

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 Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда
 адрес: 623102, Свердл. область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4
 тел.(3439) 24-52-15
 E-mail:mail_11@66.rospotrebnadzor.ru
 ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
 623102, Свердл. область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
 в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда
 юридического лица

22.12.2020 г. 14 час. 00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-11/39584 от 24.11.2020 г. главного государственного санитарного врача по Свердловской области, заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области **О.В. Диконской**

был документ с указанием реквизитов документа, даты, фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), исполнителя распоряжения или приказа о выездной проверке

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ШАЛИНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА "ШАМАРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 26"
 623010, Свердловская обл., Шалинский район, п. Шамары, Первомайская ул., 31

по месту или в случае выезда в место совершения правонарушения, в эти числа фирменное наименование РЭП, бренда, знака и т.д. в соответствии с 111

объекты с указанием адреса (место проведения проверки):

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Шамарская средняя общеобразовательная школа №26"	623030, Свердловская обл., Шалинский район, п. Шамары, Первомайская ул., 31
филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рощинская средняя общеобразовательная школа"	623016, Свердловская обл., Шалинский район, с. Роща, Первомайская ул., 22
филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа"	623013, Свердловская обл., Шалинский район, д. Гора, 8 марта ул., 12
филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Платоновская средняя общеобразовательная школа"	623014, Свердловская обл., Шалинский район, с. Платоново, Советская ул., 21

Дата и время проведения выездной проверки: с 25.11.2020 по 22.12.2020

№	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.	25.11.2020г.	с 11 ч. 20 мин. по 12 ч. 40 мин.	01 ч. 20 мин.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Шамарская средняя общеобразовательная школа №26", 623030, Свердловская обл., Шалинский район, п. Шамары, Первомайская ул., 31
2.	30.11.2020г.	с 13 ч. 10 мин. по 15 ч. 00 мин.	01 ч. 50 мин.	филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рощинская средняя общеобразовательная школа", 623016, Свердловская обл., Шалинский район, с. Роща, Первомайская ул., 22
3.	25.11.2020г.	с 13 ч. 20 мин. по 14 ч. 50 мин.	01 ч. 30 мин.	филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа", 623013, Свердловская обл., Шалинский район, д. Гора, 8 марта ул., 12
4.	30.11.2020г.	с 11 ч. 10 мин. по 12 ч. 40 мин.	01 ч. 30 мин.	филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Платоновская средняя общеобразовательная школа", 623014, Свердловская обл., Шалинский район, с.

				Платоново, Советская ул., 21
Общая продолжительность проверки:		20 рабочих дней, в т.ч. выездная – 2 рабочих дня/05 ч. 10 мин.		
Акт составлен:		Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда		
О проведении внеплановой выездной проверки уведомлен по электронной почте shamar26@mail.ru 24.11.2020г., копия распоряжения о проведении проверки № 01-01-01-03-11/39584 от 24.11.2020 г. вручена 25.11.2020г. заместителю директора Зверевой Е.И., директору филиала "Горная средняя общеобразовательная школа" Желтышевой Т.А., 30.11.2020г. директору филиала "Платоновская средняя общеобразовательная школа" Чирковой М.Ф., директору филиала "Рошинская средняя общеобразовательная школа" Вотинову Д.Г.				
Лица, проводившие проверку				
Максимова Елена Ивановна		Главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда		
Медведева Валерия Игоревна		специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда		
Чупина Наталия Леонидовна		Главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда		
При проведении проверки присутствовали:				
заместитель директора Зверева Е.И., директор филиала "Горная средняя общеобразовательная школа" Желтышева Т.А., директор филиала "Платоновская средняя общеобразовательная школа" Чиркова М.Ф., директор филиала "Рошинская средняя общеобразовательная школа" Вотинов Д.Г., и.о. шеф-повара Осетрова Н.Г., шеф-повар Осолихина И.И., шеф-повар Дрожжова М.М., шеф-повар Кашина Л.А.				
При проведении проверки осуществлялась		фотосъемка		
Камерой мобильного телефона Xiaomi Redmi Note 9 Pro, фотоаппаратом CANON PowerShot SX510 HS				
О проведении фотосъемки		уведомлены		Зверева Е.И., Желтышева Т.А., Чиркова М.Ф., Вотинов Д.Г.
В ходе проверки установлено:				
1. Данные учета субъекта права				
1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШАЛИНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА "ШАМАРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 26"		
2.	адрес	623010, Свердловская обл., Шалинский район, п. Шамары, Первомайская ул., 31		
3.	дата регистрации	16.10.2002		
4.	ИНН	6657003425		
5.	ОКПО	50726682		
6.	ОГРН	1026601504214		
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные бюджетные учреждения		
8.	вид собственности	Муниципальная собственность		
9.	наличие ПИК	есть		
10.	ОКВЭД	85.14		
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации		
12.	руководитель: ФИО, должность	Тарасова Ирина Михайловна ,директор школы		
13.	телефон, факс, e-mail	(343 58) 4-15-33, 4-15-32 (факс)		

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Шамарская средняя общеобразовательная школа №26"					
2.	адрес	623030, Шалинский район, п. Шамары, Первомайская ул., 31					
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	Тарасова Ирина Михайловна ,директор школы					
9.	телефон, факс, e-mail	4-15-33, 4-15-32					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
всего		59	0	346	0	0	0
женщины		59					
Предмет проверки							
№ п/п	наименование НД						
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.						
2.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.						
3.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.						
4.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.						
5.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.						
6.	СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях						
7.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.						
8.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.						
9.	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid-19)						
10.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.						
11.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.						
12.	Федеральный закон от 26.12.2008 № 294 - ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»						
13.	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»						
14.	Постановление Правительства Российской Федерации от 03.04.2020 г. № 438 «Об особенностях осуществления в 2020 году государственного контроля (надзора), муниципального контроля и о внесении изменений в пункт 7 Правил подготовки органами государственного контроля (надзора), муниципального контроля ежегодных планов проведения проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»						
15.	Федеральный закон от 27.12.2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»						
16.	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»						
17.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.						
18.	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 (сovid-19)						
19.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.						
20.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.						
21.	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств						
22.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции						
23.	ТР ТС 035/2014 Технический регламент на табачную продукцию						
24.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"						

25.	ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
26.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
27.	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения
28.	Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»

Описательная часть

В ходе проведения внеплановой выездной проверки 25.11.2020г. исполняющей обязанности заведующей отдела экспертиз условий обучения и воспитания Новожиловой Анной Евгеньевной проводилась фотосъемка фотоаппаратом Canon PowerShot SX510 HS. Заместитель директора МБОУ Шамарская СОШ № 26, Зверева Екатерина Ильинична, о фотосъемке была уведомлена.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Шамарская средняя общеобразовательная школа № 26", располагается в отдельно стоящем трехэтажном здании по адресу 623030, Шалинский район, п. Шамары, Первомайская ул., 31

Согласно представленному Приказу № 220-О от 17.08.2020 «Об утверждении специально разработанного расписания уроков, перемен и графика входа обучающихся в здание МБОУ «Шамарская СОШ № 26»» для входа детей в образовательное учреждение задействованы 2 входа. На каждом входе установлено антисептическое средство «Тетрасепт», ответственность за наличие антисептика возложена на заместителя директора по административно-хозяйственной части Звереву Е.И.

При входе в образовательное учреждение проводится термометрия сотрудников и детей (Приказ № 226-О от 17.08.2020 «О назначении лиц, ответственных за проведение термометрии обучающихся и работников школы»). Данные заносятся в журнал регистрации показаний термометрии детей и сотрудников.

