

10.	СанПиН 2.4.5.2409-08	14.6	ст.17 п.1	На момент обследования 25.11.2020г. не соответствовал при порционных блюдах выходу блюда, указанного в меню-раздаточной по результатам контрольного взвешивания вес запеканки из творога составил 167г, (согласно меню выход блюда запеканка из творога составляет 200г) - (фотоматериал №5).
11.	СП 3.1.2.3117-13 СП 3.1/3.2.3146-13	8.3. 11.2. 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 (Нифонтова И.В. - последняя вакцинация в 2018г.), гепатита А (Осолихина И.И. - имеется отметка об однократной вакцинации в 2017г., об отсутствии необходимости прививки к вирусу гепатита А, Масленникова И.В. - группа (Удальцова И.И., Масленникова Н.Ф. - дата последней вакцинации 2018г., Нифонтова И.В. - дата последней вакцинации 2018г.).
12.	СП 3.1.3597-20	4.4.	ст.29 п.1	Не обеспечена организация централизованного сбора использованных одноразовых масок: сбор осуществляется работниками самостоятельно, маски хранятся 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 филиала "Горная средняя общеобразовательная школа" Желтышева Т.А., шеф-повар Осолихина И.И.

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.	проин-спекти-ровано	№ п. прил.2
1.11	1	Сметана м.д.ж. 20%	ООО "МаСКо", 617830, Пермский край, г. Чернушка, ул. Ленина, 54	ИП Глазырин А.А.	18772 от 23.11.2020	1 кг	60	1	9
1.07	2	Масло сливочное крестьянское сладко-сливочное несоленое 72,5% высший сорт	ООО "Юговской комбинат молочных продуктов", 614534, Россия, Пермский край, Пермский район, п. Юг	ИП Глазырин А.А.	18772 от 23.11.2020	1 кг	455	3	1, 9
1.05.1	3	Горбуша филе на шкуре мороженая, глазированная (Дальневосточная)	ООО "Наша рыба", 624087, Свердловская обл., г. Верхняя Пышма, п. Кедровое, ул. Школьников, 4	ООО "Детское питание"		1 кг	355	10	9
1.09	4	Сыр российский 50%	Нет информации	Нет информации		1 кг	220	0.15	4, 15
1.11	5	Молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 3,2%	ООО СХП "Урал-Тау", юридический адрес: 452530, Россия, Республика Башкортостан, Дуванский район, с. Месягутово, УЛ. Коммунистическая, 71, фактический адрес: 456080, Россия, Челябинская обл., г. Трехгорный, ул. Карла Маркса, 21	ИП Глазырин А.А.	18772 от 23.11.2020	1 кг	49	12	1

Приложение № 2 к акту проверки

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

№	не соответствует требованиям по результатам л/и	перечень № из прил.1
1	безопасности	2, 5
2	качества	
3	подлинности (фальсификация)	
	нарушение требований маркировки продукции	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	4
4a	без информации средствами идентификации	
5	с неполной информацией	
5a	с неполной информацией средствами идентификации	
6	с недостоверной информацией	
6a	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)	1, 2, 3
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	4

Данные по объекту								
1.	наименование	филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Платоновская средняя общеобразовательная школа"						
2.	адрес	623014, Шалинский район, с. Платоново, Советская ул., 21						
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	Чиркова М.Ф., директор школы						
9.	телефон, факс, e-mail	(34358) 46-2-32, 46-2-74						
10.	контактная информация							
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		всего	32	0	156	0	0	0
		женщины	28					

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" - "Платоновская средняя общеобразовательная школа", Чиркова Мария Федоровна, о фотосъемке была уведомлена.

Филиал муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Шамарская средняя общеобразовательная школа № 26" - "Платоновская средняя общеобразовательная школа", располагается в отдельно стоящем трехэтажном здании по адресу 623014, Шалинский район, с. Платоново, Советская ул., 21

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 Чиркову М.Ф.

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 и журнал регистрации показаний термометрии обучающихся с данными температуры тела 37,1 и выше» (Приказ № 220-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 92 ребенка, из них 42 детей начальной школы. Сформировано 13 учебных классов, наполняемость классов не превышает 10 человек. Обучение проводится в отдельных кабинетах, за каждым классом закреплен отдельный кабинет, за исключением занятий, требующих специальной обстановки. (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 возрастными особенностями обучающихся.

Потолок в спортивном зале имеет дефект покрытия в виде отслоения краски, что затрудняет проведение уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (Фотоматериалы в приложении). Стены и полочки 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 каждом кабинете на первом этаже. На каждый рециркулятор имеется журнал учета работы бактерицидных ламп. При работе ламп в коридорах проводится во время уроков, учебных кабинетов – во время перемен. (Приказ № 220-О от 17.08.2020 «О проведении регулярного обеззараживания воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветриванию помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных образовательных мероприятий и режима работы МБОУ «Шамарская СОШ № 26»»)

Генеральную уборку в образовательной организации проводят еженедельно (Приказ № 225-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 перерывах между занятиями и после учебного процесса. Для обработки используют дезинфицирующее средство «Ника-Хлор 0,015%», отобранный в помещение для дезинфекции. Дезинфицирующее средство «Ника-Хлор 0,015%», отобранный в помещение для дезинфекции, разводят не в соответствии с Инструкцией № 45, что подтверждается протоколом № 1 от 30.11.2020г.

