

КНМ 59230041000108465015 от 15.11.2023

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о документарной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



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

Отметка о согласовании или несогласовании (дата и реквизиты) проведения документарной проверки с органами прокуратуры (только для внеплановой документарной проверки в рамках муниципального контроля при отсутствии системы оценки и управления рисками) <*>



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**

от 06.12.2023 г. № 1036

15 час. 00 мин.

(место составления акта)

Акт выездной внеплановой проверки
(плановой/внеплановой)

1. Внеплановая выездная проверка проведена в соответствии с решением
*Заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю Овчинниковой Екатерины
Игоревны от 15.11.2023 № 1081*

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении документарной проверки, номер документарной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий)

2. Внеплановая выездная проверка проведена в рамках
Федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Внеплановая выездная проверка проведена:
*Поповой Ириной Борисовной, главным специалистом-экспертом Западного
территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.*

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение документарной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении документарной проверки такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала документарной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты:

- Гогарских Елена Михайловна – врач-эпидемиолог.

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

экспертов (экспертные организации):

Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (Западный филиал):

- Толстикова Светлана Николаевна, Васина Надежда Ивановна, Томилова Лариса Владимировна, Дедова Татьяна Ивановна – помощники врача по общей гигиене;

- Лопаткина Екатерина Евгеньевна, Овечкина Маргарита Алексеевна, Рязанцева Елена Витальевна – помощники врача по коммунальной гигиене;

- Садилова Галина Владимировна, Корниенкова Татьяна Дмитриевна – помощники врача по гигиене труда;

- Шаронова Валентина Васильевна, Лапаева Надежда Николаевна – помощники врача-эпидемиолога;

- Васинцева Ирина Николаевна – техник;

- Усейнова Анастасия Юрьевна, Кобяков Денис Сергеевич, Матвеева Елена Александровна, Королева Марина Леонидовна, Чинахова Анна Викторовна, Удавихина Лилия Николаевна, Менькина Людмила Ивановна, Попов Александр Анатольевич, Черноусова Елена Вячеславовна, Кашапов Олег Робертович, Мороз Елена Ювиальевна, Поливенко Галина Павловна, Sommer Татьяна Сергеевна – врач по общей гигиене;

- Казакова Ольга Владимировна – врач по гигиене труда;

- Замахаева Светлана Антоновна – врач по гигиене питания;

- Зянчурина Наталья Сергеевна, Калинина Алена Павловна, Мигунов Сергей Васильевич, Копытов Максим Владимирович, Балтачева Ксения Анатольевна, Каримова Альбина Ильгизовна, Гогарских Елена Михайловна – врачи-эпидемиологи;

- Никулина Елена Ивановна – заведующая СГЛ;

- Подвинцева Ирина Валерьевна – заведующая МБЛ;

- Желнина Екатерина Борисовна – врач - бактериолог;

- Суевалова Елена Алексеевна, Зоричев Михаил Юрьевич - врачи по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям;

Специалисты ЦА ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае:

- Буракова Дарья Александровна – заведующая ООРП;

- Клепалова Ольга Николаевна, Ташкинова Татьяна Николаевна – врачи по общей гигиене;

- Лукьянцева Светлана Альбертовна - заведующая бактериологической лабораторией;

- Шардакова Людмила Олеговна - заведующая лабораторией химических факторов;

- Рыжаенков Вадим Геннадьевич - заведующий лабораторией природно-очаговых, особо опасных и вирусных инфекций;

- Лаврентьева Наталия Николаевна - заведующая паразитологической лабораторией.

Экспертная организация: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», аттестат аккредитации № RA.RU.0044 выдан Федеральной службой по аккредитации 24.04.2018 года.