Для измерения температуры тела используют бесконтактные термометры (всего в образовательном учреждении 10 бесконтактных термометров).

При регистрации показаний термометрии у сотрудника или обучающегося, данные заносят в «Журнал регистрации показаний термометрии сотрудников с данными температуры тела 37,1 и выше», «Журнал регистрации показаний термометрии обучающихся с данными температуры тела 37,1 и выше» (Приказ № 225-О от 17.08.2020 «Об утверждении журнала регистрации показаний термометрии с данными температуры от 37,1 и выше»)

В учреждении имеется план маршрутизации лиц с температурой 37,1 и выше с указанием направления движения и мест изоляции (Приказ № 224-О от 17.08.2020 «Об утверждении плана маршрутизации лиц с температурой 37,1 и выше»)

В образовательном учреждении обучаются 361 ребенок, из них 134 детей начальной школы. Сформировано 22 учебных классов, наполняемость классов не превышает 25 человек. Обучение проводится в учебных кабинетах, за каждым классом закреплен отдельный кабинет, за исключением занятий, требующих специального оборудования. (Приказ № 221-О от 17.08.2020 «О закреплении за каждым классом отдельного учебного кабинета, в котором дети обучаются по всем предметам»). Учебная мебель промаркирована в соответствии с росто-возрастными особенностями обучающихся.

Стены и потолки во всех помещениях без дефектов в покрытии, что позволяет проведению уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. **Пол в гардеробе имеет дефекты покрытия, что затрудняет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (Фотоматериал № 1).** Пол в остальных помещениях без дефектов покрытия.

В каждом классе установлены рециркуляторы. Так же имеется по два рециркулятора в рекреации на каждом этаже. На каждый рециркулятор имеется журнал учета работы бактерицидных ламп. Проветривание рекреаций и коридоров проводится во время уроков, учебных кабинетов – во время перемен. (Приказ № 219-О от 17.08.2020 «О проведении регулярного обеззараживания воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных образовательных процессов и режима работы МБОУ «Шамарская СОШ № 26»»)

Генеральную уборку в образовательной организации проводят еженедельно (Приказ № 223-О от 17.08.2020 «О проведении генеральных уборок и назначении лиц, ответственных за проведение генеральных уборок»)

Уборка рекреаций проводится во время уроков, кабинетов – до начала занятий, в перерыве между сменами и после учебного процесса. Для обработки используют дезинфицирующее средство «Ника-Хлор». Рабочий раствор дезинфицирующего средства «Ника-Хлор 0,015%» и «Ника-Хлор 0,06%», разводят в соответствии с Инструкцией № 45, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 20829 от 30.11.2020, 20830 от 30.11.2020, выдан Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16.

Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве, хранятся в недоступном для детей месте. Уборочный инвентарь промаркирован. На 25.11.2020 имеется следующий запас дезинфицирующих средств «Ника-Хлор»-7800 таб.; антисептических средств: «Тетрасепт»-115 л.; антибактериальное мыло-30л.

В образовательном учреждении имеется следующий запас средств индивидуальной защиты: маска медицинская одноразовая – 6500 шт, перчатки нитриловые – 400 пар.

Запас моющих, дезинфицирующих средств, а так же средств индивидуальной защиты достаточный.

Туалеты располагаются на каждом этаже образовательной организации.

Туалеты для мальчиков и девочек отдельные, располагаются на каждом этаже, и оборудованы кабинками с дверями без запоров. В туалетах для мальчиков установлены 2 унитаза, 1 писсуар, 2 умывальные раковины, в туалете для девочек установлено 3 унитаза и 1 умывальная раковина. Количество санитарных узлов и санитарных приборов достаточно.

Для персонала на каждом этаже оборудованы санитарные узлы с 1 унитазом и 1 умывальной раковиной.

Каждый унитаз оборудован кабинкой с дверью. В санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещены бумажные полотенца, мыло, антисептическое средство «Тетрасепт». Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и дефектов. Унитазы оборудованы одноразовыми сиденьями.

Обеденный зал с пищеблоком располагается на 1 этаже здания проектная вместимость – 156 посадочных мест. Согласно представленному поэтажному плану площадь обеденного зала составляет 128,02 м² из расчета 0,8 м² на 1 посадочное место, что соответствует требованиям нормативного документа. При обеденном зале установлено 7 умывальных раковин, что соответствует требованиям нормативного документа (из расчета 1 кран на 25 посадочных мест). Рядом с умывальными раковинами имеются мыло, антисептик «Тетрасепт» и бумажные полотенца. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями для приема пищи детей) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Питание организовано собственными силами.

Согласно представленному Приказу № № 220-О от 17.08.2020 «Об утверждении специально разработанного расписания уроков, перемен и графика входа обучающихся в здание МБОУ «Шамарская СОШ № 26»» питание детей осуществляется на переменах с первой по седьмую (минимальная продолжительность времени для питания 10 минут максимальная 20 минут).

Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов.

Количество школьников 1-4 классов обучающихся очно		Количество школьников имеющих заболевания требующие индивидуального подхода к организации питания		
В 1 смену	Во 2 смену	Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия
63	71	-	-	-

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 к организации питания, получивших бесплатное питание		
Завтрак	Обед	Завтрак	Обед	Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия
134	134	5	134	-	-	-

Отказавшихся от питания детей в начальной школе нет.

Представлено Десятидневное меню для организации питания учащихся МБОУ «Шамарская СОШ № 26», в том числе дети с ОВЗ и коррекционного класса (7-11 лет)

Представленное меню содержит информацию: о дне, сезоне, неделе, возрастной категории, приеме пищи и наименовании блюда, массе порции, пищевой и энергетической ценности, содержании витаминов (А, В1, С, Е) и минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, железо), ссылку на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, что соответствует форме Примерного меню (Приложение 2 СанПиН 2.4.5.2409-08). Фактический рацион питания соответствует примерному меню.

Технологические карты оформлены в соответствии формой технологической карты (Приложение 5 СанПиН 2.4.5.2409-08), и содержат информацию о номере технологической карты, наименовании изделия(блюда), номере рецептуры, наименовании сборника рецептур, расходе массы сырья на 1 порцию, 100 порций, химическом составе, витаминах, микроэлементах данного блюда, технологии приготовления

При составлении меню учтены сезонность и время пребывания детей в образовательном учреждении. В представленном меню не используются пищевые продукты из перечня продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (приложение № 7 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Описание технологии приготовления готовых блюд в технологических картах соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, в том числе с учетом требований по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.

Примерное меню для детей в возрасте 7-11 лет, составлено с учетом распределения энергетической ценности суточного рациона по приемам пищи: в среднем за 10 дней: завтрак составляет 20,8% (490,4 ккал), обед – 30,7% (721,82 ккал).

В представленном меню, для детей 7-11 лет, допущено повторение одних и тех же блюд в тот же день либо последующие 2-3 дня: «Чай с сахаром» - в завтрак ежедневно все 10 дней, «Компот из плодов и ягод сушеных» - обед 4 и 5 день.

При приготовлении пищи используются щадящие технологии приготовления пищи: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

В представленном меню, для детей 7-11 лет в завтраки отсутствуют закуски, не включены овощи и

фрукты во всем меню, что не соответствует требованию нормативного документа (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка и должен включать фрукты и овощи).

