

		<p>испытаний №21225 от 03.12.2020г., 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, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016 г. проба № 21225 "Обеденный рацион", изготовитель: филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рощинская средняя общеобразовательная школа", Юридический адрес: 623010, Свердловская обл., Шалинский район, п. Шамары, Первомайская ул., 31, Фактический адрес: Шалинский район, с. Роща, Первомайская ул., 22, дата изготовления: 30.11.2020 12:30; объем партии: 96 порций; не соответствует требованиям меню-раскладке по показателям:</p> <p>Белок - обнаружено 21,81 г (при установленной величине - 24,39-26,96 г);</p> <p>Жир - обнаружено 25,67 г (при установленной величине - 29,75-32,88 г);</p> <p>Углеводы - обнаружено 83,38 г (при установленной величине - 99,46-109,93 г);</p> <p>Общая калорийность - 651,81 ккал (при установленной величине - 763,19 - 843,53 ккал).</p>
--	--	---

**Оценка качества продовольственного сырья, поступающего на пищеблок**

Поставщики

ИП Глазырин А.А	Молочные продукты
ИП Карнаухов В.Ю	Мясо говядина, кура, грудка куры, яйцо
ООО «ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ»	Филе горбуши
ИП Суннатуллоев И.Х.	Овощи, фрукты свежие
ИП Плотникова Е.В.	Хлеб пшеничный 1 сорт
ИП Чинькова Ю.В.	Сосиски «Сливочные»

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	Без замечаний
сопроводительным документам	Пищевая продукция, поступающая столовую филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рощинская средняя общеобразовательная школа" не сопровождается товаросопроводительной документацией,

	<p>обеспечивающей прослеживаемость данной продукции:</p> <p>не представлены товаросопроводительные документы от производителя реализуемой продукции до поставщика:</p> <p>- Мороженая пищевая рыбная продукция Горбуша филе на коже глазированное (изготовитель: ООО «Хладпром», юр.адрес: 620141, г. Екатеринбург, ул. Завокзальная, д.13, оф. 1, факт. адрес: 620141, г. Екатеринбург, ул. Завокзальная, д.13, литер «А9»).</p>
условиям хранения	<p>Нарушаются условия хранения пищевой продукции:</p> <p>- на момент обследования 30.11.2020г. в складском помещении при температуре плюс 14,2°С и относительной влажности воздуха 88% (согласно показаниям имеющегося гигрометра психрометрического ВИТ-1) осуществляется хранение Макаронных изделий группы В, сорт высший Спираль, изготовитель АО «Мельник», условия хранения при температуре не выше плюс 35°С и относительной влажности воздуха не более 70%, Крупы пшеничной шлифованной и мелкодробленой, изготовитель ООО «ТПК «Агропром», условия хранения при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности не выше 70%, Крупы перловой, изготовитель ООО «Агрофирма колос», условия хранения при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности не выше 70%, Макаронных изделий группы В, сорт высший Рожки, изготовитель АО «Мельник», условия хранения при температуре не выше плюс 35°С и относительной влажности воздуха не более 70%, Крупы пшено шлифованное 1 сорт, изготовитель ИП глава К(Ф)Х Клепиков О.Ю., условия хранения при температуре не выше плюс 25°С и относительной влажности не выше 70%, Продуктов томатных консервированных. Паста томатная 25%, изготовитель ООО «Кухмастер», условия хранения при температуре от 0°С до 25°С и относительной влажности воздуха не более 75% (фотоматериал №11).</p>
срокам годности	Без замечаний
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	<p>На момент обследования 30.11.2020г. не выделен отдельный стол для обработки сырой птицы: для обработки кури сырой, рыбы сырой, мяса сырого используется один стол.</p> <p>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.</p>
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.
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 30.11.2020г. 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	Имеются отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, медицинских обследований, исследований в установленном порядке. Допущены до работы сотрудники, в личных медицинских книжках которых отсутствуют отметки о вакцинации против гриппа (Кашина Л.А., Борисова Е.В., Чудинова Н.В. – последняя вакцинация в 2019г.).
Наличие запаса	
столовой посуды	имеется
моющих средств	Запас «Ника супер» достаточный
дезинфицирующих средств	1800 таблеток «Ника-хлор»
Наличие информационного стенда об организации питания и меню на день	Имеется
Проводится ли родительский контроль	Проводится.
Расчет не съеденной пищи (%)	37%

#### Мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции

Разделение всех работников по цехам, рабочим сменам в целях минимизации контактов	Обеспечено
Проведение «входного фильтра»	Не обеспечено
контроля температуры тела работника	На момент обследования 30.11.2020г. не обеспечен контроль температуры тела работников при входе работников в организацию (предприятие), и в течение рабочего дня с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактном способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания: журнал отсутствует.
проведением опроса о состоянии здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами	На момент обследования 30.11.2020г. не обеспечено проведение опроса о состоянии здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами: журнал отсутствует.
На входе в предприятие организовано место для обработки	Обеспечено



рук кожным антисептиком.	
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 №21228 от 01.12.2020 г., проба раствора дезинфицирующего средства №21230 от 01.12.2020г. 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 2 часа
Наличие не менее пятидневного запаса СИЗ одноразовых масок (штук)	3000
перчаток (штук)	600 пар
Наличие не менее пятидневного запаса дезинфицирующих средств	1800 таблеток «Ника-хлор»
кожного антисептика	«Тетрасепт» 25 л
Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок и перчаток	<b>Не обеспечена организация централизованного сбора использованных одноразовых масок: сбор масок осуществляется работниками самостоятельно, маски сжигаются в домашних печах.</b>
Наличие бактерицидные облучатели воздуха рециркуляторного типа в производственных помещениях	Обеспечено
в обеденном зале	Обеспечено
Регулярное проветривание помещений	Обеспечено
Информирование работников о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной и общественной гигиены	Проводится в виде совещаний.
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: филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рошинская средняя общеобразовательная школа", 623016, Свердловская обл., Шалинский район, с. Роша, Первомайская ул., 22 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	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. 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 №



				<p>RA.RU.710069 от 28.07.2015г., и протоколу лабораторных испытаний №21225 от 03.12.2020г., 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, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016 г. проба № 21225 "Обеденный рацион", изготовитель: филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рощинская средняя общеобразовательная школа", Юридический адрес: 623010, Свердловская обл., Шалинский район, п. Шамары, Первомайская ул., 31, Фактический адрес: Шалинский район, с. Роцца, Первомайская ул., 22, дата изготовления: 30.11.2020 12:30; объем партии: 96 порций; не соответствует требованиям меню-раскладке по показателям:</p> <p>Белок - обнаружено 21,81 г (при установленной величине - 24,39-26,96 г);</p> <p>Жир - обнаружено 25,67 г (при установленной величине - 29,75-32,88 г);</p> <p>Углеводы - обнаружено 83,38 г (при установленной величине - 99,46-109,93 г);</p> <p>Общая калорийность - 651,81 ккал (при установленной величине - 763,19 - 843,53 ккал).</p> <p>На момент обследования 30.11.2020г. не выделен отдельный стол для обработки сырой птицы: для обработки кури сырой, рыбы сырой, мяса сырого используется один стол.</p>
2.	<p>ТР ТС 021/2011</p> <p>СанПиН 2.3.2.1324-03</p> <p>СП 2.3.6.1079-01</p> <p>СанПиН 2.4.5.2409-08</p>	<p>ст. 10 п. 3 пп. 7 ст. 13 п. 4 ст. 17 п. 7</p> <p>1.6. 3.3.2.</p> <p>7.11</p> <p>8.5</p>	ст.15 п.5	<p>Нарушаются условия хранения пищевой продукции:</p> <p>- на момент обследования 30.11.2020г. в складском помещении при температуре плюс 14,2°C и относительной влажности воздуха 88% (согласно показаниям имеющегося гигрометра психрометрического ВИТ-1) осуществляется хранение Макаренных изделий группы В, сорт высший Спираль, изготовитель АО "Мельник", условия хранения при температуре не выше плюс 35°C и относительной влажности воздуха не более 70%, Крупы пшеничной шлифованной и мелкодробленой, изготовитель ООО "ТПК "Агропром", условия хранения при температуре не выше плюс 25°C и относительной влажности не выше 70%, Крупы перловой, изготовитель ООО "Агрофирма колос", условия хранения при температуре не выше плюс 25°C и относительной влажности не выше 70%, Макаренных изделий группы В, сорт высший Рожки, изготовитель АО "Мельник", условия хранения при температуре не выше плюс 35°C и относительной влажности воздуха не более 70%, Крупы пшено шлифованное 1 сорт, изготовитель ИП глава К(Ф)Х Клепиков О.Ю., условия хранения при температуре не выше плюс 25°C и относительной влажности не выше 70%, Продуктов томатных консервированных. Паста томатная 25%, изготовитель ООО "Кухмастер", условия хранения при температуре от 0°C до 25°C и относительной влажности воздуха не более 75% (фотоматериал №11).</p>
3.	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3 пп. 12	ст.15 п.5	<p>Пищевая продукция, поступающая столовую филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рощинская средняя общеобразовательная школа" не сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции:</p> <p>не представлены товаросопроводительные документы от производителя реализуемой продукции до поставщика:</p> <p>- Мороженая пищевая рыбная продукция Горбуша филе на коже глазированное (изготовитель: ООО "Хладпром", юр.адрес: 620141, г. Екатеринбург, ул. Завокзальная, д.13, оф. 1, факт. адрес: 620141, г. Екатеринбург, ул. Завокзальная, д.13, литер "А9").</p>