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

5. Выездная проверка проведена в отношении:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Карагайская средняя общеобразовательная школа № 2» (далее – МБОУ «Карагайская СОШ № 2»)

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

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

617210, Пермский край, с. Карагай, ул. Российская, 1; 617213, Пермский край, Карагайский район, с. Зюкай, ул. Ленина, 5

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

7. Контролируемые лица:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Карагайская средняя общеобразовательная школа № 2», ИНН 5937000545, 617210, Пермский край, с. Карагай, ул. Российская, 1.

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с " 24 " ноября 2023 г., с 11 час. 00 мин.

по " 06 " декабря 2023г., 15 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с

- нет.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

1 рабочий день (4 часа 00 минут)

(часы, минуты)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

- 1) осмотр;
- 2) получение письменных объяснений;
- 3) истребование документов;
- 4) отбор проб (образцов);
- 5) инструментальное обследование;
- 6) проведение испытаний;
- 7) проведение экспертизы.

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

1) осмотр:

" 24 " ноября 2023г., с 11 час. 00 мин. до 12-30;

617210, Пермский край, с. Карагай, ул. Российская, 1

" 24 " ноября 2023г., с 14 час. 15 мин. до 15-00;

617213, Пермский край, Карагайский район, с. Зюкай, ул. Ленина, 5

2) получение письменных объяснений:

" 27 " ноября 2023г., с 10 час. 00 мин. до 12-00;

617210, Пермский край, с. Карагай, ул. Российская, 1

" 24 " ноября 2023г., с 15 час. 00 мин. до 16-00;

617213, Пермский край, Карагайский район, с. Зюкай, ул. Ленина, 5

3) истребование документов:

" 24 " ноября 2023г., с 12 час. 30 мин. до 13-30;

617210, Пермский край, с. Карагай, ул. Российская, 1;

" 24 " ноября 2023г., с 15 час. 00 мин. до 16-00;

617213, Пермский край, Карагайский район, с. Зюкай, ул. Ленина, 5

4) отбор проб (образцов):

" 24 " ноября 2023г., с 11 час. 55 мин. до 13-45;

617210, Пермский край, с. Карагай, ул. Российская, 1;

617213, Пермский край, Карагайский район, с. Зюкай, ул. Ленина, 5

5) инструментальное обследование:

" 24 " ноября 2023г., с 12 час. 30 мин. до 12-32;

617210, Пермский край, с. Карагай, ул. Российская, 1;

6) испытание проведено:

" 24 " ноября 2023г., с 15 час. 10 мин. до " 01 " декабря 2023г. 19 час. 32 мин.;
614032, Пермский край, г. Пермь, ул. Сысольская, 4

7) экспертиза проведена:

" 05 " декабря 2023г., с 13 час. 00 мин. до 15-00;

614032, Пермский край, г. Пермь, ул. Сысольская, 4

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

по результатам которого составлены:

протокол осмотра от 24.11.2023 г.;

протокол осмотра от 24.11.2023 г.;

протокол (акт) отбора образцов (проб) продукции № 474-ЗФ от 24.11.2023 г.

протокол (акт) отбора образцов (проб) продукции № 475-ЗФ от 24.11.2023 г.

протокол измерений температуры горячих блюд № 88-ЗФ от 24.11.2023 г.

протокол испытаний № 9511.23, 9513.23 – 9519.23 от 05.12.2023 г.;

протокол испытаний № П2558.23 от 05.12.2023 г.;

протокол испытаний № 28965.23 от 01.12.2023 г.;

протокол испытаний № 9520.23, 9521.23, 9523.23 от 05.12.2023 г.;

протокол испытаний № П2559.23 от 05.12.2023 г.;

экспертное заключение № 1802-ЗФ от 05.12.2023 г. по результатам лабораторных испытаний;

экспертное заключение № 1801-ЗФ от 05.12.2023 г. по результатам санитарно-эпидемиологических обследований, санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок;

экспертное заключение № 1802-ЗФ от 05.12.2023 г. по результатам лабораторных испытаний.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