В представленном меню масса порций блюд для обучающихся 7-11 лет не соответствуют Рекомендуемой массе порций блюд для обучающихся различного возраста (Приложение N 3 СанПиН 2.4.5.2409-08) в обед 1 дня, 5 дня и 7 дня «Салат из свежих помидоров» имеет массу 25г., при норме 60-100г., в обед 2 дня «Винегрет овощной» имеет массу 50г., при норме 60-100г., в обед 3 дня «Салат из моркови» имеет массу 50г., при норме 60-100г., в обед 4 дня, 6 дня, 9 дня «Салат из свежих огурцов» имеет массу 25г., при норме 60-100г., обед 6 дня «Сосиски отварные» имеют массу 70г., при норме 80-120г., в обед 7 дня «Птица отварная» имеет массу 70г., при норме 80-120г., в обед 8 дня «Салат из отварной свеклы» имеет массу 50г., при норме 60-100г., в обед 10 дня «Салат из белокочанной капусты» имеет массу 50г., при норме 60-120г.

Масса порции остальных блюд для обучающихся 7-11 лет соответствуют Рекомендуемой массе порций блюд для обучающихся различного возраста (Приложение N 3 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Завтрак											
Суммарная масса блюд (г)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов				Содержание минеральных веществ			
Мин	Мак	Мин	Мак	С (мг)	В1 (мг)	Е (мг)	А (рэ)	Са	Р	Mg	Fe
440	440	424	587	2,46	0,21	5,3	0,05	178,58	164,23	37,31	1,4

Завтрак							
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствуют в меню (отсутствует, имеется)				Количество дней в 10 дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Соли	Сахара	Кондитерские изделия	Выпечка	Колбасные изделия	Запрещение блюда	Овощей	фруктов
1,73	20,4	отсутствует	имеется	имеется	отсутствует	-	-

Обед											
Суммарная масса блюд (г)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов				Содержание минеральных веществ			
Мин	Мак	Мин	Мак	С (мг)	В1 (мг)	Е (мг)	А (рэ)	Са	Р	Mg	Fe
690	790	616,1	887	14,8	1,47	11,69	2,3	164,22	253,21	112,24	4,7

Обед							
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствуют в меню (отсутствует, имеется)				Количество дней в 10 дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Соли	Сахара	Кондитерские изделия	Выпечка	Колбасные изделия	Запрещение блюда	Овощей	фруктов
3,08	18,6	отсутствует	имеется	имеется	отсутствует	-	-

В МБОУ ШГО Самарская СОШ № 26 имеется программа производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2020-2021 год (на все филиалы), утверждена директором МБОУ ШГО Самарская СОШ № 26 И.М. Тарасовой 30.01.2020

Программа производственного контроля содержит все разделы предусмотренные требованиями СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

На 11.12.2020 программа производственного контроля не откорректирована, а именно, в перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания не включены следующие нормативные документы в соответствии с осуществляемой деятельностью: 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 условия распространения новой коронавирусной инфекции (сovid - 19), а так же программа содержит нормативный документ утративший юридическую силу СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций» (с 2013 года СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»).

Производственный лабораторный контроль организован по договору с испытательным лабораторным центром Первоуральского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16). Объем лабораторных испытаний за истекший период 2020 года выполнен в полном объеме.

Выявление больных гриппом и ОРВИ и лиц с подозрением на эти заболевания проводится медицинским работником.

Руководитель образовательной организации, принимает меры по специфической профилактике гриппа и неспецифической профилактике ОРВИ.

Все сотрудники привиты против гриппа в октябре 2020 года (62 сотрудника). Процент привитых сотрудников составляет 100%. Вакцинация обучающихся составляет 61,4% (привито 222 ребенка из 361)

В ходе внеплановой выездной проверки испытательным лабораторным центром Первоуральского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16) проведены следующие лабораторные исследования: рабочего раствора дезинфицирующего средства (протоколы лабораторных испытаний № 20829 от 30.11.2020, 20830 от 30.11.2020), пищевые продукты и продовольственное сырье на микробиологические и физико-химические показатели (протоколы лабораторных испытаний № 20838 от 01.12.2020, 20839 от 01.12.2020, 20842 от 01.12.2020, 20844 от 01.12.2020), Пробы удовлетворительные. Протоколы лабораторных испытаний к акту прилагаются.

Оценка условий для организации питания

Температура горячих блюд (С°)		
Блюдо	на раздаче	на столе у ребенка
Не соблюдается технологический процесс приготовления блюд: на момент обследования 25.11.2020г. не контролируется температура горячих блюд: отсутствуют контрольно-измерительные приборы (психрометры, термометры) для контроля температуры горячих блюд.		

Оценка меню

Характеристика суммарных фактических показателей, характеризующих меню		
Результаты контрольного взвешивания порционных блюд	Вес по меню	Фактический вес
Борщ	250	299
Запеканка со сгущенным молоком	200/30	160/30
Салат	80	99
Компот	200	213
Хлеб	60	74
Фрукт		148
На момент обследования 25.11.2020г. не соответствует вес порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке: по результатам контрольного взвешивания вес запеканки из творога составил 160г, (согласно меню, выход блюда запеканка из творога составляет 200г) – (фотоматериал №1).		
Результаты лабораторных исследований готовых блюд		
Объект лабораторных испытаний, наименование измерений	Показатель	Результат
Обеденный рацион	Общая калорийность Белок Жир Углеводы	Соответствует
Запеканка творожная	Proteus S. aureus БГКП(колиформы) КМАФАнМ	Соответствует
Масло, паста масляная из коровьего молока, молочный жир (Масло сливочное «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое м.д.ж. 72,5%)	Вкус и запах Массовая доля влаги Массовая доля жира Органолептика Титруемая кислотность молочной плазмы	Соответствует
Овощи свежие (картофель свежий)	Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Нитраты	Соответствует

Оценка качества продовольственного сырья, поступающего на пищеблок

Поставщики

наименование поставщика	юр. адрес	фактический адрес	продукты питания
ИП Чинькова Ю.В.	г. Челябинск, ул. Котина, д. 21, кв. 113	г. Челябинск, Копейское шоссе, д. 36	сосиски
ИП Плотникова Е.В.	г. Екатеринбург, ул. Крупносортщиков, 6-2	д. Гора, ул. Заречная, 10	хлеб
ИП Суннатуллоев И.Х	г. Екатеринбург, Сиреневый бульвар, д.16, кв. 37	г. Екатеринбург, Сиреневый бульвар, д.16, кв. 37	овощи, фрукты
ИП Глазырин А.А.	п. Бисерть, ул. Революции, 7-13	п. Бисерть, ул. Революции, 7-13	молочные продукты питания
ООО "Детское питание"	г. Екатеринбург, ул. Монтажников, 24, пом ,91	г. Екатеринбург, ул. Монтажников, 24, пом ,91	филе горбуши
ИП Карнаухов В.Ю.	п. Шаля, ул. Парижской Коммуны, 44	п. Шаля, ул. Привокзальная, 5	мясо кури охлажденное, мясо говядины
ИП Карнаухов В.Ю.	п. Шаля, ул. Привокзальная, 5	п. Шаля, ул. Привокзальная, 5	яйцо куриное, кисель, крупы
ИП Карнаухов В.Ю.	п. Шаля, ул. Привокзальная, 5	п. Шаля, ул. Привокзальная, 6	масло подсолнечное, томатная паста, макаронные изделия

