

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 Асбест и Белоярском районе  
адрес: 624269, Свердловская область, г. Асбест, ул. Ладыженского, дом 17  
тел. (34365)2-48-18, e-mail: mail\_03@66.rospotrebnadzor.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта  
624269, Свердловская область, г. Асбест, ул. Ладыженского, дом 17

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области  
в городе Асбест и Белоярском районе  
юридического лица

09.04.2021 г. 15 час.00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-03/5277 от 05.03.2021 г.  
Заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, заместителя главного  
государственного санитарного врача по Свердловской области  
**И.А.Власова**

вид 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:  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА ПОС.УРАЛЬСКИЙ" СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
624054, Свердловская обл., пгт Уральский, им.Ю.А.Гагарина ул., 213

полное и/или сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП  
объект(ы) с указанием адреса ( место проведения проверки):  
МОУ «СОШ ПОС.УРАЛЬСКИЙ» 624054, Свердловская область, пгт Уральский, им.Ю.А.Гагарина ул., 213

Дата и время проведения выездной проверки: с 15.03.2021 по 09.04.2021

№	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.	15 марта 2021 г.	с 10 часов 10 минут до 12 часов 30 минут	02 часа 20 минут	МОУ «СОШ ПОС.УРАЛЬСКИЙ» 624054, Свердловская область, пгт Уральский, им.Ю.А.Гагарина ул., 213

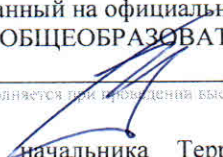
Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (фактическое время пребывания на объекте **02 часа 20 минут**, 1 рабочий день)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе

наименование органа государственного контроля (надзора)  
С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: 09.03.2021 года в 09 часов 23 минуты директор ПРИВАЛОВ АЛЕКСЕЙ СЕРГЕЕВИЧ

копия распоряжения направлена на электронный адрес, указанный на официальном сайте МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ПОС.УРАЛЬСКИЙ" СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

фамилия, имени, отчества, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки!)  
Лицо(а), проводившие проверку  
Елизарова Людмила Юрьевна

Заместитель  начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе

Вдовин Андрей Германович

Главный специалист - эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе»  
(Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г., аттестат аккредитации испытательной лаборатории РОСС RU.0001.510778, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 09.06.2016г.)

Акимова Маргарита Борисовна

Зав. отделом, врач отдела экспертиз условий воспитания и обучения филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе"

Устинова Татьяна Леонидовна

Помощник врача отдела экспертиз условий воспитания и обучения филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе"

Новоселова Надежда Ивановна

Помощник врача отдела экспертиз условий воспитания и обучения филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе"

Елькина Анастасия Павловна

Заместитель главного врача филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе"

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

При проведении проверки присутствовали:

директор Привалов Алексей Сергеевич

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

При проведении проверки осуществлялась

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись не осуществлялись

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ПОС.УРАЛЬСКИЙ" СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
2.	адрес	624054, Свердловская обл., пгт Уральский, им.Ю.А.Гагарина ул., 213
3.	дата регистрации	24.12.2002
4.	ИНН	6639008068
5.	ОКПО	48577163
6.	ОГРН	1026601984155
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	Привалов Алексей Сергеевич, директор
13.	телефон, факс, e-mail	8-343-77-3-59-10, факс 8-343-77-3-59-10

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту								
1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ПОС.УРАЛЬСКИЙ" СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ						
2.	адрес	624054, Свердловская обл., пгт Уральский, им.Ю.А.Гагарина ул., 213						
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 ППК	есть						
7.	наличие ИИИ	нет						
8.	руководитель: ФИО, должность	Привалов Алексей Сергеевич, директор						
9.	телефон, факс, e-mail	8-343-77-46-9-33, факс 8-343-77-46-9-26 (46-9-21)						
10.	контактная информация							
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		всего	51	0	228	0	0	0
		женщины	45					
		подростки 15-17 лет						
Предмет проверки								
№ п/п	наименование НД	пункты НД						
1) Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»								