-

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

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

- документы, подтверждающие полномочия представителей МБОУ «Карагайская СОШ № 2» присутствовать при проведении мероприятий по контролю, давать объяснения по поставленным вопросам, а также подписывать документы, составленные должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю при проведении мероприятий по контролю;
- количество детей, режим приема пищи учащихся 1-4 классов;
- список сотрудников с указанием фамилии, имени, отчества, должности, даты рождения, даты прохождения периодического медицинского осмотра, флюорографического обследования, профессионального гигиенического обучения и аттестации, профилактических прививок в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, прививок от COVID-19, заверенный руководителем учреждения; личные медицинские книжки сотрудников;
- примерные 14-дневные меню, ежедневные меню;
- документация по контролю за организацией питания («Гигиенический журнал», накопительная ведомость, «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания»);
- товарно-сопроводительные документы, подтверждающие прослеживаемость продуктов питания, список поставщиков продовольственных товаров с указанием ассортимента поставляемых продуктов, контрактов (договоров) на поставку продуктов питания
- акты осмотра технологического и холодильного оборудования;
- договоры на проведение профилактической дератизации и дезинсекции, акты выполненных работ;
- договоры на вывоз твердых отходов, пищевых отходов;
- документы, подтверждающие организацию проведения дезинфекции в используемых помещениях, наличия запаса дезинфицирующих средств и условий для соблюдения правил личной гигиены (мытье рук, использование антисептиков и др.).

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

Образовательное учреждение функционирует. Осуществляет образовательную деятельность по адресам: 617210, Пермский край, с. Карагай, ул. Российская, 1 – средняя общеобразовательная школа; 617213, Пермский край, Карагайский район, с. Зюкай, ул. Ленина, 5 – школа-сад.

В учреждении по адресу: 617210, Пермский край, с. Карагай, ул. Российская, 1 пищеблок расположен на первом этаже, имеется обеденный зал на 130 посадочных мест. Учеников 1-4 классов питается 250 человек.

На основании проведенной гигиенической оценки результатов исследований проб готовой пищи и пищевой продукции, смывов с поверхностей, отобранных по адресу: 617210, Пермский край, Карагайский район, с. Карагай, ул. Российская, 1, где деятельность по организации питания школьников осуществляет МБОУ «Карагайская СОШ № 2», установлено:

- проба № 9511 - Печень по-строгановски ; дата изготовления: 24.11.2023 11:00; срок годности: -; номер партии: -; объем партии: 482 порции; изготовлена по: "Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений", 2021 г. Технологическая карта № 356; изготовитель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Карагайская средняя общеобразовательная школа № 2", юридический и фактический адрес: 617210, Пермский край, Карагайский район, с. Карагай, ул. Российская, д. 1, в объеме проведенных испытаний по микробиологическим показателям соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8 ТР ТС 021/2011 "Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

- проба № 9513 - Картофель отварной; дата изготовления: 24.11.2023 11:00; срок годности: -; номер партии: -; объем партии: 482 порции; изготовлена по: "Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений", 2021 г. Технологическая карта № 152; изготовитель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Карагайская средняя общеобразовательная школа № 2", юридический и фактический адрес: 617210, Пермский край, Карагайский район, с. Карагай, ул. Российская, д. 1, в объеме проведенных испытаний по микробиологическим показателям соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8 ТР ТС 021/2011 "Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

- пробы №№ 9514, 28965.23 - Молоко питьевое пастеризованное, м.д.ж. 2,5%; потребительская упаковка (пленка, 1л) без видимых повреждений и загрязнений; дата изготовления: 24.11.2023; срок годности: не более 9 суток при Т (4±2)°С; номер партии: -; объем партии: 100 л; изготовлена по: ГОСТ 31450-2013; изготовитель: ООО "Маслозавод Нытвенский", юридический и фактический адрес: 617000, Россия, Пермский край, г. Нытва, ул. Комарова, 37, жирно-кислотный состав жировой части данного образца соответствует жирно-кислотному составу молочного жира коровьего молока, данный образец соответствует определению «молоко», установленному статьей 5 раздела II ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Массовая доля жира данной пробы составляет 2,5%, что соответствует информации, указанной изготовителем на упаковке, что соответствует прил. 1, табл. 1 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», в объеме проведенных испытаний по содержанию антибиотиков соответствует требованиям прил. для всех разделов ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