4.	СП 1.1.1058-01	2.4. 2.6. 3.1.	ст.32 п.1 ст.32 п.2	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")
5.	СП 2.3.6.1079-01	8.9.	ст.17 п.1	На момент обследования 30.11.2020г. не выделен отдельный стол для обработки сырой птицы: для обработки кури сырой, рыбы сырой, мяса сырого используется один стол.
6.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.28.	ст.28 п.1	Стена в раздевалке для мальчиков имеет дефект покрытия в виде отслоения краски, что затрудняет проведение уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (Фотоматериал № 1)
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 и 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 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).
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 гриппа (Кашина Л.А., Борисова Е.В., Чудинова Н.В. - последняя вакцинация в 2019г.).

12.	СП 3.1.3597-20	4.4.	ст.29 п.1	<p>На момент обследования 30.11.2020г. не обеспечен контроль температуры тела работников при входе работников в организацию (предприятие), и в течение рабочего дня с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания: журнал отсутствует.</p> <p>На момент обследования 30.11.2020г. не обеспечено проведение опроса о состоянии здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами: журнал отсутствует.</p> <p>Не обеспечена организация централизованного сбора использованных одноразовых масок: сбор масок осуществляется работниками самостоятельно, маски сжигаются в домашних печах.</p>
-----	----------------	------	-----------	---

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

директор филиала "Рощинская средняя общеобразовательная школа" Вотинин Д.Г., шеф-повар Кашина Л.А.

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.из м.	цена за ед.	проин-спекти-ровано	№ п. прил.2
1.76	1	Обеденный рацион	филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рошинская средняя общеобразовательная школа", Юридический адрес: 623010, Свердловская обл., Шалинский район, п. Самары, Первомайская ул., 31, Фактический адрес: Шалинский район, с. Роша, Первомайская ул., 22	-	-	шт.	100	1	2
1.05.1	2	Мороженая пищевая рыбная продукция Горбуша филе на коже глазированное	ООО "Хладпром", юр.адрес: 620141, г. Екатеринбург, ул. Завокзальная, д.13, оф. 1, факт. адрес: 620141, г. Екатеринбург, ул. Завокзальная, д.13, литер "А9"	Нет информации	Нет информации	1 кг	350	10	9