- 2) ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
- 3) ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.
- 4) ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
- 5) ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.
- 6) ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.
- 7) ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.
- 8) ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.
- 9) ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.
- 10) ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 11) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания
- 12) СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
- 13) 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)
- 14) Приказ Минздрава России от 21.03.2014 №125н Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям.
- 15) СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции(COVID-19)

#### Описательная часть

Внеплановая выездная проверка МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ПОС.УРАЛЬСКИЙ" СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ, расположенного по адресу: (624054, Свердловская обл., пгт Уральский, им.Ю.А.Гагарина ул., 213) проведена в соответствии с распоряжением № 01-01-01-03-03/5277 от 05.03.2021 г. Заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А.Власова, проведена на основании приказа (распоряжения) руководителя Роспотребнадзора от 16.10.2020 № 723 изданного в соответствии с поручением Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного во исполнение реализации поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр- 1665 Проверка проведена с целью предотвращения угрозы здоровью и жизни граждан, загрязнения окружающей среды. Журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора) в учреждении имеется, запись о проведении данной внеплановой проверки внесена.

Деятельность юридического лица не подлежит уведомлению о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности.

На основании предписания Главного государственного санитарного врача по городу Асбест и Белоярскому району о проведении экспертизы № 66-03-12/12-2111-2021 от 05.03.2021 года, к участию в данной проверке привлекались эксперты и специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г., аттестат аккредитации испытательной лаборатории РОСС RU.0001.510778, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 09.06.2016 г.). Представлен акт обследования от 07.04.2021 года.

В рамках проведения проверки на основании предписания № 66-03-12/12- 2111-2021 от 05.03.2021 года, проведены лабораторные испытания:

- Пищевые продукты – блюда из рыбы, мяса и мясных продуктов, птицы, кролика; гарниры, рацион на содержание белков, жиров, углеводов, калорийности (протокол лабораторных испытаний № 3215,3218,3220,3221,3222,3225 от 22.03.2021 года);
- Соль пищевая йодированная "Илецкая" молотая высший сорт помол №1 на содержание йода (протокол лабораторных испытаний № 3228 от 17.03.2021 года);
- Мороженая пищевая рыбная продукция. Партия В-16-04 Минтай тихоокеанский, без головы, мороженный, глазированный. на наличие/отсутствие фосфатов (протокол лабораторных испытаний №3233 от 19.03.2021 года);

По данным проведенных лабораторных испытаний, проведенных в рамках внеплановой проверки неудовлетворительных результатов лабораторных испытаний не зарегистрировано. Лабораторные испытания проведены Испытательной лабораторией Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Асбест и Белоярском районе». АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001. 510778.Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 09.06.2016.

- Масло Крестьянское сладкосливочное несоленое. Массовая доля жира 72,5% – на содержание жирнокислотного состава (протокол лабораторных испытаний № 2998 от 24.03.2021 года);
- Морковь свежая, на пестициды (протокол лабораторных испытаний № 2997 от 31.03.2021 года);

По данным проведенных лабораторных испытаний, проведенных в рамках внеплановой проверки неудовлетворительных результатов лабораторных испытаний не зарегистрировано. Лабораторные испытания проводятся на базе аккредитованной лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

(аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU. 0001. 510116 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.12.2015г).

**Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа пос.Уральский" Свердловской области** введено в эксплуатацию 14.06. 1962 года, пристрой к основному зданию школы в 1965 году, столовая в 2001 году, расположено в отдельно стоящем 2-х этажном здании.

**Организация питания обучающихся:**

пищеблок образовательной организации расположен на 1 и 2– м этажах здания, построен по типовому проекту. Работает на сырье.