№ 21227 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, и экспертным заключением № 21227 от 30.11.2020, выдан Филиалом 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 июля 2015 г

Рабочий раствор дезинфицирующего средства «Ника-Хлор 0,015%», отобранный на пищеблоке, разводят в соответствии с Инструкцией № 45, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний № 21229 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 надлежащем для детей месте. Уборочный инвентарь промаркирован. На 30.11.2020 имеется следующий запас дезинфицирующих средств «Ника-Хлор»-1800 таб.; антисептических средств: «Тетрасепт»-36 л.; антибактериальное мыло-20 л.

В образовательном учреждении имеется следующий запас средств индивидуальной защиты: маска медицинская одноразовая – 1500 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 раздельные, располагаются на каждом этаже, и оборудованы кабинкой с дверями без запоров. В туалетах для мальчиков установлены 2 унитаза, 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 педаль для сидения, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещены бумажные полотенца, мыло, антисептическое средство «Тетрасепт». Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин, 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 9 кв. м, на расчет 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 раковина 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 специального образовательного расписания уроков, перемен и графика входа обучающихся в здание МБОУ «Шамарская СОШ № 26» и иные детей осуществляется на переменах с первой по пятую (минимальная продолжительность перемен для детей 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
42	-	-	-

Количество школьников 1-4 кл. нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл. получающих бесплатные		Количество школьников имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода к организации питания, получивших бесплатное питание	
Завтрак	Обед	Завтрак	Обед	Сахарный диабет	Целиакия
42	42	42	42	-	-

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, приемы пищи и наименовании блюда, массе порции, пищевой и энергетической ценности, содержании витаминов (А, В, С, Е) и минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, железо), ссылку на рецептуры используемых продуктов и кулинарных изделий, что соответствует форме Примерного меню (Приложение 2 СанПиН 2.4.5.2409-08) и обеспечивает качество питания соответствует примерному меню.

Технологические карты оформлены в соответствии формой технологической карты (Приложение 3 СанПиН 2.4.5.2409-08), и содержат информацию о номере технологической карты, наименовании блюда, рецептуре, наименовании сборника рецептур, расходе массы сырья на 1 порцию, 100 порций, количестве витаминов, 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 заболеваний.

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% (440 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, «Салат из фруктов и ягод сушеных» - обед 4 и 5 день.

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

В представленном меню, для детей 7-11 лет в завтраки отсутствуют закуски. В меню 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, обед должен включать фрукты и овощи).

В представленном меню масса порций блюд для обучающихся 7-11 лет не соответствует 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 25г., при норме 60-100г., в обед 10 дня «Салат из белокочанной капусты» имеет массу 50г., при норме 60-100г.

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	Мg	К
440	440	424	587	2,46	0,21	5,3	0,05	178,58	1,9	1,3

Завтрак						
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствуют в меню (отсутствует, имеется)				
Соли	Сахара	Кондитерские изделия	Выпечка	Колбасные изделия	Запрещенные блюда	Содержание в среднем за прием пищи
1,73	20,4	отсутствует	имеется	имеется	отсутствует	1,73

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	Мg	К
690	790	616,1	887	14,8	1,47	11,69	2,3	164,22	1,9	1,3

Обед						
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствуют в меню (отсутствует, имеется)				
Соли	Сахара	Кондитерские изделия	Выпечка	Колбасные изделия	Запрещенные блюда	Содержание в среднем за прием пищи
3,08	18,6	отсутствует	имеется	имеется	отсутствует	3,08

В филиале МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Платоновская средняя общеобразовательная школа" реализована программа производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2020-2021 год (на все филиалы 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, в перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов риска 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 также СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика инфекций» (с 2013 года СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»).

Производственный лабораторный контроль организован по договору с испытательным 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 производится медицинским работником.

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

Все сотрудники привиты против гриппа в октябре 2020 года (25 сотрудников составляет 100%. Вакцинация обучающихся составляет 100% (привито 92 человека).

В ходе внеплановой выездной проверки испытательным лабораторным центром 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) проведено исследование: рабочего раствора дезинфицирующего средства (протоколы лабораторных исследований № 21229 от 30.11.2020, 21229 от 01.12.2020), пищевые продукты и продовольственное сырье на микробиологические показатели (протоколы лабораторных испытаний № 21231 от 04.12.2020, 21231 от 04.12.2020, 21222 от 03.12.2020), Проба дезинфицирующего средства «Ника-Хлор» на соответствие гигиенических нормативов. Остальные пробы удовлетворительные. Протоколы лабораторных исследований прилагаются. Экспертное заключение по результатам неудовлетворительного исследования от 04.12.2020 № 21231 от 04.12.2020, 21222 от 03.12.2020.