## Приложение № 2 к акту проверки

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

№		перечень № из прил. 1
	<b>не соответствует требованиям по результатам л/и</b>	
1	безопасности	
2	качества	1
3	подлинности (фальсификация)	
	<b>нарушение требований маркировки продукции</b>	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	
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	
	<b>нарушение требований к документам</b>	
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос. регистрации, ветеринарных документов и др.)	
9	без товаросопроводительных документов (ТСД)	2
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	



Данные по объекту								
1.	наименование	филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа"						
2.	адрес	623013, Шалинский район, д. Гора, 8 марта ул., 12						
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	Желтышева Татьяна Александровна, директор						
9.	телефон, факс, e-mail	(34358) 43-3-17						
10.	контактная информация							
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		всего	42	0	127	0	0	0
		женщины	36					
		подростки 15-17 лет	0					

#### Описательная часть

Филиал муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Шамарская средняя общеобразовательная школа № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа", располагается в отдельно стоящем двухэтажном здании по адресу 623013, Шалинский район, д. Гора, 8 марта ул., 12

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 Желтышеву Т.А.

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 106 детей, из них 57 детей начальной школы. Сформировано 10 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 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 «Део-Хлор». Рабочий раствор дезинфицирующего средства «Део-Хлор 0,015%», разводят в соответствии с Инструкцией № 24/12, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 20284 от 30.11.2020, 20285 от 30.11.2020, 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 25.11.2020 имеется следующий запас дезинфицирующих средств «Део-Хлор»-3000 таб.; антисептических средств: «Тетрасепт»-9 л.; антибактериальное мыло-10л.



В образовательном учреждении имеется следующий запас средств индивидуальной защиты: маска медицинская одноразовая – 3500 шт, перчатки нитриловые – 250 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 сиденьями.

Обеденный зал с пищеблоком располагается на 1 этаже здания проектная вместимость – 40 посадочных мест. Согласно представленному поэтажному плану площадь обеденного зала составляет 60 м<sup>2</sup> из расчета 1,5 м<sup>2</sup> 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
57	-	-	-	-

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
57	57	4	57	-	-	-

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 рецепты 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 рецептов, 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 филиале МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная 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 (23 сотрудника). Процент привитых сотрудников составляет 100%. Вакцинация обучающихся составляет 90,5% (привито 96 ребенка из 106)

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 № 20284 от 30.11.2020, 20285 от 30.11.2020), пищевые продукты и продовольственное сырье на микробиологические и физико-химические показатели (протоколы лабораторных испытаний № 20824 от 01.12.2020, 20825 от 01.12.2020, 20826 от 01.12.2020, 20827 от 01.12.2020), Проба «Молоко питьевое пастеризованное» и проба «Масло «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое» не соответствуют требованиям гигиенических нормативов. Остальные пробы удовлетворительные. Протоколы лабораторных испытаний к акту прилагаются. Экспертные заключения по результатам неудовлетворительных исследований прилагаются.