**Водоснабжение:** централизованное, холодное и горячее. Горячим водоснабжением обеспечены все помещения образовательной организации. Во всех производственных помещениях и цехах пищеблока установлены источники резервного водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой в периоды проведения профилактических и ремонтных работ на водопроводных сетях горячего водоснабжения

**Канализация:** централизованная, аварийных ситуаций на момент проведения проверки не зарегистрировано

**Освещение** - для освещения производственных помещений и складских помещений пищеблока применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники общего освещения на момент проведения проверки размещены равномерно по помещению. Осветительные приборы имеют защитную арматуру. Оконные проемы на момент проведения обследования оборудованы открывающимися створками.

**Набор помещений и внутренняя отделка помещений пищеблока:**

Помещения	Внутренняя отделка помещений пищеблока		
	Отделка стен	Отделка потолка	Отделка пола
<b>2-й этаж</b>			
Обеденный зал	Водоэмульсионная покраска	Водоэмульсионная покраска	Напольная плитка
Моечное отделение столовой посуды	Облицовочная плитка	Водоэмульсионная покраска	Напольная плитка
Моечное отделение кухонной посуды	Облицовочная плитка	Водоэмульсионная покраска	Напольная плитка
Горячий цех	Облицовочная плитка	Водоэмульсионная покраска	Напольная плитка
Цех по обработке сырой продукции	Облицовочная плитка	Водоэмульсионная покраска	Напольная плитка
Складское помещение	Водоэмульсионная покраска	Водоэмульсионная покраска	Напольная плитка
<b>1 -й этаж</b>			
Склад для хранения овощей	Известковая побелка	Известковая побелка	Бетонный наливной
Овощной цех	Водоэмульсионная покраска	Водоэмульсионная покраска	Напольная плитка
Склад для хранения сыпучих продуктов	Водоэмульсионная покраска	Водоэмульсионная покраска	Напольная плитка
Помещение для разведения дезинфицирующих средств	Облицовочная плитка	Водоэмульсионная покраска	Напольная плитка
Прачечная	Облицовочная плитка	Водоэмульсионная покраска	Напольная плитка
Санитарные узлы	Облицовочная плитка	Водоэмульсионная покраска	Напольная плитка
Раздевалка для персонала	Масляная покраска	Водоэмульсионная покраска	Напольная плитка

На момент проведения проверки внутренняя отделка помещений имеет гладкую поверхность без признаков повреждений и поражений грибком, внутренняя отделка склада для хранения овощей на 1-м этаже образовательной организации выполнена не из влагостойких материалов (стены и потолок имеют отделку в виде побелки известью), что не позволяет качественно проводить мойку и обработку с применением дезинфицирующих средств (нар. п. 2.16. СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Система приточно – вытяжной вентиляции производственных помещений пищеблока оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно – бытовые помещения. Участки для приготовления пищи, являющиеся источниками выделения влаги, тепла оборудованы локальными вытяжными системами.

Раковины для мытья рук персонала оборудованы подводкой горячей и холодной питьевой воды, мыло, полотенца и антисептики для обработки рук имеются, конструкция смесителя исключает повторное загрязнение рук после мытья. Для обработки продовольственного пищевого сырья и изготовления блюд и кулинарных изделий выделен цех по обработке сырой продукции, с оборудованием отдельных зон для обработки мяса сырого – рыбы сырой, мяса птицы-яйца и цех по обработке овощей, выделены разделочные ванны, отдельный инвентарь и оборудование.

Продолжительность перемены для приема пищи соответствует требованиям гигиенических нормативов и составляет 20. Условия для соблюдения личной гигиены в образовательной организации имеются: установлены 3 умывальные

раковин для мытья рук детей в обеденном зале. Раковины для мытья рук оборудованы, мылом, бумажными и электрополотенцами, кожными антисептиками для обработки рук детей.

Столы перед приемом пищи накрывают работники пищеблока. Данные о площади обеденного зала пищеблока взяты из технического паспорта на здание образовательной организации.