Оценка условий для организации питания

Температура горячих блюд (С°)	
Блюдо	на раздаче
Не соблюдается технологический процесс приготовления блюд: на момент обслуживания контролируется температура горячих блюд: отсутствуют контрольно-измерительные приборы (термометры) для контроля температуры горячих блюд.	

Оценка меню

Характеристика суммарных фактических показателей, характеризующих меню	
Результаты контрольного взвешивания порционных блюд	Вес по меню
Суп молочный с крупой	250
Макаронные изделия отварные	200
Сосиска отварная, соус основной красный	70/50
Салат из свежих огурцов	25
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	60
Результаты лабораторных исследований готовых блюд	
Обеденный рацион	Общая калорийность Белок Жир Углеводы
Макаронные изделия отварные	E.coli Proteus S. aureus БГКП(колиформы) КМАФАнМ Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Масло сливочное «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое м.д.ж. 72,5%	Вкус и запах Внешний вид и консистенция Цвет

	Массовая доля влаги Массовая доля жира Титруемая кислотность молочной плазмы Listeria monocytogenes S. aureus БГКП(колиформы) КМАФАнМ Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
Картофель свежий	Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть Нитраты	Составляет

Оценка качества продовольственного сырья, поступающего на пищеблок

Поставщики

наименование поставщика	юр. адрес	фактический адрес	продовольственного назначения
ИП Чинькова Ю.В.	г.Челябинск, ул. Котина, д. 21, кв. 113	г.Челябинск, Копейское шоссе, д. 36	соль
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	опеределенный
ИП Глазырин А.А.	п. Бисерть, ул. Революции, 7-13	п. Бисерть, ул. Революции, 7-13	молочные продукты питания
ОГО "Детское питание"	г. Екатеринбург, ул. Монтажников, 24, пом ,91	г. Екатеринбург, ул. Монтажников, 24, пом ,91	фруктоза
ИП Карнаухов В.Ю.	п. Шаля, ул. Парижской Коммуны, 44	п. Шаля, ул. Привокзальная, 5	мороженое охлажденное, мороженое
ИП Карнаухов В.Ю.	п. Шаля, ул. Привокзальная, 5	п. Шаля, ул. Привокзальная, 5	дрожжи, мука, макаронные изделия
ИП Карнаухов В.Ю.	п. Шаля, ул. Привокзальная, 5	п. Шаля, ул. Привокзальная, 6	дрожжи, мука, макаронные изделия

Проведение входного контроля поступающего сырья на соответствие его контракту	Входной контроль с внесением 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 от головной филиал МБОУ "Школа № 1" Ш. № 26" - "Платоновская средняя общеобразовательная школа" не имеет сопроводительной товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции:</p> <p>не представлены в журнале подлинники документы от производителя подтверждающие продукцию до поставщика.</p> <p>- Масло сливочное 82,5% жирности несоленое</p>

	<p>ООО «Юговской комбинат пищевых продуктов», 614534, Россия, Пермский край, Губахинский район, п. Юг);</p> <p>- Крупа гречневая (изготовитель: ООО «Юг-2», Россия, г. Челябинск, ул. Радикал, 28).</p>
условиям хранения	<p>Нарушаются условия хранения пищевой продукции:</p> <p>- на момент обследования 30.11.2020г. в холодильном шкафу «Бирюса» при температуре плюс 1°C (согласно показаниям имеющегося терморегистратора) хранятся Томатов свежих, изготовитель: АО «Теплицы», условия хранения при температуре плюс 15°C;</p> <p>- на момент обследования 30.11.2020г. в холодильном шкафу «Бирюса» при температуре плюс 0,1°C (согласно показаниям имеющегося терморегистратора) хранится наполнителем «Йогурт» (изготовитель: ООО «Юговской комбинат», условия хранения: плюс 4±2°C, Молока (изготовитель: АО «Теплицы», м.д.ж. 3,2%, изготовитель: ООО «Юговской комбинат», условия хранения: 4±2°C);</p> <p>- на момент обследования 30.11.2020г. в морозильном ларее при температуре минус 12°C (согласно показаниям имеющегося терморегистратора) осуществляется хранение мороженой, глазированной (изготовитель ООО «Юговской комбинат», условия хранения при температуре минус 12°C);</p> <p>- на момент обследования 30.11.2020г. в холодильном шкафу «Бирюса» при температуре плюс 2,7°C (согласно показаниям имеющегося терморегистратора) хранятся лука репчатого, изготовитель: ИП А.И. Ахмедов, условия хранения от минус 10°C до плюс 10°C (фотоматериал №12).</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>Не соблюдается технология приготовления блюд: не используются горячих блюд: не используются измерительные приборы (термометры) для контроля температуры блюд.</p>	<p>Несоблюдение технологии приготовления блюд: не используются горячих блюд: не используются измерительные приборы (термометры) для контроля температуры 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