#### Оценка условий для организации питания

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

#### Оценка меню

Характеристика суммарных фактических показателей, характеризующих меню		
Результаты контрольного взвешивания порционных блюд	Вес по меню	Фактический вес
Запеканка из творога	200	167
<b>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 167г. (согласно меню, выход блюда запеканка из творога составляет 200г) – (фотоматериал №5).</b>		
На момент обследования 25.11.2020г. не представляется возможным провести контрольное взвешивание иных блюд, так как обед закончился.		
Результаты лабораторных исследований готовых блюд		
Объект лабораторных испытаний, наименование измерений	Показатель	Результат
Запеканка творожная	Proteus S. aureus БГКП(колиформы) КМАФАнМ	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. Монтажных, 24, пом ,91	г. Екатеринбург, ул. Монтажных, 24, пом ,91	филе горбуши
ИП Карнаухова В.Ю.	п. Шаля, ул. Парижской Коммуны, 44	п. Шаля, ул. Привокзальная, 5	мясо кури охлажденное, мясо говядины
ИП Карнаухова В.Ю.	п. Шаля, ул. Привокзальная, 5	п. Шаля, ул. Привокзальная, 5	яйцо куриное, кисель, крупы
ИП Карнаухова 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 сопроводительным документам	Без замечаний
	<p>Пищевая продукция, поступающая столовую филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа" 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"> <li>- Сметана м.д.ж. 20% (изготовитель ООО «МаСКО», 617830, Пермский край, г. Чернушка, ул. Ленина, 54);</li> <li>- Масло сливочное крестьянское сладко-сливочное несоленое 72,5% высший сорт (изготовитель ООО «Юговской комбинат молочных продуктов», 614534, Россия, Пермский край, Пермский район, п. Юг);</li> <li>- Горбуша филе на шкуре мороженая, глазированная (Дальневосточная) (изготовитель: ООО «Наша рыба», 624087, Свердловская обл., г. Верхняя Пышма, п. Кедровое, ул. 1-й Кедровый, 4).</li> </ul>
условиям хранения	<p>Нарушаются условия хранения пищевой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на момент обследования 25.11.2020г. в бытовом холодильнике при температуре плюс 9°C (согласно показаниям термометра) осуществляется хранение Огурцов свежих, изготовитель ООО ТК «Сосногорский», условия хранения при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C;</li> <li>- на момент обследования 25.11.2020г. в морозильном ларе при температуре минус 23°C (согласно показаниям имеющегося термометра) осуществляется хранение Горбуши филе на шкуре мороженой, глазированной (Дальневосточная), изготовитель: ООО «Наша рыба», условия хранения при температуре минус 18°C (фотоматериал №6).</li> </ul>
срокам годности	<p>Не контролируются сроки годности пищевых продуктов из вскрытых потребительских упаковок: на момент обследования 25.11.2020 г. в среднетемпературном холодильнике осуществляется хранение Сыра рассольного, при отсутствии информации о дате и времени вскрытия потребительской упаковки</p>



	(фотоматериал №7).
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	<p>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.</p> <p>На момент обследования 25.11.2020 г. в филиале МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Школьная средняя общеобразовательная школа", №3013, Свердловская обл., Шалинский район, д. Бора, 8 марта ул., 12 не проводится контроль за продовольственным (пищевым) сырьем, используемым при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля: для изготовления кондитерских кулинарных изделий использовалась пищевая продукция, не соответствующая требованиям нормативных документов:</p> <p>- Масло сливочное крестьянское сладко-сливочное несоленое 72,5% высший сорт; дата изготовления: 18.11.2020; срок годности: не более 35 суток; объем партии: 3 кг, товарная накладная №118-72 от 23.11.2020; упаковка: потребительская упаковка; условия хранения: 3±2° С и относительная влажность воздуха не более 90%; изготовитель ООО «Юговской комбинат молокопродуктов», 614534, Россия, Пермский край, Пермский район, п. Юг, ветеринарное свидетельство №760/03451, не соответствует требованиям п.п. 1.5.9. ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции." по показателю: БГСН (количества) - обнаружено в 0,01 г (при установленной норме - не допускается в 0,01г), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 17 от 01.12.2020г., проведенных санитарно-микробиологическим лабораторным центром Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральске, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Рева" аттестат № РОСС. RU. 0001. 51022, дата окончания сведений в реестр аккредитации от 19.04.2016г. и экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний № 7 от 01.12.2020г., выданным органом по аккредитации в Свердловской области в городе Первоуральске, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Рева", аттестат аккредитации от 28.07.2015г. № RA.RU.710069 от 28.07.2015г.</p> <p>- Молоко питьевое пастеризованное 3,2%; дата изготовления: 23.11.2020; срок годности: 5</p>