Общая площадь столовой (м <sup>2</sup> )	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. Перед входом в столовую
				мин	макс	
82,65	118	0,7	50	20	20	3

Температура горячих блюд на раздаче и на столе обучающихся составляет:

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Макаронны запечённые с сыром	69	65
Чай с сахаром	79	75

Измерения температуры горячих блюд производилось термометром цифровым Checktemp, исполнение НІ 98501, № 2044F9, Румыния, завод-изготовитель "Hanna Instruments s.r.l., год ввода в эксплуатацию 2019 инв. № М000001812, исполнение НІ 98501, № 2044F9 (сведения о поверке - № Свидетельство № 1366744 от 17.11.2020 по 16.11.2021, 1 раз в год). Температура горячих блюд соответствует требованиям технологических документов.

Всего обучающихся в образовательной организации – 228 человек, из них учащихся с 1-4 класс -107 человек (46,9%). Во вторую смену обучающихся нет. Горячим питанием обеспечены 100% обучающихся 1-4 класс- завтраки на сумму 40 рублей (1-4 класс), 2 человека 1-4 класс с ОВЗ получают дополнительно бесплатные обеды на сумму 75 рублей; группа продленного дня -5 человек получают обеды за родительскую плату на сумму -60 рублей, дети с ОВЗ 5-11 класс -3 человека получают завтраки и обеды бесплатные на сумму 125 рублей, обучающиеся с 5 по 11 класс получают питание 100% за родительскую плату, за исключением льготных категорий (по выбору: либо завтраки либо обеды), стоимость завтраков 5-11 класс – 38 рублей, обеды – 60 рублей .

Количество школьников 1-4 класс, обучающихся очно		Количество школьников 1-4 класс, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
В 1 смену	Во 2 смену	Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия
107	0	0	0	0

По охвату горячим питанием школьников:

Количество школьников 1-4 класс, нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 класс, получающих горячее питание		Количество школьников 1-4 класс, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеды	завтраки	обеды	Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия
105	2	105	2	0	0	0

Количество детей, официально отказавшихся от питания по причине наличия заболеваний (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) в ОО нет.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлено примерное меню на период 10 дней, меню предусмотрено по отдельным приемам пищи (завтрак, обед), для разных возрастных групп (7-11 лет и 11-18 лет). 10-дневное меню разработано образовательной организацией и утверждено руководителем образовательной организации. Фактическое питание обучающихся осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Для дополнительного обогащения рациона питания детей витаминами и микроэлементами в меню включены продукты - соль йодированная, витаминизированные хлебобулочные изделия, витаминизированные напитки «Валетек».

С учетом возраста обучающихся в примерном 10 – дневном меню соблюдаются требования по рекомендуемой массе порций вторых блюд.

В обеденном зале размещена информация ежедневного меню на текущий день для разных возрастных групп в котором указано наименование приема пищи, наименование блюда, массы порций и калорийности. Суточные пробы отобраны в специальные промаркированные емкости с плотно закрывающимися крышками, отдельно каждое блюдо. Хранение суточных проб осуществляется в специально выделенном холодильнике в течении 48 часов.

**Данные, представленного примерного 10- дневного меню: завтраки (возрастная категория до 11 лет)**

завтрак		Суммарная масса блюд(г)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
480	590	530,1	642,8	63,6	0,5	1,5	93,1		
Завтрак									
Содержание минеральных веществ									

Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Йод(мг)	Селен (мг)
88,3	435,7	229,1	8,2	Нет данных	Нет данных
завтрак					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
Соли(г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещающие блюда и продукты
1,0	15	нет	нет	нет	нет

#### Завтрак

Количество дней в 10-12 –ти дневном меню предусматривает выдачу детям

овошей	Фруктов
3	3

#### Данные, представленного примерного 10- дневного меню: обеды (возрастная категория до 11 лет)

обед							
Суммарная масса блюд(г)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
700	800	822,5	910	24,5	0,49	0,56	3,15