дезинфицирующих средств всех помещений предприятия	<p>Внеплановая проверка проведена с целью определения концентрации рабочих растворов дезинфицирующего средства «Ника-хлор». Согласно протоколу лабораторных исследований, 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.0001.5103 от 17-мая 2013г., дата внесения в Единый реестр аккредитованных лиц 19.04.2013г. № 7110069, на дезинфицирующее средство №21227, проведенных исследований соответствуют требованиям нормативных документов.</p> <p>Проба № 21227 «Дезинфицирующее средство "Ника-хлор" (таблетки и гранулы) (Ревда)» не соответствует требованиям ГОСТ Р 5185-2013г. «Инструкция к дезинфицирующему средству (таблетки и гранулы) (Ревда)».</p> <p>Массовая доля активного вещества 0,034±0,009% (при установленном допустимом уровне 0,034±0,009% подтверждается результатами испытаний №21227 от 01.05.2013г. испытательным лабораторным центром Первоуральского филиала центра гигиены и эпидемиологии по Свердловской области, аттестат аккредитации выдан на основании РОСС. RU.0001.5103 от 17-мая 2013г. аккредитованных лиц 19.04.2013г. № 7110069, заключением по результатам испытаний №21227 от 01.05.2013г. органом инспекции в области гигиены и эпидемиологии в городе Первоуральске, Нижнесергинском районе аттестат аккредитации выдан на основании RA.RU.710069 от 22.05.2013г.</p>
Умывальники в туалетах и производственных помещениях оборудованы мылом, кожными антисептиками, разовыми или электрополотенцами.	На момент обследования оборудованы кожными антисептиками и разовыми полотнами (форма №13).
На момент обследования сотрудники работают с использованием СИЗ	Обеспечено
Обеспечен контроль за своевременностью смены СИЗ	Шеф-поваром
смена маски не реже	Одного раза в 2 часа
Наличие не менее пятидневного запаса СИЗ одноразовых масок (штук)	1500
перчаток (штук)	250 пар
Наличие не менее пятидневного запаса дезинфицирующих средств	1800 таблеток «Ника-хлор»
кожного антисептика	36 л «Тетрасепт»
Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок и перчаток	Не обеспечена организация сбора использованных одноразовых масок осуществляется самостоятельно, утилизируются в печах.
Наличие бактерицидные облучатели воздуха рециркуляционного типа в производственных помещениях	Не обеспечено наличие облучателей воздуха рециркуляционного типа в производственных помещениях

	облучатели воздуха помещениях отсутствуют.
в обеденном зале	Обеспечено
Регулярное проветривание помещений	Не распространяется.
Информирование работников о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной и общественной гигиены	Проводится в виде бесед.
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" - "Платоновская средняя общеобразовательная школа", 623014, Свердловская обл., Шалинский район, с. Платоново, Советская ул. 21 выявлены нарушения нормативных документов:				
№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 1 ст. 10 п. 2 ст. 10 п. 3 пп. 1	ст.15 п.5	Не соблюдается технологический процесс приготовления блюд: на момент обследования 30.11.2020г. не контролируется температура горячих блюд: отсутствуют санитарно-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. 3.3.2. 7.11 8.5	ст.15 п.5	Нарушаются условия хранения пищевой продукции: - на момент обследования 30.11.2020г. в холодильном шкафу "Фрукты" при температуре плюс 1°C (согласно показаниям терморегистратора) осуществляется хранение Тога из овощей, изготовитель АО "Тепличное", условия хранения при температуре от плюс 2°C до плюс 15°C; - на момент обследования 30.11.2020г. в холодильном шкафу "Молочная продукция" при температуре плюс 0,2°C (согласно показаниям имеющегося терморегистратора) осуществляется хранение Йогурта с фруктово-ягодным наполнителем "Клубника", м.д.ж. 4,5%, изготовитель: ОАО "ИП молочной комбинат", условия хранения при температуре плюс 4±2°C, Молока питьевого пастеризованного "Славянка", м.д.ж. 3,7%, изготовитель ООО СХП "Урал-Тау", условия хранения: плюс 2°C; - на момент обследования 30.11.2020г. в морозильной камере при температуре минус 22°C (согласно показаниям имеющегося термометра) осуществляется хранение мороженой, глазированной (Дальневосточный рыбокомбинат, изготовитель ООО "Наша рыба", условия хранения при температуре минус 18°C; - на момент обследования 30.11.2020г. в холодильном шкафу "Овощи" при температуре плюс 2,2°C (согласно показаниям имеющегося терморегистратора) осуществляется хранение картофеля печатого, изготовитель ИП Абдураззиков Айдарович, условия хранения при температуре от плюс 2°C до плюс 14°C (фотоматериал №12).
3.	ТР ТС 021/2011 СП 2.3.6.1079-01	ст. 10 п. 3 пп. 10 6.16. 6.19.	ст.15 п.5 ст.17 п.1	На момент обследования 30.11.2020г. не осуществляется контроль температуры воды, используется горячая вода после приготовления пищи.
4.	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 3 пп. 12	ст.15 п.5	Пищевая продукция, поступающая в школу филиал МБОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Платоновская средняя общеобразовательная школа" не имеет товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции. не представлены товаросопроводительные документы от производителя реализуемой продукции (фотоматериал №13): - Масло сливочное "Крестьянское" с содержанием не менее 82,5% м.д.ж. 72,5% (изготовитель ИП "Славянка" (ИП) комбинат молочных продуктов", 61453-4, Индустриальный район, Пермский район, п. Юг); - Крупа гречневая (изготовитель: ООО "Славянка", г. Челябинск, у. Радонежская, 28).
5.	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 перечне мероприятий по изданным санитарных правил, методов и средств контроля выявлены факторы