Проведение входного контроля поступающего сырья на соответствие его контракту	Входной контроль с внесением записи в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
Были или нет замечания за последний месяц к качеству поступающего сырья	Без замечаний
Замечания по визуальному контролю к маркировке	На момент обследования 25.11.2020г. не сохраняются до окончания использования маркировочные ярлыки каждого тарного места с указанием срока годности пищевой продукции: - в холодильном шкафу осуществляется хранение капусты свежей, свеклы, лимонов, яиц куриных, сыра российского 50% без маркировочного ярлыка; - в складском помещении осуществляется хранение моркови свежей без маркировочного ярлыка (фотоматериал №2).
сопроводительным документам	Пищевая продукция, поступающая столовую Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения " Шамарская средняя общеобразовательная школа №26" не сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции: не представлены товаросопроводительные документы от производителя реализуемой продукции до поставщика: - Масло сливочное крестьянское сладко-сливочное несоленое м.д.ж. 72,5 (изготовитель ООО «Юговской комбинат молочных продуктов», 614534, Россия, Пермский край, Пермский район, п. Юг); - Молоко пастеризованное питьевое м.д.ж. 3,2% (изготовитель ООО ПК «Уральский продукт», 623100, Свердловская обл., г. Первоуральск, ул. Бажова, 10а);

	<p>- Картофель свежий (изготовитель ИП ГКФК Кузнецов П.А., Богдановичский район, с. Троицкое, ул. Энгельса, 8);</p> <p>- Мясо. Отрубы из говядины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный замороженный (изготовитель: ООО «ЕвроСмарт», юр. адрес: 620146, г. Екатеринбург, ул. Чкалова, 124-158, адрес производства: 623380, Свердловская обл., г. Полевской, Восточно-промышленный район, 4/26).</p>
условиям хранения	<p>Нарушаются условия хранения пищевой продукции:</p> <p>- на момент обследования 25.11.2020г. в складском помещении при температуре плюс 20,4°C и относительной влажности воздуха 63% (согласно показаниям имеющегося гигрометра психрометрического ВИТ-1) осуществляется хранение Киселя «Земляника», изготовитель ООО «Пищевые технологии», условия хранения при температуре не выше плюс 20°C, Цельного сгущенного молока с сахаром м.д.ж. 8,5%, изготовитель ЗАО «Алексеевский молочноконсервный завод», условия хранения при температуре от 0°C до плюс 10°C и относительной влажности воздуха не выше 85% или при температуре 23+2°C и относительной влажности воздуха не выше 85%, Мандаринов, изготовитель «Mazouz», Марокко, импортер ООО «Арджиэс», условия хранения при температуре от плюс 2°C до плюс 15°C, Бананов, изготовитель «Sebanqui.S.A.», Эквадор, импортер ООО «Империал Трейд», условия хранения при температуре от плюс 3°C до плюс 15°C и относительной влажности воздуха 80-90%;</p> <p>- на момент обследования 25.11.2020г. холодильном шкафу при температуре плюс 1°C (согласно показаниям имеющегося термометра) осуществляется хранение Томатов свежих, изготовитель АО «Тепличное», условия хранения при температуре от плюс 2°C до плюс 15°C;</p> <p>- на момент обследования 25.11.2020г. в холодильном шкафу при температуре плюс 7°C (согласно показаниям имеющегося термометра) осуществляется хранение Сосисок «Сливочные». Мясной продукт. Колбасное изделие вареное категории Б, изготовитель ИП Чинькова Ю.В., условия хранения при температуре от 0°C до плюс 6°C и относительной влажности воздуха не выше 75% (фотоматериал №3).</p>
срокам годности	<p>Не контролируются сроки годности пищевых продуктов из вскрытых потребительских упаковок: на момент обследования 25.11.2020 г. в среднетемпературном холодильном оборудовании осуществляется хранение Сыра российского 50%, Масла сливочного Крестьянского сладко-сливочного несоленого м.д.ж. 72,5% при отсутствии информации о дате и времени вскрытия потребительской упаковки (фотоматериал №4).</p>
ведению бракеражного журнала	Без замечаний

Приготовление блюд

Есть или нет замечания к

поточности	Нет
исправности технологического оборудования	Нет
исправности инвентаря	Нет
достаточности оборудования	Нет
технологии приготовления блюд	Не соблюдается технологический процесс приготовления блюд: на момент обследования 25.11.2020г. не контролируется температура горячих блюд: отсутствуют контрольно-измерительные приборы (психрометры, термометры) для контроля температуры горячих блюд.
обработке яйца	Нет
обработке овощей, фруктов	Нет
санитарному состоянию помещений	Нет
работе бракеражной комиссии	Нет
условиям хранения суточных проб	Нет
наличию суточных проб	Нет

Прочие вопросы характеризующие организацию питания

Условия обработки кухонной посуды	Имеется двухсекционная моечная ванна, чистая посуда хранится на стеллажах вверх дном на расстоянии более 15 см от пола. В качестве моющего средства используется «Ника супер». Имеется термометр для контроля температуры воды, используемой для мытья посуды.
Условия обработки столовой посуды	Имеется трехсекционная моечная ванна, чистая столовая посуда хранится на стеллажах, столовые приборы хранятся в кассетах ручками вверх. Для мытья посуды используется ветошь. Имеется термометр для контроля температуры воды, используемой для мытья посуды. Имеется посудомоечная машина с полным циклом, используется в соответствии с инструкцией.
Обеспеченность спец.одеждой	Персонал обеспечен спецодеждой.
Условия для соблюдения правил личной гигиены	Раковины для мытья рук в туалете и в производственных помещениях оборудованы мылом, одноразовыми полотенцами. В туалете имеется туалетная бумага.
Соблюдение правил личной гигиены	На момент обследования 25.11.2020г. сотрудники соблюдают правила личной гигиены, работают в головных уборах, масках, одноразовых перчатках, без украшений.
Ведение журнала здоровья (полнота и своевременность внесения)	Журнал здоровья ведется, записи вносятся регулярно.
Медицинские осмотры, вакцинация, гигиеническое обучение и аттестация	Допущены до работы сотрудники, в личных медицинских книжках которых отсутствуют отметки о вакцинации против дифтерии (Калинина Е.Н. – последняя вакцинация в 2005г.), кори (Калинина Е.Н.), клещевого энцефалита (Калинина Е.Н. – последняя вакцинация 2010г.), гриппа (Зеленкина Т.В., Кушнарчук И.Г. – дата последней вакцинации 2018г., Багаева Е.Н., Калинина Е.Н. – дата последней вакцинации 2011г., Сарапулова О.В. – дата последней вакцинации 2019г., Токарева Е.И. – дата последней вакцинации 2018г.), дизентерии Зонне (Токарева Е.И. – дата последней вакцинации 2019г.) Допущены до работы сотрудники, в личных медицинских книжках которых отсутствуют отметки о прохождении психиатра (Калинина Е.В.), нарколога (Калинина Е.В.); отсутствуют отметки об обследовании на наличие патогенного стафилококка (Зеленкина Т.Н.), отсутствуют отметки о прохождении гигиенического обучения и аттестации (Зеленкина Т.Н. – дата очередной аттестации сентябрь 2020г..
Наличие запаса	
столовой посуды	имеется
моющих средств	Запас моющего средства «Ника супер» достаточный
дезинфицирующих средств	7800 таблеток «Ника-хлор»
Наличие информационного стенда об организации питания и меню на день	Имеется
Проводится ли родительский контроль	Проводится

