994 ккал, обедов – 730 до 982 ккал;

- средние показатели за 10 дней:

- удельный вес калорийности (завтрака) белков – 14% (при норме 10-15%), удельный вес калорийности жиров – 36 % (при норме 30-32%), удельный вес калорийности углеводов – 50 % (при норме 55-60%);
- удельный вес калорийности (обедов) белков – 14,1% (при норме 10-15%), удельный вес калорийности жиров – 30,7 % (при норме 30-32%), удельный вес калорийности углеводов – 55,2 % (при норме 55-60%);
- содержание витамина С: в завтрак – 16,6 мг (27,6 % от суточной нормы), в обед – 31,6 мг (52,6 % от суточной нормы);
- содержание витамина В1: в завтрак – 0,56 мг (46,6 % от суточной нормы), в обед – 0,96 мг (80 % от суточной нормы);
- содержание витамина В2: в завтрак – 0,49 мг (35 % от суточной нормы), в обед – 0,49 мг (35 % от суточной нормы);
- содержание витамина А: в завтрак – 93 рет.экв/сут. (13,2 % от суточной нормы), в обед – 82,5 рет.экв/сут. (11,7 % от суточной нормы);
- содержание кальция: в завтрак – 212,41 мг (19,3 % от суточной нормы), в обед – 155,4 мг (14,1 % от суточной нормы);
- содержание фосфора: в завтрак – 383,9 мг (34,3 % от суточной нормы), в обед – 418,1 мг (38 % от суточной нормы);
- содержание магния: в завтрак – 77 мг (30,8 % от суточной нормы), в обед – 133,9 мг (53,5 % от суточной нормы);
- содержание железа: в завтрак – 3,5 мг (29 % от суточной нормы), в обед – 7,4 мг (61,6 % от суточной нормы).

При анализе представленной накопительной ведомости за март 2021 г (10 дней) установлено:

- среднее содержание соли составляет – в завтраки – 1 г (22% от суточной нормы), в обеды – 1,5 г (31 % от суточной нормы);

- среднее содержание сахара составляет – в завтраки – 9 г (23% от суточной нормы), в обеды – 13 г (32% от суточной нормы);

- в меню завтраков и обедов отсутствуют кондитерские изделия;

- в меню завтраков имеются выпечные изделия – 2 р. за 10 дней;

- в меню обедов выпечные изделия отсутствуют;

- колбасные изделия в меню завтраков и обедов – 1 раз за 10 дней;

- запрещенные блюда и продукты - отсутствуют;

- наличие фруктов – в завтраки предусмотрены 3 раза за 10 дней, в обеды – в виде компотов из свежих фруктов, соков – 8 раз за 10 дней;

- наличие овощей – в завтраки предусмотрены 6 раз за 10 дней, в обеды – ежедневно.

При проведении расчёта процента пищи, не съедаемой обучающимися, установлено:

12.03.2021 г. количество питающихся во вторую перемену второй смены - 65 детей, масса блюд обеда составила 820 г на 1 ребенка, масса не съеденных остатков блюд – 4,2 кг, объем не съедаемых остатков блюд составил 7,9 %.

15.03.2021 г. масса блюд завтрака составила 555 г на 1 ребенка. Количество питающихся во вторую перемену первой смены - 115 детей, масса не съеденных остатков блюд – 7,7 кг, объем не съедаемых остатков блюд составил 12 %.

В ходе проверки 12.03.2021 г. с 15.50 до 17.00 выявлены нарушения санитарных норм и правил, а именно:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно:

1) п.3.4.3 - допущено превышение числа одновременно питающихся учащихся количеству посадочных мест в обеденном зале, предусмотренных проектом, а именно: при существующем графике питания учащихся 1-4 классов в две перемены (в 1-й и 2-й сменах), число одновременно питающихся детей начальной школы превышает количество посадочных мест в обеденном зале (120 мест), 1 смена – после 2-ого урока питаются обучающиеся 1а, 1б, 1в, 1г классов (130 человек); после 3-его урока – 2а, 3в, 3г, 4а классы (125 человек); 2 смена – после 1-ого урока – 3б, 4б, 4в, 4г (125 человек); после 3-его урока – 2б, 2в, 2г, 3а классы (129 человек).

2) п.2.4.6.2 - допущено использование не промаркированного производственного оборудования на пищеблоке: производственной ванны и производственного стола для работы с тестом в пекарском цехе, производственных столов в холодном и горячем цехах;

3) п.1.5 - не обеспечено наличие у работников комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи в личных медицинских книжках сведений о вакцинации, а именно: в личных медицинских книжках кухонного работника Масловой Юлии Леонидовны и повара Шилоносовой Марьям Раилевны отсутствуют данные о вакцинации против гепатита А, гепатита В, кори, дифтерии, что также является нарушением п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На момент завершения проверки 16.03.2021 г. 14:00 указанные в акте проверки нарушения по п.1,2 устранены, по п. 3 указанные сотрудники привиты против гепатита А, направлено письмо в медицинскую организацию с просьбой установить дату проведения прививок, при их отсутствии разработать график вакцинации для каждого сотрудника.