- проба № 9515 - Масло крестьянское сладко-сливочное несоленое, высший сорт, м.д.ж. 72,5%; упаковка (п/э пакет) без видимых повреждений и загрязнений; дата изготовления:

21.11.2023; срок годности: не более 10 суток при $T (3\pm 2)^{\circ}\text{C}$, не более 9 мес. при T минус $(6\pm 3)^{\circ}\text{C}$, не более 15 мес. при T минус $(16\pm 2)^{\circ}\text{C}$ и ОВВ не более 90%; номер партии: -; объем партии: 30 кг; изготовлена по: ГОСТ 32261-2013; изготовитель: ООО "Вемол", юридический и фактический адрес: 617120, Россия, Пермский край, г. Верещагино, ул. К. Маркса, д. 57, жирно-кислотный состав жировой части данного образца соответствует жирно-кислотному составу молочного жира коровьего молока в соответствии с п. 5.1.7 ГОСТ 32261-2013, данный образец соответствует определению «масло», установленному статьей 5 раздела II ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

- проба № 9516 - Лук репчатый; упаковка (п/э пакет) без видимых повреждений и загрязнений; дата изготовления: урожай 2023г.; срок годности: до 29.02.2024 в сухом помещении и ОВВ 70-80%; номер партии: -; объем партии: 37,2 кг; изготовлена по: ---; изготовитель: ООО "АСРОРИ АНСОР", юридический и фактический адрес: ТАДЖИКИСТАН, Хатлонская область, район Восеъ, ул. А.Джоми, 22, в объеме проведенных испытаний по содержанию нитратов и пестицидов соответствует требованиям прил. 3 п. 6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

- проба № 9517 - Картофель продовольственный; упаковка (п/э пакет) без видимых повреждений и загрязнений; дата изготовления: урожай 2023г.; срок годности: 6 мес. при T от 0°C до $+25^{\circ}\text{C}$ и ОВВ 90-95%; номер партии: -; объем партии: 250 кг; изготовлена по: ---; изготовитель: ООО "Уралплодовош", юридический адрес: 614021, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, стр.147, литер А, помещение 38, фактический адрес: 614058, Россия, Пермский край, г. Пермь, ул. Сергея Есенина, строение 45, в объеме проведенных испытаний по содержанию нитратов и пестицидов соответствует требованиям прил. 3 п. 6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

- проба № 9518 - Рацион обед (1-4 кл.): щи со сметаной, печень по-строгановски, картофель отварной, компот из сухофруктов, хлеб ржано-пшеничный; дата изготовления: 24.11.2023 11:00; срок годности: -; номер партии: -; объем партии: 482 порции; изготовлена по: "Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений", 2021 г. Технологическая карта №№ 104, 356, 152,495,575; изготовитель: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Карагайская средняя общеобразовательная школа № 2", юридический и фактический адрес: 617210, Пермский край, Карагайский район, с. Карагай, ул. Российская, д. 1.

Отклонения содержания белков, установленные лабораторным путем в сравнении с расчетными данными находятся ниже предела величины допустимого уровня ($\pm 5\%$), отклонения содержания жиров, установленные лабораторным путем в сравнении с расчетными данными находятся в пределах величины допустимого уровня ($\pm 5\%$), отклонения содержания углеводов, установленные лабораторным путем в сравнении с расчетными данными находятся в пределах величины допустимого уровня ($\pm 5\%$). В целом отклонение энергетической ценности данной пробы, установленное лабораторным путем в сравнении с расчетными данными, находится ниже предела величины допустимых отклонений ($\pm 5\%$).

Фактическая энергетическая ценность образца, пробы № 9518 - Рацион: обед (дети 7-11 лет), составила 524,53 ккал, что составляет 22,32 % от суточной физиологической потребности для детей 7-11 лет.