				среды обитания не включены следующие нормативные документы в соответствии с осуществлением деятельности: СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (сovid - 19) а также программа содержит нормативный документ утративший юридическую силу СП 3.1.1.1117-02 "Профилактика острых кишечных инфекций" (с 2013 года СП 3.1.1.1117-01 "Профилактика острых кишечных инфекций")
6.	СанПиН 2.4.2.2821-10	4.28.	ст.28 п.1	Потолок в спортивном зале имеет отслоения краски, что затрудняет применение моющих и дезинфицирующих средств (Фотоматериал № 1). Потолок в спортзале имеет покрытие в виде отслоения краски, что затрудняет применение моющих и дезинфицирующих средств (Фотоматериал № 1).
7.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.9	ст.17 п.1	В представленном меню масса гарниров для обучающихся различного возраста (СанПиН 2.4.5.2409-08) в обед 1 дня "Свежих помидоров" имеет массу 70г., в обед 2 дня "Винегрет овощной" имеет массу 50г., в обед 3 дня "Салат из моркови" имеет массу 100г., в обед 4 дня, 6 дня, 9 дня "Салат из свеклы" имеют массу 70г., при норме 60-100г., в обед 5 дня "Отварная фасоль" имеет массу 70г., при норме 60-100г., "Салат из отварной свеклы" имеет массу 100г., в обед 10 дня "Салат из свеклы" 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 10-14 лет, повторение одних и тех же блюд последующие 2-3 дня: "Чай с сахаром" 10 дней, "Компот из плодов шиповника"
9.	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.18	ст.17 п.1	В представленном меню, для детей 10-14 лет, отсутствуют закуски, не соответствует документу (согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 закуска должна состоять из закуски, горячего напитка и хлеба), должен включать фрукты и овощи.
10.	СП 3.1.2.3117-13 СП 3.1/3.2.3146-13	8.2. 11.3. 2.1 18.1 18.3 18.8	ст.29 п.1	Допущены до работы сотрудники, в книжках которых отсутствует запись о вакцинации против гриппа (Пастухова А.А., Семинская Е.В. в 2019г., Дрожжова М.М. - вакцинация против клещевого энцефалита (Дрожжова М.М. вакцинация 2018г.).
11.	СП 3.1.3597-20 СП 3.5.1378-03	4.4. 2.2.	ст.29 п.1	На момент обследования 30.11.2020г. температура тела работников организации (предприниматель) при применении аппаратов для бесконтактного или контактного измерения инфракрасные термометры, обязательным отстранением от работы лиц с повышенной температурой инфекционного заболевания: жаром. На момент обследования 30.11.2020г. опроса о состоянии здоровья работников вместе с ним, информация о состоянии здоровья лиц: журнал отсутствует. Проба № 21227 "Дезинфицирующее средство"

				<p>рабочий раствор 0,015%" и Инструкция № 45, 2013г. дезинфицирующего средства "Нисон" (Россия), согласованная с Роспотребнадзора Шестопаловым. Показателю Массовая доля активного хлора 0,034±0,009% (при установленном уровне 0,011-0,019%), что подтверждается испытаниями №21227 от 30.11.2020г. испытательным лабораторным филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии Свердловской области", аттестата инспекции № ROCC.RU.0901.51 аккредитованных лиц 19.04.2016 по результатам лабораторным 01.12.2020г., выданным органом "Центр гигиены и эпидемиологии городе Первоуральск, Шадринском городе Ревда", аттестат инспекции RA.RU.710069 от 28.07.2016г. обследования 30.11.2020г. антисептиками для обработки производственных помещений. Не обеспечена организация использованных одноразовых работниками самостоятельно, печатях.</p> <p>Не обеспечено использование воздуха рециркуляторов в помещениях: бактерицидные производственных помещений.</p>	<p>А. Требуемые меры по устранению выявленных нарушений: 1. Провести обучение работников по применению дезинфицирующего средства "Нисон" в соответствии с Инструкцией № 45, 2013г. 2. Обеспечить наличие в помещениях антисептиков для обработки производственных помещений. 3. Обеспечить наличие в помещениях бактерицидных рециркуляторов воздуха.</p>
<p>Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения: директор филиала "Платоновская средняя общеобразовательная школа" Чиркова М.Ф.</p>				<p>Цирков А.М.</p>	
<p>Нарушения требований других пунктов НД не установлено</p>					