Расчет не съеденной пищи (%)	1,3%
------------------------------	------

Мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции

Разделение всех работников по цехам, рабочим сменам в целях минимизации контактов	Обеспечено
Проведение «входного фильтра»	Обеспечено
контроля температуры тела работника	Осуществляется ежедневно медицинским работником с отметкой в журнале
проведением опроса о состоянии здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами	Осуществляется ежедневно медицинским работником с отметкой в журнале
На входе в предприятие организовано место для обработки рук кожным антисептиком.	Обеспечено
Контроль за обработкой рук работниками при входе в организацию	Обеспечено
Проведение текущей уборки с использованием моющих и дезинфицирующих средств всех помещений предприятия	Обеспечено. Внеплановая проверка проведена с отбором проб рабочих растворов дезинфицирующего средства «Ника-хлор». Согласно протоколам лабораторных испытаний, проведенных испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда» аттестат № РОСС. RU. 0001. 510229 от 17 мая 2013г., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016 г. проба раствора дезинфицирующего средства №20829 от 30.11.2020 г., проба раствора дезинфицирующего средства №20830 от 30.11.2020г. в объеме проведенных испытаний соответствуют требованиям нормативных документов.
Умывальники в туалетах и производственных помещениях оборудованы мылом, кожными антисептиками, разовыми или электрополотенцами.	Умывальники в туалетах и производственных помещениях оборудованы мылом, антисептиком и бумажными полотенцами.
На момент обследования сотрудники работают с использованием СИЗ	Обеспечено
Обеспечен контроль за своевременностью смены СИЗ	Обеспечено шеф-поваром.
смена маски не реже	1 раза в 3 часа
Наличие не менее пятидневного запаса СИЗ	6500
одноразовых масок (штук)	
перчаток (штук)	400 пар
Наличие не менее пятидневного запаса	7800 таблеток «Ника-хлор»
дезинфицирующих средств	
кожного антисептика	«Тетрасепт» - 115 л
Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок и перчаток	Не обеспечена организация централизованного сбора использованных одноразовых масок: сбор масок осуществляется работниками самостоятельно, маски сжигаются в домашних печах.
Наличие бактерицидные облучатели воздуха рециркуляторного типа в производственных помещениях	Не обеспечено использование бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа в производственных помещениях: бактерицидные облучатели воздуха в производственных помещениях отсутствуют.
в обеденном зале	Обеспечено
Регулярное проветривание помещений	Обеспечено
Информирование работников о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной и общественной гигиены	Проводятся инструктажи.
Условия для соблюдения социальной дистанции	Обеспечено
При проведении внеплановой выездной проверки в отношении МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО	

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ШАЛИНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА "ШАМАРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 26", 623010, Свердловская обл., Шалинский район, п. Шамары, Первомайская ул., 3 на объекте: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Шамарская средняя общеобразовательная школа №26", 623030, Свердловская обл., Шалинский район, п. Шамары, Первомайская ул., 31 выявлены нарушения нормативных документов:				
№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	ТР ТС 021/2011 СП 2.3.6.1079-01	ст. 10 п. 1 ст. 10 п. 2 ст. 10 п. 3 пп. 1 8.1. изменен СП 2.3.6.2867- 11 от 31.03.2011	ст.15 п.5 ст.17 п.1	Не соблюдается технологический процесс приготовления блюд: на момент обследования 25.11.2020г. не контролируется температура горячих блюд: отсутствуют контрольно-измерительные приборы (психрометры, термометры) для контроля температуры горячих блюд.
2.	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3.2.1324-03 СП 2.3.6.1079-01 СанПиН 2.4.5.2409-08	ст. 10 п. 3 пп. 7 ст. 13 п. 4 ст. 17 п. 7 1.6 3.1.2. 3.3.2. 7.11 8.5	ст.15 п.5 ст.17 п.1	Нарушаются условия хранения пищевой продукции: - на момент обследования 25.11.2020г. в складском помещении при температуре плюс 20,4°C и относительной влажности воздуха 63% (согласно показаниям имеющегося гигрометра психрометрического ВИТ-1) осуществляется хранение Киселя "Земляника", изготовитель ООО "Пищевые технологии", условия хранения при температуре не выше плюс 20°C, Цельного сгущенного молока с сахаром м.д.ж. 8,5%, изготовитель ЗАО "Алексеевский молочноконсервный завод", условия хранения при температуре от 0°C до плюс 10°C и относительной влажности воздуха не выше 85% или при температуре 23+2°C и относительной влажности воздуха не выше 85%, Мандаринов, изготовитель "Mazouz", Марокко, импортер ООО "Арджиэс", условия хранения при температуре от плюс 2°C до плюс 15°C, Бананов, изготовитель "Sebanqui.S.A.", Эквадор, импортер ООО "Империал Трейд", условия хранения при температуре от плюс 3°C до плюс 15°C и относительной влажности воздуха 80-90%; - на момент обследования 25.11.2020г. холодильном шкафу при температуре плюс 1°C (согласно показаниям имеющегося термометра) осуществляется хранение Томатов свежих, изготовитель АО "Тепличное", условия хранения при температуре от плюс 2°C до плюс 15°C; - на момент обследования 25.11.2020г. в холодильном шкафу при температуре плюс 7°C (согласно показаниям имеющегося термометра) осуществляется хранение Сосисок "Сливочные". Мясной продукт. Колбасное изделие вареное категории Б, изготовитель ИП Чинькова Ю.В., условия хранения при температуре от 0°C до плюс 6°C и относительной влажности воздуха не выше 75% (фотоматериал №3). Не контролируются сроки годности пищевых продуктов из вскрытых потребительских упаковок: на момент обследования 25.11.2020 г. в среднетемпературном холодильном оборудовании осуществляется хранение Сыра российского 50%, Масла сливочного Крестьянского сладко-сливочного несоленого м.д.ж. 72,5% при отсутствии информации о дате и времени вскрытия потребительской упаковки (фотоматериал №4).
3.	ТР ТС 021/2011 СП 3.1/3.2.3146-13	ст. 10 п. 3 пп. 9 2.1	ст.15 п.5 ст.34 п.1 ст.34 п.3 ст.34 п.5	Допущены до работы сотрудники, в личных медицинских книжках которых отсутствуют отметки о прохождении психиатра (Калинина Е.В.), нарколога (Калинина Е.В.); отсутствуют отметки об обследовании на наличие

	Приказ Минздравсоцразвития РФ 302н	7.1 7.4 7.6 П. 15 Прил. 2		патогенного стафилококка (Зеленкина Т.Н.), отсутствуют отметки о прохождении гигиенического обучения и аттестации (Зеленкина Т.Н. - дата очередной аттестации сентябрь 2020г..
4.	ТР ТС 021/2011 СП 2.3.6.1079-01	ст. 10 п. 3 пп. 12 ст. 17 п. 9 7.29	ст.15 п.5 ст.17 п.1	<p>Пищевая продукция, поступающая столовую Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Шамарская средняя общеобразовательная школа №26" не сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции:</p> <p>не представлены товаросопроводительные документы от производителя реализуемой продукции до поставщика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Масло сливочное крестьянское сладко-сливочное несоленое м.д.ж. 72,5 (изготовитель ООО "Юговской комбинат молочных продуктов", 614534, Россия, Пермский край, Пермский район, п. Юг); - Молоко пастеризованное питьевое м.д.ж. 3,2% (изготовитель ООО ПК "Уральский продукт", 623100, Свердловская обл., г. Первоуральск, ул. Бажова, 10а); - Картофель свежий (изготовитель ИП ГКФК Кузнецов П.А., Богдановичский район, с. Троицкое, ул. Энгельса, 8); - Мясо. Отрубы из говядины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный замороженный (изготовитель: ООО "ЕвроСмарт", юр. адрес: 620146, г. Екатеринбург, ул. Чкалова, 124-158, адрес производства: 623380, Свердловская обл., г. Полевской, Восточно-промышленный район, 4/26). <p>На момент обследования 25.11.2020г. не сохраняются до окончания использования маркировочные ярлыки каждого тарного места с указанием срока годности пищевой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в холодильном шкафу осуществляется хранение капусты свежей, свеклы, лимонов, яиц куриных, сыра российского 50% без маркировочного ярлыка; - в складском помещении осуществляется хранение моркови свежей без маркировочного ярлыка (фотоматериал №2).
5.	СП 1.1.1058-01	2.4 2.6 3.1	ст.32 п.1 ст.32 п.2	<p>На 11.12.2020 программа производственного контроля не откорректирована, а именно, в перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания не включены следующие нормативные документы в соответствии с осуществляемой деятельностью: 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 условия распространения новой коронавирусной инфекции (сovid - 19), а так же программа содержит нормативный документ утративший юридическую силу СП 3.1.1.1117-02 "Профилактика острых кишечных инфекций" (с 2013 года СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций")</p>
6.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.29.	ст.28 п.1	<p>Пол в гардеробе имеет дефекты покрытия, что затрудняет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (Фотоматериал № 1). Пол в гардеробе имеет дефекты покрытия, что затрудняет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (Фотоматериал № 1).</p>