обед					
Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Йод(мг)	Селен (мг)
120	420	105	6,3	0,035	0,002
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
Соли(г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещающие блюда и продукты
1	15	нет	нет	нет	нет

обед	
Количество дней в 10-12 –ти дневном меню предусматривает выдачу детям	
овошей	Фруктов
нет	1

Транспортировка пищевых продуктов проводится транспортом поставщика. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом, результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся продуктов. В журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, указываются час поступления и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Поступающая на пищеблок образовательной организации продукция имеет в обязательном порядке товарно-сопроводительную документацию, документы, подтверждающие их качество и безопасность, и на момент проведения проверки находятся в исправной, чистой таре, на поступающих пищевых продуктах и продовольственном сырье имеется маркировка, обозначение партии сырья и готовой продукции. Складское помещение для хранения сыпучих и скоропортящихся продуктов оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

#### Поставка пищевых продуктов осуществляется согласно договоров:

- Договор на поставку молочной продукции № 245 от 01.01.2021 года с ООО Косулинское многопрофильное предприятие (Свердловская область, Белоярский район, п. Прохладный, ул. Свердлова,21» Д»,помещение,1;фактический адрес: Свердловская область, Белоярский район, п. Прохладный, ул Карла Макса д.11/1) – на поставку молока и молочной продукции;
- Договор поставки № 1/21/01-05 от 10.01.2021 года с АО «Режхлеб» (Свердловская область, г. Реж, ул. Щербакова,17) – на поставку хлеба и хлебобулочных изделий;
- Контракт № 01-03/2021 от 01.03.2021 года на поставку продуктов питания (фрукты, овощи) с ИП Умняков С.Н. (Свердловская область,г. Екатеринбург, ИНН 663901645300);
- Муниципальный контракт на поставку продуктов питания № 11-01/2021 от 11.01.2021 года с ИП Дука О.В. (Свердловская область, Белоярский район, р.п. Верхнее Дуброво, ул. Строителей,3) – на поставку бакалеи, гастрономии, мяса, птицы, рыбы, яйца, сыра;

Молочная продукция поступает в упаковке объемом не более 1 л. Упаковка молочной продукции имеет маркировку, содержащую информацию для потребителей в соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». На потребительскую упаковку молочных продуктов нанесена маркировка: массовая доля жира в сухом веществе (в процентах) для сыра - наименование и местонахождение изготовителя продуктов переработки молока (юридический адрес, включая страну, адрес места производства продуктов переработки молока.

товарный знак (торговая марка), масса нетто или объем продукта переработки молока, состав продукта переработки молока с указанием входящих в него компонентов, что соответствует требованиями ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Упаковка масложировой продукции (растительного масла) обеспечивает ее безопасность и неизменность. Информация, содержащаяся в маркировке, изложена на русском языке, на маркировке содержится следующая информация:

- указано фирменное наименование;
  - указана степень очистки;
  - указана дата розлива;
  - указаны рекомендации по хранению после вскрытия потребительской упаковки,
- что соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011).

На момент проведения обследования на всех пищевых продуктах имеются маркировочные ярлыки каждого тарного места с указанием срока годности продукции и сохраняются маркировочные ярлыки до полного использования продуктов. Маркировка упакованной пищевой продукции соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 Технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" и содержит следующие сведения:

- 1) наименование пищевой продукции;
  - 2) состав пищевой продукции;
  - 3) количество пищевой продукции;
  - 4) дату изготовления пищевой продукции;
  - 5) срок годности пищевой продукции;
  - 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем;
  - 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
  - 8) показатели пищевой ценности пищевой продукции;
  - 9) единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;
- Маркировка нанесена в виде надписей на русском языке.