Суммарный объем блюд за обед для детей 7-11 лет составил 774,3 грамм, при гигиеническом требовании не менее 700 граммов для детей от 7 до 12 лет, что соответствует п. 8.1.2. (Приложение № 9 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- проба № 9519 - Тушка цыпленка-бройлера потрошенная 1-го сорта, глубокомороженная; потребительская упаковка (п/э пакет) без видимых повреждений и загрязнений; дата изготовления: 15.09.2023; срок годности: не более 12 мес. при T не выше -18°C ; номер партии: -; объем партии: 26,617 кг; изготовлена по: ГОСТ Р 31962-2013;

изготовитель: ООО "Птицефабрика Акашевская", юридический и фактический адрес: 425400, РФ, Республика Марий Эл, Советский район, пгт. Советский, ул. Шоссейная, д. 30, в объеме проведенных испытаний по микробиологическим показателям соответствует требованиям прил. 1 ТР ТС 021/2011 "Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

В 5 смывах с объектов контроля Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) не обнаружены, что свидетельствует о качественной обработке и дезинфекции оборудования и соответствует п. 1895 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

По адресу: 617210, Пермский край, Карагайский район, с. Карагай, ул. Российская, 1, где деятельность по питанию школьников осуществляет МБОУ «Карагайская СОШ № 2», на линии раздачи были проведены измерения температуры горячих блюд.

На линии раздачи температура горячих жидких блюд (Щи из свежей капусты) составила $67^{\circ}\text{C} \pm 0,05$ с учетом погрешности прибора, при нормируемой температуре горячих жидких блюд, реализуемых через раздачу $65-75^{\circ}\text{C}$ в соответствии с Технологической картой № 104 "Единого сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений", 2021 г., что соответствует п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В учреждении по адресу: 617213, Пермский край, Карагайский район, с. Зюкай, ул. Ленина, 5 пищеблок расположен на первом этаже, имеется обеденный зал на 10 посадочных мест. Учеников 1-4 классов питается 4 человека.

На основании проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы результатов проб, отобранных МБОУ «Карагайская СОШ № 2» при осуществлении деятельности по адресу: 617213, Пермский край, Карагайский район, с. Зюкай, ул. Ленина д. 5, установлено:

- проба № 9520- Печень по-строгановски, в объеме проведенных испытаний по микробиологическим показателям соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8 ТР ТС 021/2011 "Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

- проба № 9521 - Картофель отварной, в объеме проведенных испытаний по микробиологическим показателям соответствует требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8 ТР ТС 021/2011 "Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

- проба № 9523 – Рацион обед (1-4 класс): Щи с капустой, картофель отварной, печень по-строгановски, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, фрукт киви, отклонения содержания белков, установленные лабораторным путем в сравнении с расчетными данными находятся в пределах величины допустимого уровня ($\pm 5\%$), отклонения содержания жиров, установленные лабораторным путем в сравнении с расчетными данными находятся в пределах величины допустимого уровня ($\pm 5\%$), отклонения содержания углеводов, установленные лабораторным путем в сравнении с расчетными данными находятся в пределах величины допустимого уровня ($\pm 5\%$). В целом отклонение энергетической ценности данной пробы, установленное лабораторным путем в сравнении с расчетными данными, находится в пределах величины допустимых отклонений ($\pm 5\%$).

Фактическая энергетическая ценность образца, пробы № 9523 - Рацион обед (1-4 класс): Щи с капустой, картофель отварной, печень по-строгановски, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, фрукт киви, составила 688,97 ккал, что составляет 29,32 % от суточной физиологической потребности для детей 7-11 лет.