7.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.9	ст.17 п.1	В представленном меню масса порций блюд для обучающихся 7-11 лет не соответствуют Рекомендуемой массе порций блюд для обучающихся различного возраста (Приложение N 3 СанПиН 2.4.5.2409-08) в обед 1 дня, 5 дня и 7 дня "Салат из свежих помидоров" имеет массу 25г., при норме 60-100г., в обед 2 дня "Винегрет овощной" имеет массу 50г., при норме 60-100г., в обед 3 дня "Салат из моркови" имеет массу 50г., при норме 60-100г., в обед 4 дня, 6 дня, 9 дня "Салат из свежих огурцов" имеет массу 25г., при норме 60-100г., обед 6 дня "Сосиски отварные" имеют массу 70г., при норме 80-120г., в обед 7 дня "Птица отварная" имеет массу 70г., при норме 80-120г., в обед 8 дня "Салат из отварной свеклы" имеет массу 50г., при норме 60-100г., в обед 10 дня "Салат из белокочанной капусты" имеет массу 50г., при норме 60-120г.
8.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.13	ст.17 п.1	В представленном меню, для детей 7-11 лет, допущено повторение одних и тех же блюд в тот же день либо последующие 2-3 дня: "Чай с сахаром" - в завтрак ежедневно все 10 дней, "Компот из плодов ил ягод сушеных" - обед 4 и 5 день
9.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.18	ст.17 п.1	В представленном меню, для детей 7-11 лет в завтраки отсутствуют закуски, не включены овощи и фрукты во всем меню, что не соответствует требованию нормативного документа (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка и должен включать фрукты и овощи).
10.	СанПиН 2.4.5.2409-08	14.6	ст.17 п.1	На момент обследования 25.11.2020г. не соответствует вес порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке: по результатам контрольного взвешивания вес запеканки из творога составил 160г, (согласно меню, выход блюда запеканка из творога составляет 200г) - (фотоматериал №1).
11.	СП 3.1.2.3117-13 СП 3.1/3.2.3146-13	8.3. 11.2. 2.1 18.1 18.3 18.8	ст.29 п.1 Статья 35	Допущены до работы сотрудники, в личных медицинских книжках которых отсутствуют отметки о вакцинации против дифтерии (Калинина Е.Н. - последняя вакцинация в 2005г.), кори (Калинина Е.Н.), клещевого энцефалита (Калинина Е.Н. - последняя вакцинация 2010г.), гриппа (Зеленкина Т.В., Кушнарчук И.Г. - дата последней вакцинации 2018г., Багаева Е.Н., Калинина Е.Н. - дата последней вакцинации 2011г., Сарапулова О.В. - дата последней вакцинации 2019г., Токарева Е.И. - дата последней вакцинации 2018г.), дизентерии Зонне (Токарева Е.И. - дата последней вакцинации 2019г.)
12.	СП 3.1.3597-20	4.4.	ст.29 п.1	Не обеспечена организация централизованного сбора использованных одноразовых масок: сбор масок осуществляется работниками самостоятельно, маски сжигаются в домашних печах. Не обеспечено использование бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа в производственных помещениях: бактерицидные облучатели воздуха в производственных помещениях отсутствуют.

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

Директор МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ШАЛИНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА "ШАМАРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 26" Тарасова Ирина Михайловна

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

Приложение № 1 к акту проверки

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	прин-спекти-ровано	№ п. прил.2
1.09	1	Сыр российский 50%,	Нет информации	Нет информации	-	1 кг	250	0.2	4, 15
1.07	2	Масло сливочное Крестьянское сладко-сливочное несоленое м.д.ж. 72,5%	ООО "Юговской комбинат молочных продуктов", 614534, Россия, Пермский край, Пермский район, п. Юг	ИП Глазырин А.А.	-	1 кг	455	6	15
1.07	3	Масло сливочное крестьянское сладко-сливочное несоленое м.д.ж. 72,5	ООО "Юговской комбинат молочных продуктов", 614534, Россия, Пермский край, Пермский район, п. Юг	ИП Глазырин А.А.	18271 от 20.11.2020	1 кг	455	5	9
1.11	4	Молоко пастеризованное питьевое м.д.ж. 3,2%	ООО ПК "Уральский продукт", 623100, Свердловская обл., г. Первоуральск, ул. Бажова, 10а	ИП Глазырин А.А.		1 кг	42	1	9
1.71	5	Картофель свежий	ИП ГКФК Кузнецов П.А., Богдановичский район, с. Троицкое, ул. Энгельса, 8			1 кг	35	10	9
1.01.1	6	Мясо. Отрубы из говядины. Тазобедренный отруб без голяшки бескостный замороженный	ООО "ЕвроСмарт", юр. адрес: 620146, г. Екатеринбург, ул. Чкалова, 124-158, адрес производства: 623380, Свердловская обл., г. Полевской, Восточно-промышленный район, 4/26			1 кг	320	10	9
1.71	7	Капуста свежая	Нет информации	Нет информации	Нет информации	1 кг	20	7	4
1.71	8	Свекла	Нет информации	Нет информации	Нет информации	1 кг	40	6	4
1.72.1	9	Лимоны	Нет информации	Нет информации	Нет информации	1 кг	70	1	4
1.14	10	Яйца куриные	Нет информации	Нет информации	Нет информации	шт.	5	67	4
1.71	11	Морковь свежая	Нет информации	Нет информации	Нет информации	1 кг	37	15	4

Приложение № 2 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

№		перечень № из прил.1
	не соответствует требованиям по результатам л/и	
1	безопасности	
2	качества	
3	подлинности (фальсификация)	
	нарушение требований маркировки продукции	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	1, 7, 8, 9, 10, 11
4а	без информации средствами идентификации	
5	с неполной информацией	
5а	с неполной информацией средствами идентификации	
6	с недостоверной информацией	
6а	с недостоверной информацией средствами идентификации	
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
	нарушение требований к документам	
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос.регистрации, ветеринарных документов и др.)	
9	без товаросопроводительных документов (ТСД)	3, 4, 5, 6
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД	
11	недостоверное декларирование продукции	
12	контрафактная продукция	
13	упаковка не соответствует требованиям НД	
14	имеются явные признаки недоброкачества	
15	сроки годности истекли	1, 2

Данные по объекту							
1.	наименование	филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рошинская средняя общеобразовательная школа"					
2.	адрес	623016, Шалинский район, с. Роща, Первомайская ул., 22					
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	Вотинов Денис Григорьевич ,директор школы					
9.	телефон, факс, e-mail	(34358) -49233					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	39	0	122	0	0	0
	женщины	34					

Описательная часть

В ходе проведения внеплановой выездной проверки 30.11.2020г. исполняющей обязанности заведующей отдела экспертиз условий обучения и воспитания Новожиловой Анной Евгеньевной проводилась фотосъемка фотоаппаратом Canon PowerShot SX510 HS. Директор филиала МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рошинская средняя общеобразовательная школа", Вотинов Денис Григорьевич, о фотосъемке был уведомлен.