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.	проин-спекти-ровано	№ п. прил.2
1.07	1	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.	19341 от 30.11.2020	1 кг	455	3	9
1.21	2	Крупа гречневая	ООО "Парус-2", Россия, г. Челябинск, у. Радонежская, 28	Нет информации	Нет информации	1 кг	49	3	9

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)	
4a	без информации средствами идентификации	
5	с неполной информацией	
5a	с неполной информацией средствами идентификации	
6	с недостоверной информацией	
6a	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)	1, 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	

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

Ирина М. Тарасова

И. М. ТАРАСОВА

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

Прилагаемые документы

- Протоколы лабораторных испытаний № 20829 от 30.11.2020, 20830 от 30.11.2020, 20838 от 01.12.2020, 20839 от 01.12.2020, 20842 от 01.12.2020, 20844 от 01.12.2020, 20824 от 01.12.2020, 20825 от 01.12.2020, 20826 от 01.12.2020, 20827 от 01.12.2020, 20284 от 30.11.2020, 20285 от 30.11.2020, 21218 от 08.12.2020, 21220 от 04.12.2020, 21222 от 03.12.2020, 21227 от 30.11.2020, 21229 от 01.12.2020, 21231 от 04.12.2020, 21224 от 04.12.2020, 21225 от 03.12.2020, 21226 от 08.12.2020, 21228 от 01.12.2020, 21230 от 01.12.2020, 21232 от 04.12.2020, выданы Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" аттестат аккредитации ИФЦ № РОСС. RU. 0001. 510229 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.16
- Экспертные заключения № 20826 от 01.12.2020, 20827 от 01.12.2020, 21227 от 30.11.2020, выданы Филиалом 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 20.04.2015 г
- Фотоотчет на 4 листах
- акт обследования №66-20-011/12-3609-2020 от 11.12.2020г. Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда"
- протоколы отбора проб пищевой продукции, дезинфицирующих средств от 25.11.2020г. и 30.11.2020г.
- предписание об устранении выявленных нарушений требований санитарно-эпидемиологических требований №66-11-01/04-10107 -2020 от 22.12.2020г.
- предписание об устранении выявленных нарушений требований технических регламентов таможенного союза №66-11-01/04-10107 -2020 от 22.12.2020г.
- предписание о разработке программы по предотвращению причинения вреда №66-11-01/04-16411-2020 от 22.12.2020г.
- фотоотчет на листах

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт

Е. И. Максимова

Максимова Елена Владимировна

специалист-эксперт

В. С. Медведева

Медведева Валентина Владимировна

Главный специалист-эксперт

Н. А. Чупина

Чупина Наталья Владимировна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
директор школы Тарасова Ирина Михайловна

22 декабря 20 г.