Суммарный объем блюд за обед для детей 7-11 лет составил 890,4 грамма, при гигиеническом требовании не менее 700 граммов для детей от 7 до 12 лет, что соответствует п. 8.1.2. (Приложение № 9 таблица 3) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- проба № 2559- смывы с поверхностей, в 5 смывах с поверхностей Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) не обнаружены, что свидетельствует о качественной обработке и

дезинфекции оборудования и соответствует п. 1895 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

Выявлены нарушения обязательных требований:

24.11.2023г. на 12-30 часов на пищеблоке МБОУ «Карагайская СОШ № 2» по адресу: 617210, Пермский край, с. Карагай, ул. Российская, 1:

1. Площадка для хранения ТБО, где установлены 5 контейнеров для сбора мусора не имеет твердое покрытие (на деревянных поддонах установлены контейнеры), не имеет уклона для отведения талых и дождевых сточных вод, не оборудовано ограждение с трех сторон высотой не менее 1 метра, предупреждающее распространение отходов за пределы контейнерной площадки, что является нарушением требований п. 3 раздела II СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
2. Планировка производственных помещений предприятия общественного питания, в котором осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, его конструкция, размещение не обеспечивают в соответствии с требованиями технического регламента возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, встречного движения персонала, осуществляющего доставку продукции (погрузка-разгрузка) и персонала, участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала, а именно: на пищеблоке цех для первичной обработки овощей, расположен в непосредственной близости у входа на пищеблок, через который осуществляется загрузка поступающего пищевого сырья в транспортной таре в помещения склада, через этот же вход сотрудники пищеблока в верхней уличной одежде и обуви заходят на пищеблок и проходят до бытовых помещений, что не исключает возможность загрязнения первично обработанных овощей, которые в дальнейшем транспортируются в варочный цех, что является нарушением п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
3. На предприятии общественного питания не обеспечены условия хранения пищевой продукции, а именно: в складе, где хранятся овощи, температура в соответствии с показаниями психрометра +22°C, хранится капуста с информацией на маркировочном ярлыке «хранить при температуре +15°C, хранится морковь с информацией на маркировочном ярлыке «хранить при температуре +4°C, хранится свекла с информацией на маркировочном ярлыке «хранить при температуре +4°C, что является нарушением п. 1, ст. 10 ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
Нарушение устранено частично, 05.12. 2023 г. представлены фотоматериалы о имеющейся на складе продукции с условиями хранения от + 0°C до + 25°C.
4. Внутренняя отделка производственных помещений предприятия общественного питания имеет повреждения, что не позволяет проводить качественную ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, а именно: в овощном цехе единичные сколы плитки на стене, дефект красочного покрытия в виде отслоения над дверью; в складе для хранения сыпучих продуктов большой дефект оштукатуренной поверхности стены в виде глубокой трещины; в варочном цехе небольшие дефекты оштукатуренной поверхности потолка и стены в виде трещин, дефект красочного покрытия в виде отслоения на трубе отопления, дефект плиточного покрытия на полу около ввода труб водонагревателя; в моечном цехе дефекты плиточного покрытия в виде сколов и две плитки сломаны (частично отсутствуют), что является нарушением п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
5. Не соблюдаются требования к проведению влажной уборки помещений, предназначенных

для организации общественного питания, а именно: влажная уборка должна проводиться с применением моющих и дезинфицирующих средств, а на момент проведения осмотра в качестве дезинфицирующего средства применяется жидкость в эмалированной емкости с надписью «р-р для обработки», что является нарушением п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Нарушение устранено, 05.12. 2023 г. представлены фотоматериалы.

6. Не соблюдаются требования к мытью посуды: на пищеблоке при отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, а на момент проведения осмотра мытье посуды ручным способом проводится с использованием в качестве дезинфицирующего средства жидкости в эмалированной емкости с надписью «р-р для обработки», что является нарушением п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Нарушение устранено, 05.12. 2023 г. представлены фотоматериалы.

7. В моечном цехе допущено некачественное проведение уборки: мелкий мусор за батареей, на стеллаже для хранения чистой посуды мелкий мусор, частички отслоившейся краски, что является нарушением п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Нарушение устранено, 05.12. 2023 г. представлены фотоматериалы.