	<p>суток; объем партии: 12 упаковок, транспортная накладная №18772 от 23.11.2020г.; упаковка: потребительская упаковка; условия хранения: 4±2° С, изготовитель ООО СХП «Мир-Тау», юридический адрес: 452530, Россия, Республика Башкортостан, Дуванский район, с. Мамулово, УЛ. Коммунистическая, 71, фактический адрес: 456080, Россия, Челябинская обл., г. Троицкий, ул. Карла Маркса, 21, ветеринарное свидетельство №7682171290 от 23.11.2020г., не соответствует требованиям прил. 8 ТР ТС 033/2010 "О безопасности молока и молочной продукции" по показателю БГКП(колиформы), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 20826 от 01.12.2020г., проведенных испытательным лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Троицком, Шалинском, Нижнесергинском районах городе Ревда» аттестат № РОСС. RU. 0001. 51001 от внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г. и экспертным заключением по результатам лабораторных исследований № 16 от 01.12.2020г., выданным органом исполнительной власти в Филiale ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Троицком, Шалинском, Нижнесергинском районах городе Ревда", аттестат аккредитации органа исполнительной власти № RA.RU.710069 от 28.07.2015г.</p>
обработке яйца	Нет
обработке овощей, фруктов	Нет
санитарному состоянию помещений	Нет
работе бракеражной комиссии	Нет
условиям хранения суточных проб	Нарушаются условия хранения суточных проб на момент обследования 25.11.2020г. проб хранятся при температуре плюс 2°С. Не соблюдается хранение суточных проб (фотофиксация № 2.3.6.1079-01 суточные пробы сохранены при температуре +2 - +6 °С.) (фотофиксация № 2.3.6.1079-01)
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. На момент обследования 25.11.2020г. для мытья кухонной посуды используются моющие средства, не разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке для мытья посуды используется моющее средство «АОС» (фотофиксация №9).
Условия обработки столовой посуды	Имеется трехсекционная моечная ванна, чистая столовая посуда хранится на стеллажах, столовые приборы хранятся в кассетах. Для мытья посуды используется ветошь. На момент обследования 25.11.2020г. для мытья столовой посуды используются моющие средства, не разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке для мытья посуды используется моющее средство «АОС» (фотофиксация № 1).
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 есть туалетная бумага.
Соблюдение правил личной гигиены	На момент обследования 25.11.2020г. сотрудники организации соблюдают правила личной гигиены, работают в головных уборах, перчатках, одеваясь в спецодежду.



	перчатках, без украшений.
Ведение журнала здоровья (полнота и своевременность внесения)	Журнал здоровья ведется, записи вносятся регулярно.
Медицинские осмотры, вакцинация, гигиеническое обучение и аттестация	Имеются отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, медицинских обследований, исследований в установленном порядке. Допущены до работы сотрудники, в личных медицинских книжках которых отсутствуют отметки о вакцинации против дифтерии (Нифонтова И.В. – последняя вакцинация в 2009г.), гепатита А (Осолихина И.И. – имеется отметка об однократной вакцинации в 2017г., об отсутствии напряженности иммунитета к вирусу гепатита А, Масленникова Н.Ф.), гриппа (Осолихина И.И., Масленникова Н.Ф. – дата последней вакцинации 2019г., Нифонтова И.В. – дата последней вакцинации 2018г.).
Наличие запаса	
столовой посуды	имеется
моющих средств	Для мытья посуды используются моющие средства, не разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке: для мытья посуды используется моющее средство «Део».
дезинфицирующих средств	3000 таблеток «Део-хлор»
Наличие информационного стенда об организации питания и меню на день	Имеется
Проводится ли родительский контроль	Проводится в виде бракеража.
Расчет не съеденной пищи (%)	2,4%

#### 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 в отборе проб рабочих растворов дезинфицирующего средства «Део-хлор». Согласно протоколам лабораторных исследований, проведенных испытательным лабораторным центром Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревада» аттестат № РОСС. RU. 0011. 510239 от 17 мая 2013г., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2018 г. проба раствора дезинфицирующего средства №20850 от 30.11.2020г. в объеме проведенных исследований 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 2 часа
Наличие не менее пятидневного запаса СИЗ	50 масок при необходимом количестве 45 единиц (350) – общее количество на школу)
одноразовых масок (штук)	