Маркировка соковой продукции из фруктов в части добавленных в нее компонентов отражена на потребительской упаковке, что соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА СОКОВУЮ ПРОДУКЦИЮ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ»

На момент проведения обследования в наличии имеется мясные замороженные полуфабрикаты (мясо), хранение осуществляется в соответствии с нормативными документами. Маркировочные ярлыки с указанием срока годности данного вида продукции сохраняются до полного использования продукт. Маркировка упакованного продовольственного сырья содержит следующие сведения:

- наименование пищевой продукции,
- состав,
- дату изготовления,
- количество,
- срок годности, условия хранения,
- наименование и место нахождения изготовителя,
- рекомендации к использованию,
- показатели пищевой ценности,
- единый знак обращения на рынке государств – членов Таможенного союза

Мороженая пищевая рыбная продукция хранится в морозильном оборудовании при температуре хранения, заявленной на маркировочном ярлыке; морозильный ларь, для хранения пищевой рыбной продукции оборудован термометром для контроля температуры воздуха. Маркировка упакованной пищевой рыбной продукции содержит следующие сведения:

- наименование пищевой рыбной продукции,
- информация о принадлежности к району добычи,
- наименование и место нахождения изготовителя,
- дата производства пищевой рыбной продукции,
- срок годности пищевой рыбной продукции,
- условия хранения пищевой рыбной продукции.
- масса нетто,
- массовая доля глазури в процентах.

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Были ли замечания к поступающему сырью (за посл. месяц)	Выявлены замечания к				
		Маркировки продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья

да	нет	нет	нет	нет	нет	нет
----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

#### **Оборудование пищеблока:**

#### **Оборудование пищеблока:**

- **Обеденный зал:** рассчитан на 118 посадочных мест, площадь на 1 посадочное место составляет 0,7 кв.м. При обеденном зале установлены 3 умывальные раковины (**количество умывальников при обеденном зале не соответствует требованиям санитарных правил СП 2.4.3648-20 п. 3.4.3. – из расчета один кран на 20 посадочных мест**), рядом с умывальниками установлены 3 электрополотенца. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с гигиеническим покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. При организации питания обучающихся используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, чашки, бокалы), сколы и трещины на столовой посуде отсутствуют. Столовые приборы (ложки, вилки), а также посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали, а также аналогичных материалов.
- **Моечное отделение столовой посуды:** для мытья столовой посуды установлено 5-ти гнездная моечная ванна, душевая насадка для ополаскивания посуды с гибким шлангом оборудована, посудомоечная машина для мытья стаканов. Чистая столовая посуда хранится на специальных стеллажах
- **Моечное отделение кухонной посуды:** моечная кухонной посуды предусмотрена отдельно от моечного отделения для столовой посуды. Для мытья кухонной посуды установлены 2 моечные ванны, душевая насадка для ополаскивания посуды с гибким шлангом оборудована. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах.
- **Горячий цех:** оборудован электроплитой на 6 конфорок, жарочным шкафом на 2 секции, электрокотлом на 250 литров горячей воды, охлаждаемым прилавком для холодных закусок, мармитом для 2-х блюд, электрокипятильником непрерывного действия, электросковородой, электроприводом для готовой продукции, разделочными столами с цельнометаллическим покрытием, с маркировкой «тесто», «готовая продукция», «хлеб», «полуфабрикаты», «готовая продукция» (маркировка разделочных столов выполнена согласно поточности приготовления блюд.
- **Цех по обработке сырой продукции:** оборудован морозильным оборудованием и холодильным для хранения скоропортящихся продуктов, разделочными столами для обработки мяса сырого и рыбы сырой, выделен отдельный разделочный стол для обработки курицы сырой и раковиной для обработки яйца (разделочные столы имеют цельнометаллическое покрытие), электроприводом для сырой продукции.
- **Овощной цех:** оборудован столом разделочным для овощей, картофелечисткой, подтоварниками и стеллажами для хранения овощей.
- **Складские помещения:** оборудованы холодильным и морозильным оборудованием, стеллажами и подтоварниками для хранения продуктов.
- **Помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря, а также разведения дезинфицирующих средств** выделено отдельное, с подводкой горячей и холодной питьевой воды оборудовано поддоном, местом для хранения уборочного инвентаря производственных помещений пищеблока и местом для хранения и разведения дезинфицирующих средств.
- **Прачечная оборудована** бытовой ванной, стиральной машиной, гладильной доской, имеется подводка горячей и холодной воды через смесители.
- **Раздевалка для персонала** оборудована шкафами для уличной и домашней одежды, отдельными шкафами для чистой спец. одежды персонала.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений пищеблока предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Набор и площади помещений соответствуют мощности организаций и обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм. Технологическое оборудование обеспечивает свободный доступ к нему. В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится раздельно. На момент проведения проверки все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Холодильное оборудование имеет контрольные термометры для контроля за температурным режимом, на момент проведения проверки температурный режим холодильного оборудования соответствует требованиям санитарных правил. Планировка производственных помещений обеспечивает осуществление поточности технологических операций, исключающих встречные и перекрестные потоки продовольственного сырья и пищевой продукции загрязненного и чистого инвентаря, что соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", установленным соответствующими техническими регламентами Таможенного союза. Выдача готовой продукции осуществляется с оценкой качества блюд бракеражной комиссией, в соответствии с приложением 4 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования на момент проведения проверки ведется в соответствии с приложениями 2,3 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Гигиенический журнал (сотрудники) ведется, с занесением данных температуры работников (в соответствии с приложением 1 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20). При раздаче и приготовлении пищи работники обеспечены средствами индивидуальной защиты (масками и перчатками). Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве.