8. Допущено использование для перемешивания приготовляемой пищи деревянных мутовок с изношенной рабочей поверхностью, что не исключает попадание посторонних деревянных частиц в пищевую продукцию и является нарушением п. 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Нарушение устранено, 05.12. 2023 г. представлены фотоматериалы.

9. Допускается отбор суточных проб порционного блюда не поштучно, целиком (в объеме одной порции), а в небольшой части от порции, а именно: в суточной пробе обеда за 23.11.2023 г. от блюда «рыба в соусе» в банке для суточных проб хранился кусочек рыбы вместе с соусом общим весом 36 грамм, что является нарушением п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Нарушение устранено, 05.12. 2023 г. представлены фотоматериалы.

10. Допущено хранение суточных проб в холодильнике при температуре +10 °С (должны храниться при температуре от +2 °С до +6 °С), что является нарушением п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Нарушение устранено, 05.12. 2023 г. представлены фотоматериалы.

- 24.11.2023г. на 15-00 часов на пищеблоке МБОУ «Карагайская СОШ № 2» по адресу: 617213, Пермский край, Карагайский район, с. Зюкай, ул. Ленина, 5:

11. Холодильное оборудование (морозильная камера) для хранения мясной продукции не оборудовано контрольными термометрами (отсутствует), что является нарушением п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Нарушение устранено, 05.12. 2023 г. представлены фотоматериалы.

12. Допущено хранение суточных проб в холодильнике без учета температурного режима хранения проб – контрольный термометр в холодильнике отсутствует, что является нарушением п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Нарушение устранено, 05.12. 2023 г. представлены фотоматериалы.

13. Внутренняя отделка производственных помещений предприятия общественного питания имеет повреждения, что не позволяет проводить качественную ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, а именно: в варочном цехе дефекты красочного покрытия в виде отслоения красочного слоя на стене около раковины и у окна, что является нарушением п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

14. Допущено хранение в складском помещении пищевых продуктов, при отсутствии маркировочных ярлыков, а именно: картофель, морковь (хранились совместно), крупы геркулес и греча в упаковочных мешках на упаковке отсутствовали маркировочные ярлыки, что является нарушением п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Нарушение устранено, представлены маркировочные ярлыки.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (не реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

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

12. К настоящему акту прилагаются:

предписание № 1364 от 06.12.2023 г.;

протокол осмотра от 24.11.2023 г.;

протокол осмотра от 24.11.2023 г.;

протокол (акт) отбора образцов (проб) продукции № 474-3Ф от 24.11.2023 г.

протокол (акт) отбора образцов (проб) продукции № 475-3Ф от 24.11.2023 г.

протокол измерений температуры горячих блюд № 88-3Ф от 24.11.2023 г.

протокол испытаний № 9511.23, 9513.23 – 9519.23 от 05.12.2023 г.;

протокол испытаний № П2558.23 от 05.12.2023 г.;

протокол испытаний № 28965.23 от 01.12.2023 г.;

протокол испытаний № 9520.23, 9521.23, 9523.23 от 05.12.2023 г.;

протокол испытаний № П2559.23 от 05.12.2023 г.;

экспертное заключение № 1802-3Ф от 05.12.2023 г. по результатам лабораторных испытаний;

экспертное заключение № 1801-3Ф от 05.12.2023 г. по результатам санитарно-эпидемиологических обследований, санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок;

экспертное заключение № 1802-3Ф от 05.12.2023 г. по результатам лабораторных испытаний;

фотоматериалы.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Главный специалист-эксперт ЗТО Попова И.Б.

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов),
проводившего выездную проверку)

**Попова Ирина Борисовна, главный специалист-эксперт Западного территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю**

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

--	--

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

newschool2@bk.ru

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

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



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 141801485388770673109170416287983275056075262776

Владелец Новицкая Валентина Анатольевна

Действителен с 10.10.2023 по 09.10.2024