перчаток (штук)	100 пар (250 пар в общем запасе школы)
Наличие не менее пятидневного запаса дезинфицирующих средств	250 таблеток «Део-хлор» (в общем запасе школы 3000 таблеток)
кожного антисептика	0,7 л антисептика «Тетрасепт» (9 л в общем запасе школы)
Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок и перчаток	<b>Не обеспечена организация централизованного сбора использованных одноразовых масок: сбор масок осуществляется работниками самостоятельно, маски сжигаются в домашних печах.</b>
Наличие бактерицидные облучатели воздуха рециркуляторного типа в производственных помещениях	<b>Не обеспечено использование бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа в производственных помещениях: бактерицидные облучатели воздуха в производственных помещениях отсутствуют.</b>
в обеденном зале	Обеспечено
Регулярное проветривание помещений	Обеспечено
Информирование работников о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной и общественной гигиены	Имеются памятки.
Условия для соблюдения социальной дистанции	Обеспечено

При проведении внеплановой выездной проверки в отношении МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ШАЛИНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ШАМАРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 26», 623010, Свердловская обл., Шалинский район, д. Ш. Шары, Первомайская ул., 3 на объекте: филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа", 623013, Свердловская обл., Шалинский район, д. Гора, 8 марта ул., 12 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 ст. 10 п. 3 пп. 4 ст. 20 п. 1  8.1. измене н СП 2.3.6.2 867-11 от 31.03.2 011	ст.15 п.5	<p>Не соблюдается технологический процесс изготовления. На момент обследования 25.11.2020 г. температура горячих блюд: отсчеты от измерительные приборы (психрометры, термометры) для контроля температуры горячих блюд.</p> <p>На момент обследования 25.11.2020 г. в филиале МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа", 623013, Свердловская обл., Шалинский район, д. Гора, 8 марта ул. 12 не проводится контроль за продовольственным (продукцией) используемым при производстве (иной пищевой) продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля: для изготовления кулинарных изделий использовалась продукция, не соответствующая требованиям нормативных документов:</p> <p>- Масло сливочное крестьянское сладкое высшего сорта 72,5% высший сорт; дата изготовления: 08.11.2020; срок годности: не более 35 суток; объем упаковки 3 кг, товарная накладная №18772 от 23.11.2020; упаковка и маркировка упаковки; условия хранения: 3+2° С и относительная влажность воздуха не более 90%; изготовитель ООО "Пермские молочные продукты", 614534, Россия, Пермский район, Пермский район, п. Юг, ветеринарный №7800913451, не соответствует требованиям СанПиН 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" по показателю: БГКП (колиформы) - общее число в 1 г продукта установленной норме - не допускается. Это подтверждается протоколом лабораторных исследований от 01.12.2020г., проведенных испытательным центром Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Первомайском, Нижнесергинском районах и городе Ревальском". RU. 0001. 510229, дата внесения в реестр 04.08.2019</p>