Ирина М. Тарасова

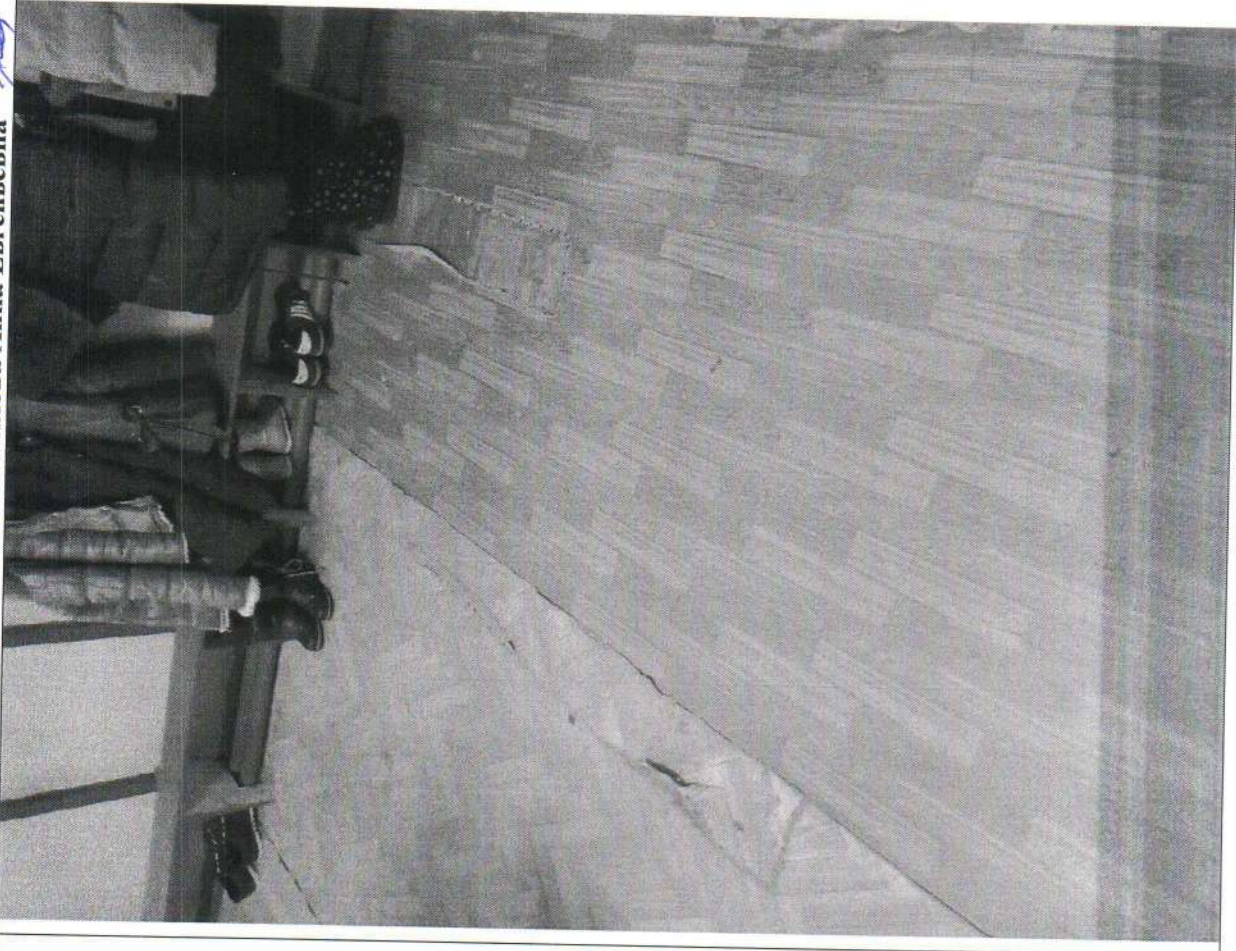
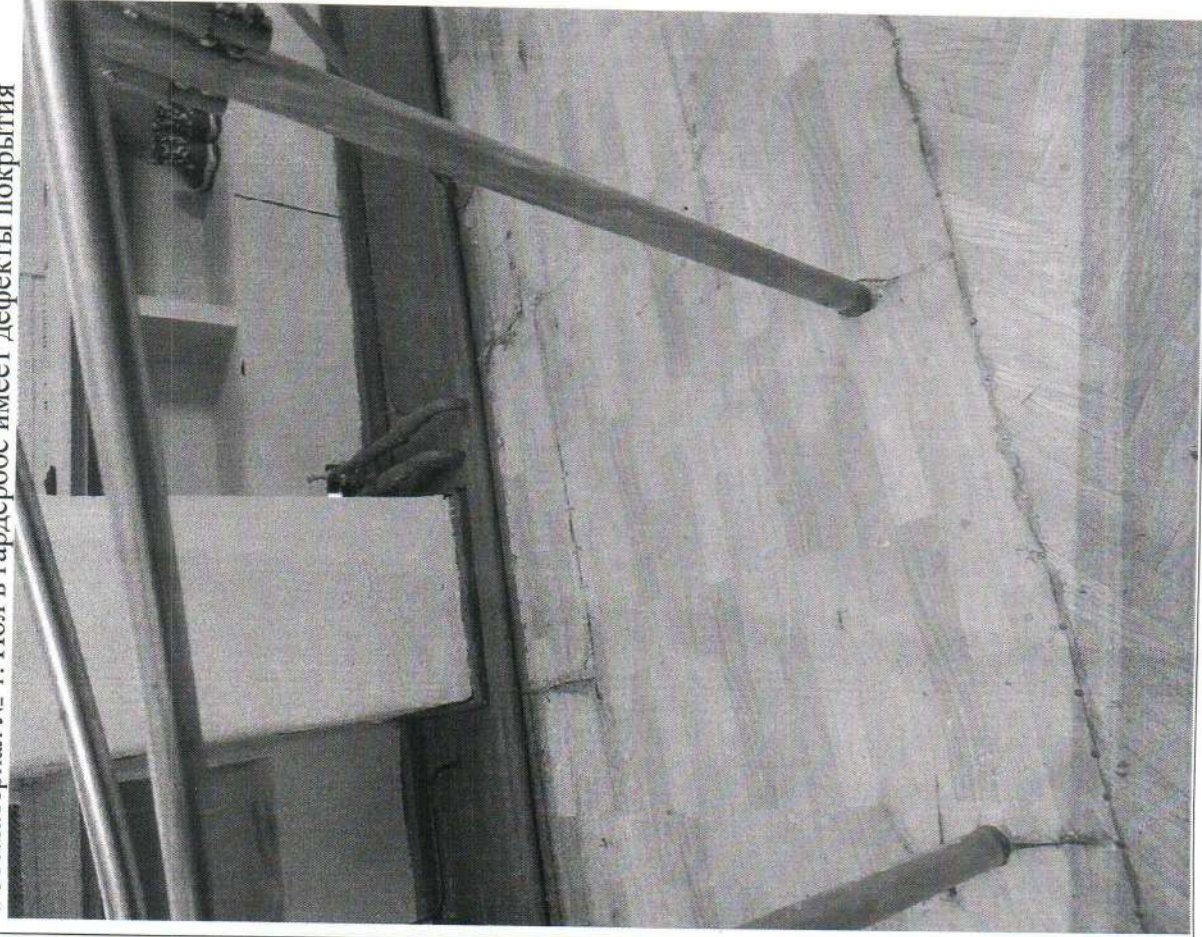
Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