Филиал муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Шамарская средняя общеобразовательная школа № 26" - "Рошинская средняя общеобразовательная школа", располагается в отдельно стоящем двухэтажном здании по адресу 623016, Шалинский район, с. Роща, Первомайская ул., 22

Согласно представленному Приказу № 220-О от 17.08.2020 «Об утверждении специально разработанного расписания уроков, перемен и графика входа обучающихся в здание МБОУ «Шамарская СОШ № 26»» для входа детей в образовательное учреждение задействованы 2 входа. На каждом входе установлено антисептическое средство «Тетрасепт», ответственность за наличие антисептика возложена на директора филиала Вотинова Д.Г.

При входе в образовательное учреждение проводится термометрия сотрудников и детей (Приказ № 226-О от 17.08.2020 «О назначении лиц, ответственных за проведение термометрии обучающихся и работников школы»). Данные заносятся в журнал регистрации показаний термометрии детей и сотрудников.

Для измерения температуры тела используют бесконтактные термометры (всего в образовательном учреждении 6 бесконтактных термометров).

При регистрации показаний термометрии у сотрудника или обучающегося, данные заносят в «Журнал регистрации показаний термометрии сотрудников с данными температуры тела 37,1 и выше», «Журнал регистрации показаний термометрии обучающихся с данными температуры тела 37,1 и выше» (Приказ № 225-О от 17.08.2020 «Об утверждении журнала регистрации показаний термометрии с данными температуры от 37,1 и выше»)

В учреждении имеется план маршрутизации лиц с температурой 37,1 и выше с указанием направления движения и мест изоляции (Приказ № 224-О от 17.08.2020 «Об утверждении плана маршрутизации лиц с температурой 37,1 и выше»)

В образовательном учреждении обучаются 124 ребенка, из них 55 детей начальной школы. Сформировано 11 учебных классов, наполняемость классов не превышает 25 человек. Обучение проводится в учебных кабинетах, за каждым классом закреплен отдельный кабинет, за исключением занятий, требующих специального оборудования. (Приказ № 221-О от 17.08.2020 «О закреплении за каждым классом отдельного учебного кабинета, в котором дети обучаются по всем предметам»). Учебная мебель промаркирована в соответствии с росто-возрастными особенностями обучающихся.

Стена в раздевалке для мальчиков имеет дефект покрытия в виде отслоения краски, что затрудняет проведение уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (Фотоматериал № 1). Стены и потолки в остальных помещениях без дефектов в покрытии, что позволяет проведению уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Пол во всех помещениях без дефектов покрытия.

В каждом классе установлены рециркуляторы. Так же имеется по два рециркулятора в рекреации на каждом этаже. На каждый рециркулятор имеется журнал учета работы бактерицидных ламп. Проветривание рекреаций и коридоров проводится во время уроков, учебных кабинетов – во время перемен. (Приказ № 219-О от 17.08.2020 «О проведении регулярного обеззараживания воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных образовательных процессов и режима работы МБОУ «Шамарская СОШ № 26»»)

Генеральную уборку в образовательной организации проводят еженедельно (Приказ № 223-О от 17.08.2020 «О проведении генеральных уборок и назначении лиц, ответственных за проведение генеральных уборок»)

Уборка рекреаций проводится во время уроков, кабинетов – до начала занятий, в перерыве между сменами и после учебного процесса. Для обработки используют дезинфицирующее средство «Ника-Хлор». Рабочий раствор дезинфицирующего средства «Ника-Хлор 0,015%» и «Ника-Хлор 0,06%», разводят в соответствии с Инструкцией № 45, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 21230 от 01.12.2020, 21228 от 01.12.2020, выданы

Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16.

Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве, хранятся в недоступном для детей месте. Уборочный инвентарь промаркирован. На 30.11.2020 имеется следующий запас дезинфицирующих средств «Ника-Хлор»-1800 таб.; антисептических средств: «Тетрасепт»-25 л.; антибактериальное мыло-20л.

В образовательном учреждении имеется следующий запас средств индивидуальной защиты: маска медицинская одноразовая – 3000 шт, перчатки нитриловые – 600 пар.

Запас моющих, дезинфицирующих средств, а так же средств индивидуальной защиты достаточный.

Туалеты располагаются на каждом этаже образовательной организации.

Туалеты для мальчиков и девочек отдельные, располагаются на каждом этаже, и оборудованы кабинками с дверями без запоров. В туалетах для мальчиков установлены 1 унитаз, 1 умывальная раковина, в туалете для девочек установлено 2 унитаза и 1 умывальная раковина. Количество санитарных узлов и санитарных приборов достаточно.

Для персонала на каждом этаже оборудованы санитарные узлы с 1 унитазом и 1 умывальной раковиной.

Каждый унитаз оборудован кабинкой с дверью. В санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещены бумажные полотенца, мыло, антисептическое средство «Тетрасепт». Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и дефектов. Унитазы оборудованы одноразовыми сидениями.

Обеденный зал с пищеблоком располагается на 1 этаже здания проектная вместимость – 60 посадочных мест. Согласно представленному поэтажному плану площадь обеденного зала составляет 94,8 м² из расчета 1,5 м² на 1 посадочное место, что соответствует требованиям нормативного документа. При обеденном зале установлено 3 умывальные раковины, что соответствует требованиям нормативного документа (из расчета 1 кран на 25 посадочных мест). Рядом с умывальными раковинами имеются мыло, антисептик «Тетрасепт» и бумажные полотенца. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями для приема пищи детей) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Питание организовано собственными силами.

Согласно представленному Приказу № № 220-О от 17.08.2020 «Об утверждении специально разработанного расписания уроков, перемен и графика входа обучающихся в здание МБОУ «Шамарская СОШ № 26»» питание детей осуществляется на переменах с первой по седьмую (минимальная продолжительность времени для питания 10 минут максимальная 20 минут).

Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов.

Количество школьников 1-4 классов обучающихся очно		Количество школьников имеющих заболевания требующие индивидуального подхода к организации питания		
В 1 смену	Во 2 смену	Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия
55	-	-	-	-

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 к организации питания, получивших бесплатное питание		
Завтрак	Обед	Завтрак	Обед	Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия
55	55	7	55	-	-	-

Отказавшихся от питания детей в начальной школе нет.

Представлено Десятидневное меню для организации питания учащихся МБОУ «Шамарская СОШ № 26», в том числе дети с ОВЗ и коррекционного класса (7-11 лет)

Представленное меню содержит информацию: о дне, сезоне, неделе, возрастной категории, приеме пищи и наименовании блюда, массе порции, пищевой и энергетической ценности, содержании витаминов (А, В1, С, Е) и минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, железо), ссылку на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, что соответствует форме Примерного меню (Приложение 2 СанПиН 2.4.5.2409-08). Фактический рацион питания соответствует примерному меню.