				<p>аккредитованных лиц 19.04.2016г. и экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний №20827 от 01.12.2020г., 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.;</p> <p>- Молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 3,2% дата изготовления: 23.11.2020; срок годности: 5 суток; объем партии: 12 упаковок, товарная накладная №18772 от 23.11.2020; упаковка: потребительская упаковка; условия хранения: +4...+6 С, изготовитель ООО СХП "Урал-Тай", юридический адрес: 452530, Россия, Республика Башкортостан, Дюванский район, с. Месягутово, УЛ. Коммунистическая, 71; фактический адрес: 456080, Россия, Челябинская обл., г. Троицкий, ул. Парка Маркса, 21, ветеринарное свидетельство №7682171200 от 23.11.2020г., не соответствует требованиям прил. 1 ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции" по показателю БГКП(колиформы), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 20826 от 01.12.2020г., 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. 51119, данные о введении сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г. и экспертным заключением по результатам лабораторных испытаний №20826 от 01.12.2020г., 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.</p>
2.	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3 пп. 7 ст. 13 п. 4 ст. 17 п. 7	ст.15 п.5	<p>Нарушаются условия хранения пищевой продукции:</p> <p>- на момент обследования 25.11.2020г. в бытовом холодильнике при температуре плюс 9°C (согласно показаниям термометра) осуществляется хранение Огурцов свежих, изготовитель ООО ТК "Сосногорский", условия хранения при температуре от минус 2°C до плюс 1°C;</p> <p>- на момент обследования 25.11.2020г. в морозильной камере при температуре минус 23°C (согласно показаниям термометра) осуществляется хранение Голубики замороженной, глазированной (Дальневосточная компания) ООО "Наша рыба", условия хранения при температуре от минус 18°C (фотоматериал №6).</p> <p>Не контролируются сроки годности пищевых продуктов из вскрытых потребительских упаковок: на момент обследования 25.11.2020г. в среднетемпературном холодильнике осуществляется хранение Сыра российский, в упаковке отсутствует информация о дате и времени изготовления, потребительской упаковке (фотоматериал №7).</p>
3.	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3 пп. 12	ст.15 п.5	<p>Пищевая продукция, поступающая столовую, не имеет прослеживаемость данной продукции:</p> <p>не представлены товаросопроводительные документы от производителя реализуемой продукции для потребителей:</p> <p>- Сметана м.д.ж. 20% (изготовитель ООО "Югра", адрес: Пермский край, г. Чернушка, ул. Ленина, 54);</p> <p>- Масло сливочное крестьянское сладко-сливочное высшего сорта 72,5% высший сорт (изготовитель ООО "Югра", адрес: Пермский район, п. Юг);</p>

				- Горбуша филе на шкуре мороженая, глазированная (Дальневосточная) (изготовитель: ООО "Наша рыба", 624087, Свердловская обл., г. Верхняя Пышма, п. Кедровое, ул. Школьников, 4).
4.	СП 1.1.1058-01	2.4. 2.6. 3.1.	ст.32 п.1 ст.32 п.2	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), в 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")
5.	СП 2.3.6.1079-01	5.15.	ст.13 п.1	На момент обследования 25.11.2020г. для мытья кухонной посуды используются моющие средства, не рекомендованные органами и учреждениями госсанэпиднадзора в установленном порядке: для мытья посуды используются моющие средства "AOS" (фотоматериал №9). На момент обследования 25.11.2020г. для мытья кухонной посуды используются моющие средства, не рекомендованные органами и учреждениями госсанэпиднадзора в установленном порядке: для мытья посуды используются моющие средства "AOS" (фотоматериал №9).
6.	СП 2.3.6.1079-01  СанПиН 2.4.5.2409-08	14.3. измене н СП 2.3.6.2 867-11 от 31.03.2 011  14.11	ст.17 п.1	Нарушаются условия хранения суточных порций на момент обследования 25.11.2020г. в холодильнике при температуре плюс 7°C осуществляется хранение суточных порций. п. 14.3 СП 2.3.6.1079-01 суточные порции хранятся при температуре +2 - +6 °С.) (фотоматериал №8).
7.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.9	ст.17 п.1	В представленном меню масса порций блюд для детей в возрасте 7-11 лет не соответствуют Рекомендациям СанПиН 2.4.5.2409-08) в обед 1 дня, 2 дня и 7 дня "Салат из свежих помидоров" имеет массу 25г., при норме 60-100г., в обед 2 дня "Винегрет овощной" имеет массу 25г., 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 свеклы" имеет массу 25г., при норме 60-100г., обед 5 дня "Свекла отварная" имеют массу 70г., при норме 80-120г., в обед 7 дня "Свекла 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, достигнуто повторение одних и тех же блюд в тот же день, либо последующие 2-3 дня: "Чай с сахаром" повторяется в течение 10 дней, "Компот из плодов и ягод" повторяется в течение 10 дней.
9.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.18	ст.17 п.1	В представленном меню, для детей 7-11 лет, достигнуто отсутствие закуски, не включены овощи и фрукты в меню, что не соответствует требованиям пункта 6.18 документа (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка и должен включать фрукты и овощи).



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575783

Владелец Тарасова Ирина Михайловна

Действителен с 03.03.2021 по 03.03.2022