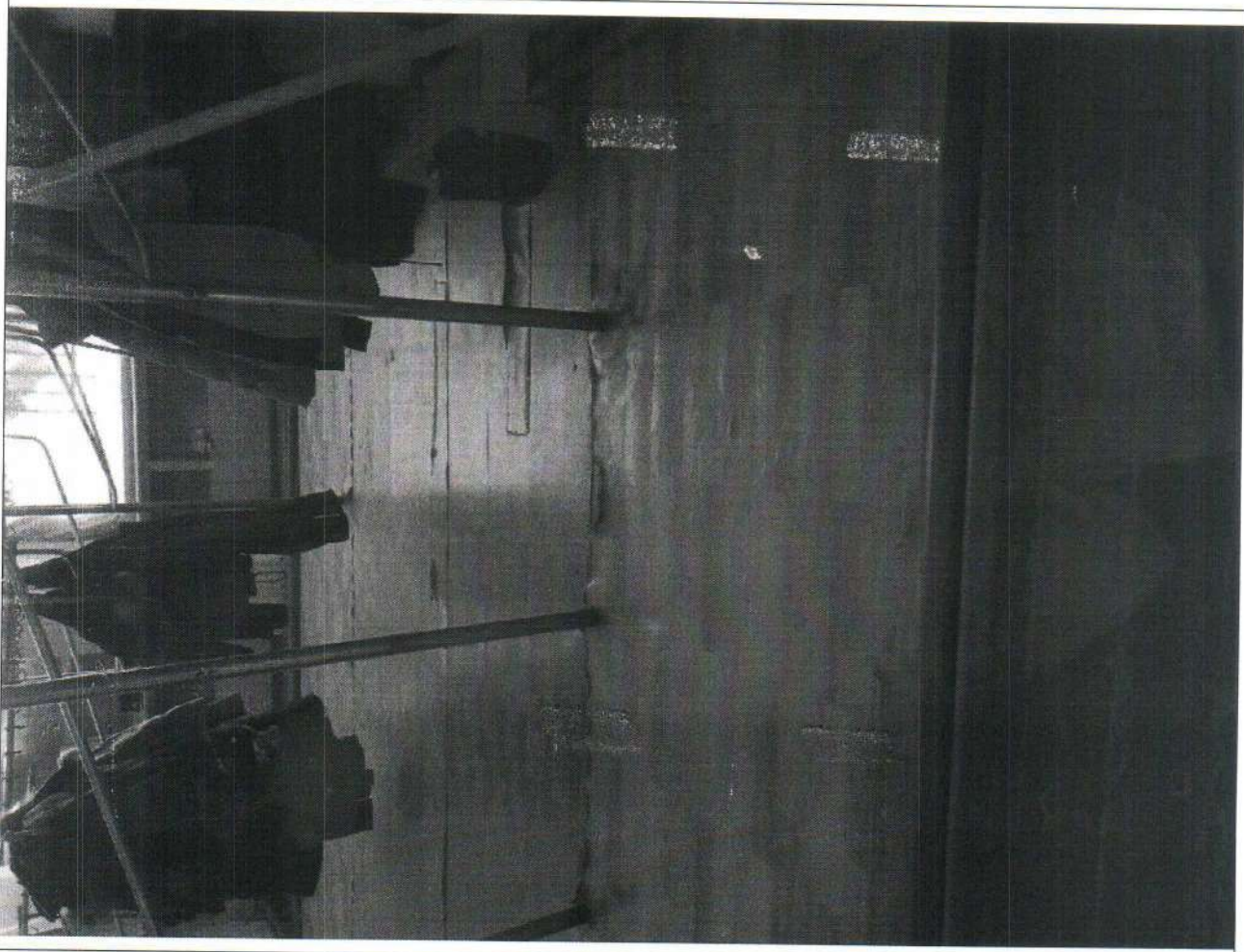
Фотоотчет в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Шамарская средняя общеобразовательная школа №26", расположенного по адресу 623030, Шалинский район, п. Шамары, Первомайская ул., 31

Фотоаппарат Canon PowerShot SX510 HS.

Фотосъемку проводила и.о. заведующей отдела экспертиз условий обучения и воспитания Новожилова Анна Евгеньевна

Фотоматериал № 1. Пол в гардеробе имеет дефекты покрытия





Фотоотчет в отношении Филиала Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Шамарская средняя общеобразовательная школа № 26" - "Рошинская средняя общеобразовательная школа", расположенного по адресу 623016, Шалинский район, с. Роша, Первомайская ул., 22

Фотоаппарат Canon PowerShot SX510 HS.

Фото съемку проводила и.о. заведующей отдела экспертиз условий обучения и воспитания Новожилова Анна Евгеньевна



Фотоматериал № 1. Стена в раздевалке для мальчиков имеет дефект покрытия в виде отслоения краски



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575783

Владелец Тарасова Ирина Михайловна

Действителен с 03.03.2021 по 03.03.2022