Ответственность за выявленные в ходе внеплановой проверки нарушения в соответствии с Уставом, п.1.2 СП 2.4.3648-20 возлагается на МАОУ «СОШ № 37» г. Перми, в соответствии с должностной инструкцией возлагается на директора МАОУ «СОШ № 37» г. Перми Мухатаеву Татьяну Анатольевну.

Не выявлено нарушений следующих нормативных документов:

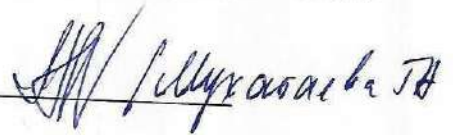
- Федеральный Закон от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»; Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 г. «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»; Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена.

(заполняется при проведении выездной проверки):



(подпись проверяющего)



(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: акт (протокол) санитарно-эпидемиологического обследования ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 434 от 15.03.2021 года, протокол измерений температуры горячих блюд ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 24.02.2021 г., протокол отбора образцов (проб) продукции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 24.02.2021 г., протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3827,3828 от 01.03.2021 г., № 3829 от 26.02.2021 г., № 3830 от 03.03.2021 г., № 3831 от 09.03.2021 г., № 3833 от 09.03.2021 г., № 3843 от 26.02.2021 г., № 3845 от 02.03.2021 г., № 3849 от 26.02.2021 г., № 3834,3836-3838,3840,3841 от 01.03.2021 г., экспертные заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 587-ЦА от 09.03.2021 г., № 588-ЦА от 09.03.2021 г., № 589-ЦА от 09.03.2021 г., таблицы по организации питания №№ 1- 11.

Подписи лица, проводившего проверку:

Главный специалист-эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков



М.А. Мануйлова

Главный специалист-эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков



И.В. Мехоношина

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

Директор МАОУ «СОШ № 37» г. Перми



Т.А. Мухатаева

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«16» марта 2021 г.

Приложение 1

Таблица № 1

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 столовую
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	11
84,4	120	0,7	130	20	20	6

Продолжение таблицы № 1

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
12	13	14
Суп-пюре из картофеля	92,0	79,3
Сосиски отварные	76,5	69,1
Макаронные изделия отварные	84	72,6

Таблица № 2

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в I-ю смену	в II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
252	257	0	0	0

Таблица № 3

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		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
19	20	21	22	23	24	25
252	257	252	257	0	0	0

Таблица № 4

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
26	27	28	29
-	-	-	-

Таблица № 5

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
30	31	32	33	34	35	36	37
470	675	571	994	16,6	0,56	0,49	93

Продолжение таблицы № 5

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
38	39	40	41	42	43
212,41	383,9	77	3,5	-	-

Продолжение таблицы № 5

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
44	45	46	47	48	49
1,0	9	отсутствует	2 р. за 10 дней	1 р. за 10 дней	отсутствует

Продолжение таблицы № 5

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
50	51
6	3

Таблица № 6

ОБЕД							
суммарная масса		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
52	53	54	55	56	57	58	59
810	860	730	982	31,6	0,96	0,49	82,5

Продолжение таблицы № 6

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
60	61	62	63	64	65
155,4	418,1	133,9	7,4	-	-

Продолжение таблицы № 6

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
66	67	68	69	70	71
1,5	13	отсутствует	отсутствует	1 р. за 10 дней	отсутствует

Продолжение таблицы № 6

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
72	73
ежедневно	8

Таблица № 7

Проводится ли контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Выявлены ли в ходе проверки замечания к					
	Были ли замечания к поступающему у птицеводу сырью (за пол, мес.)	Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условия хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
74	75	76	77	78	79	80
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

Таблица № 8

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Соблюдению принципов поточности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
81	82	83	84	85
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы № 8

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
86	87	88	89	90
нет	нет	нет	нет	нет

Таблица № 9

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
условиям обработки кухонной и столовой посуды	режиму обработки кухонной и столовой посуды.	обеспеченности персонала спец. одеждой	соблюдению персоналом правил личной гигиены	заполнению журнала «Здоровье»
91	92	93	94	95
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы № 9

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
полноте прохождения м/о персоналом	наличию необходимых прививок у персонала	своевременности прохождения ГВиО	запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	наличию информационного стенда
96	97	98	99	100
нет	нет	нет	нет	нет

Таблица № 10

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
101	102	103
-	-	12 %

Таблица № 11

% пищи не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
104	105	106
-	-	7,9 %