#### **Питьевой режим:**



Организован на пищеблоке за счет кипяченой воды, в столовой выделено отдельное место для организации питьевого режима (установлены разномы чистые и грязные стаканы, чайник с маркировкой «кипяченая вода»). Мытье стаканов, кипячение воды, смена кипяченой воды осуществляется в условиях пищеблока.

Были ли выявлены в ходе проверки замечания (ДА/НЕТ)				
Соблюдение принципа поточности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ

Были ли выявлены в ходе проверки замечания (ДА/НЕТ)				
К режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	К работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиях их хранения
НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ

Информационный стенд об организации питания, меню на день имеется. В обеденном зале вывешено утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Были ли выявлены в ходе проверки замечания (ДА/НЕТ)				
Условиям обработки кухонной и столовой посуды	Режиму обработки кухонной и столовой посуды	Обеспеченности персонала спецодеждой	Соблюдению персоналом правил личной гигиены	Заполнению журнала «Здоровье»
НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ

Были ли выявлены в ходе проверки замечания (ДА/НЕТ)				
Полнота прохождения м/о	Наличию необходимых прививок у персонала	Своевременность прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	Наличию информационного стенда
НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ

**Организация гигиенического обучения и аттестации:**

**Гигиеническое обучение** с последующей аттестацией работников, деятельность которых связана с производством, хранением и реализацией пищевых продуктов проведено в 2020 году ДИСТАНЦИОННО на базе Асбестовского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

**Организация проведения профилактических медицинских осмотров и вакцинопрофилактика работников.**

Периодические и предварительные медицинские осмотры (обследования) врачами специалистами (дерматовенеролог, стоматолог, отоларинголог, терапевт, флюорографическое обследование, обследования на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы) проведены в установленном порядке, согласно действующим нормативным документам, результаты выставлены в личные медицинские книжки работников. Работники привиты согласно Национальному и Региональному календарю профилактических прививок. Обеспечено проведение профилактических прививок против клещевого вирусного энцефалита, дифтерии, гриппа, эпидемического паротита, кори, краснухи в возрасте до 35 лет, а также против дизентерии Зонне (один раз в год) и вирусного гепатита А работникам пищеблока.