Технологические карты оформлены в соответствии формой технологической карты (Приложение 5 СанПиН 2.4.5.2409-08), и содержат информацию о номере технологической карты, наименовании изделия(блюда), номере рецептуры, наименовании сборника рецептур, расходе массы сырья на 1 порцию, 100 порций, химическом составе, витаминах, микроэлементах данного блюда, технологии приготовления

При составлении меню учтены сезонность и время пребывания детей в образовательном учреждении. В представленном меню не используются пищевые продукты из перечня продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (приложение № 7 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Описание технологии приготовления готовых блюд в технологических картах соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, в том числе с учетом требований по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.

Примерное меню для детей в возрасте 7-11 лет, составлено с учетом распределения энергетической ценности суточного рациона по приемам пищи: в среднем за 10 дней: завтрак составляет 20,8% (490,4 ккал), обед – 30,7% (721,82 ккал).

В представленном меню, для детей 7-11 лет, допущено повторение одних и тех же блюд в тот же день либо последующие 2-3 дня: «Чай с сахаром» - в завтрак ежедневно все 10 дней, «Компот из плодов ил ягод сушеных» - обед 4 и 5 день.

При приготовлении пищи используются щадящие технологии приготовления пищи: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

В представленном меню, для детей 7-11 лет в завтраки отсутствуют закуски, не включены овощи и фрукты во всем меню, что не соответствует требованию нормативного документа (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка и должен включать фрукты и овощи).

В представленном меню масса порций блюд для обучающихся 7-11 лет не соответствуют Рекомендуемой массе порций блюд для обучающихся различного возраста (Приложение N 3 СанПиН 2.4.5.2409-08) в обед 1 дня, 5 дня и 7 дня «Салат из свежих помидоров» имеет массу 25г., при норме 60-100г., в обед 2 дня «Винегрет овощной» имеет массу 50г., при норме 60-100г., в обед 3 дня «Салат из моркови» имеет массу 50г., при норме 60-100г., в обед 4 дня, 6 дня, 9 дня «Салат из свежих огурцов» имеет массу 25г., при норме 60-100г., обед 6 дня «Сосиски отварные» имеют массу 70г., при норме 80-120г., в обед 7 дня «Птица отварная» имеет массу 70г., при норме 80-120г., в обед 8 дня «Салат из отварной свеклы» имеет массу 50г., при норме 60-100г., в обед 10 дня «Салат из белокочанной капусты» имеет массу 50г., при норме 60-120г.

Масса порции остальных блюд для обучающихся 7-11 лет соответствуют Рекомендуемой массе порций блюд для обучающихся различного возраста (Приложение N 3 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Завтрак											
Суммарная масса блюд (г)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов				Содержание минеральных веществ			
Мин	Мак	Мин	Мак	С (мг)	В1 (мг)	Е (мг)	А (рэ)	Са	Р	Mg	Fe
440	440	424	587	2,46	0,21	5,3	0,05	178,58	164,23	37,31	1,4

Завтрак							
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствуют в меню (отсутствует, имеется)				Количество дней в 10 дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Соли	Сахара	Кондитерские изделия	Выпечка	Колбасные изделия	Запрещение блюда	Овощей	фруктов
1,73	20,4	отсутствует	имеется	имеется	отсутствует	-	-

Обед											
Суммарная масса блюд (г)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов				Содержание минеральных веществ			
Мин	Мак	Мин	Мак	С (мг)	В1 (мг)	Е (мг)	А (рэ)	Са	Р	Mg	Fe
690	790	616,1	887	14,8	1,47	11,69	2,3	164,22	253,21	112,24	4,7

Обед							
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствуют в меню (отсутствует, имеется)				Количество дней в 10 дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Соли	Сахара	Кондитерские изделия	Выпечка	Колбасные изделия	Запрещение блюда	Овощей	фруктов
3,08	18,6	отсутствует	имеется	имеется	отсутствует	-	-

В филиале МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рощинская средняя общеобразовательная школа" имеется программа производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2020-2021 год (на все филиалы), утверждена директором МБОУ ШГО Шамарская СОШ № 26 И.М. Тарасовой 30.01.2020

Программа производственного контроля содержит все разделы предусмотренные требованиями СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

На 11.12.2020 программа производственного контроля не откорректирована, а именно, в перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания не включены следующие нормативные документы в соответствии с осуществляемой деятельностью: 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 условия распространения новой коронавирусной инфекции (сovid - 19), а так же программа содержит

нормативный документ утративший юридическую силу СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций» (с 2013 года СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»).

Производственный лабораторный контроль организован по договору с испытательным лабораторным центром Первоуральского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16). Объем лабораторных испытаний за истекший период 2020 года выполнен в полном объеме.

Выявление больных гриппом и ОРВИ и лиц с подозрением на эти заболевания проводится медицинским работником.

Руководитель образовательной организации, принимает меры по специфической профилактике гриппа и неспецифической профилактике ОРВИ.

Все сотрудники привиты против гриппа в октябре 2020 года (25 сотрудников). Процент привитых сотрудников составляет 100%. Вакцинация обучающихся составляет 81,4% (привито 101 ребенка из 124)

В ходе внеплановой выездной проверки испытательным лабораторным центром Первоуральского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16) проведены следующие лабораторные исследования: рабочего раствора дезинфицирующего средства (протоколы лабораторных испытаний № 21228 от 01.12.2020, 21230 от 01.12.2020), пищевые продукты и продовольственное сырье на микробиологические и физико-химические показатели (протоколы лабораторных испытаний № 21232 от 04.12.2020, 21224 от 04.12.2020, 21225 от 03.12.2020, 21226 от 08.12.2020), Проба обеденного рациона не соответствует требованиям гигиенических нормативов. Остальные пробы удовлетворительные. Протоколы лабораторных испытаний к акту прилагаются.

Оценка условий для организации питания

Температура горячих блюд (С°)		
Блюдо	на раздаче	на столе у ребенка
Не соблюдается технологический процесс приготовления блюд: на момент обследования 30.11.2020г. не контролируется температура горячих блюд: отсутствуют контрольно-измерительные приборы (психрометры, термометры) для контроля температуры горячих блюд.		

Оценка меню

Характеристика суммарных фактических показателей, характеризующих меню		
Результаты контрольного взвешивания порционных блюд	Вес по меню	Фактический вес
Суп молочный с крупой	250	220
Макаронные изделия отварные	200	210
Сосиска отварная, соус основной красный	70/50	70/50
Чай с сахаром	200	190
Хлеб пшеничный	60	50
На момент обследования 30.11.2020г. не соответствует вес порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке: по результатам контрольного взвешивания вес супа молочного с крупой составил 220г, (согласно меню, выход блюда суп молочный с крупой составляет 250г), вес чая с сахаром составил 190г (согласно меню, выход блюда чай с сахаром составляет 200г), вес хлеба пшеничного составил 50г (согласно меню выход блюда хлеб пшеничный 60г) – (фотоматериал №10).		
Результаты лабораторных исследований готовых блюд		
Объект лабораторных испытаний, наименование измерений	Показатель	Результат
Обеденный рацион	Общая калорийность Белок Жир Углеводы	Соответствует
Запеканка творожная	E.coli Proteus S. aureus БГКП(колиформы) КМАФАнМ Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Согласно экспертному заключению по результатам лабораторных испытаний №21225 от 03.12.2020г. выданным органом инспекции в Филиале ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28.07.2015г., и протоколу лабораторных

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575783

Владелец Тарасова Ирина Михайловна

Действителен с 03.03.2021 по 03.03.2022