Работники пищеблока, деятельность которых связана производством, хранением и реализацией пищевых продуктов обследованы на носительство бактериальных возбудителей ОКИ (бактериологическое исследование фекалий), на носительство золотистого стафилококка (носоглоточный смыв), а также на носительство вирусных возбудителей ОКИ: ротавирусов и норовирусов в 02.02.2021-03.02.2021 года.

Родительский контроль за организацией питания в образовательной организации проводится 1 раз в квартал.

Со слов руководителя образовательной организации нареканий на питание обучающихся со стороны родителей нет. Пища на момент проведения обследования съедалась в полном объеме.

**У категории обучающихся 1-4 класс**

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак			
По результатам родительского контроля		По результатам проведенной проверки	
Мин.	Макс.		
0%	0%	0%	

**У категории обучающихся 1-4 класс**

% пищи не съедаемой обучающимися в обед			
По результатам родительского контроля		По результатам проведенной проверки	
Мин.	Макс.		
0%	0%	0%	

Пищевые отходы хранятся в специально промаркированных емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

**Противоэпидемический режим:**

Работники пищеблока образовательной организации на момент проведения проверки находятся на рабочих местах в средствах индивидуальной защиты – одноразовых масках, перчатках. Смена одноразовых масок производится 1 раз в 3 часа. График смены масок имеется. Во всех помещениях пищеблока проводится ежедневно влажная уборка с обработкой всех контактных поверхностей с применением моющих и дезинфицирующих средств (ДЕОХЛОР-ЛЮКС), разрешенные в установленном порядке к применению в образовательных учреждениях. Условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков перед входом в столовую, в столовой имеются. Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах, недоступных для обучающихся. Уборочного инвентаря достаточно для всех видов работ в соответствии с объектами обработки и обеззараживания

**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	2.16.	ст.17 п.1	Внутренняя отделка склада для хранения овощей на 1-м этаже образовательной организации выполнена не из влагостойких материалов (стены и потолок имеют отделку в виде побелки известью), что не позволяет качественно проводить мойку и обработку с применением дезинфицирующих средств.
2.		3.4.3	ст.17 п.1	Количество умывальников при обеденном зале не соответствует требованиям санитарных правил СП 2.4.3648-20 п. 3.4.3. – из расчета один кран на 20 посадочных мест
3.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2.	ст.17 п.1	Не установлен прибор для обеззараживания воздуха на участке (зоне) приготовления холодных блюд горячего цеха, в мясорыбном, овощном цехах

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

Привалов А.С., Директор МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ПОС.УРАЛЬСКИЙ" СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

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):

Вдовин А.Г.

подпись проверяющего

Привалов А.С.

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Прилагаемые документы

- Акт обследования Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Асбест и Белоярском районе» №66-20-003/12- -2021 от 07.04.2021 года;
- Предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований № от 09.04.2021 года;
- Протоколы лабораторных испытаний с актами отбора проб № 3215,3218,3220,3221,3222,3225 от 22.03.2021 года, № 3228 от 17.03.2021 года, № 3233 от 19.03.2021 года, № 2998 от 24.03.2021 года, 2997 от 31.03.2021 года
- Экспертное заключение к протоколу лабораторных измерений (испытаний) № 3215,3218,3220,3221,3222,3225 от 22.03.2021г., экспертное заключение к протоколу лабораторных испытаний №3228 от 13.03.2021г., экспертное заключение к протоколу лабораторных испытаний №3233 от 19.03.2021г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист - эксперт  
Территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Свердловской области в  
городе Асбест и Белоярском районе  
Заместитель начальника Территориального  
отдела Управления Роспотребнадзора по  
Свердловской области в городе Асбест и  
Белоярском районе

Вдовин Андрей Германович

*на момент подписания акта  
подпись отсутствует ввиду нахожде-  
ния специалиста в отпуске*  
Елизарова Людмила Юрьевна

должность

подпись

Ф.И.О.

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

Привалов Алексей Сергеевич, директор МОУ СОШ пос. Уральский

Ф.И.О., должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

09.04 - 2021г.

подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку