

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека.

Управление Роспотребнадзора по Смоленской области

214018, г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 26, тел: (4812) 38-25-10, факс: (4812) 55-25-49, E-mail: sanepid@sci.smolensk.ru
ОГРН 1056758325238 ; ИНН/КПП 6731049404/673101001

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Шумячском районах, 216500, г. Рославль, ул. Каляева, д. 70, тел. (48134) 4-17-38, факс (48134)
6-73-02

216561, Смоленская область,
Рославльский район, д.
Липовка, ул. Школьная, 6
(место составления акта)

“ 21 ” мая 20 21 г.
(дата составления акта)

11 -00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 12 - 462

По адресу/адресам: 216561, Смоленская область, Рославльский район, д. Липовка,
ул. Школьная, 6

На основании: распоряжения Руководителя Управления Роспотребнадзора по Смоленской
области Сидоренковой Ларисы Михайловны № 12 – 462 от 16 апреля 2021 г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Липовская средняя
школа имени Героя Советского Союза И.Т. Гришина»

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

✓ “ 11 ” мая 20 21 г. с 10 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 3ч.
✓ “ 18 ” мая 20 21 г. с 09 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 3ч.
✓ “ 21 ” мая 20 21 г. с 10 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин. Продолжительность 1ч.

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или
при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 3дня /7 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Смоленской
области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском
районах

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): директор
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Липовская средняя
школа имени Героя Советского Союза И.Т. Гришина» Амелина Валентина Алексеевна
11.05.2021г. 10-00 час.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: **специалист - эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Еришском, Монастырицинском, Хиславичском, Шумячском районах - Шлюшенкова Людмила Васильевна.**

К проверке привлекалась - **ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области» (Аттестат аккредитации от 07.09.2017 № РОСС RU.0001.510109 выдан Федеральной службой по аккредитации; Аттестат аккредитации от 24.07.2015 № РА.RU.710042 выдан Федеральной службой по аккредитации; Лицензия на осуществление деятельности в области использования возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-модифицированных организмов III и IV степени потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах, от 07.09.2005 № 77.99.03.001.Л.001150.09.05 выдана Федеральной службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; Лицензия на осуществление Медицинской деятельности от 28.04.2016 № ФС-67-01-000861 выдана Федеральной службой по надзору в сфере здравоохранения) – Малахов Игорь Николаевич, помощник врача по общей гигиене**

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Липовская средняя школа имени Героя Советского Союза И.Т. Гришина» Амелина Валентина Алексеевна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения плановой выездной проверки:

установлено: **в МБОУ «Липовская средняя школа имени Героя Советского Союза И.Т. Гришина» обучается 45 детей, из них в начальных классах – 19.**

№ класса	Количество учащихся	№ класса	Количество учащихся
1	7	6	6
2	2	7	7
3	4	8	2
4	6	9	3
5	8	-	-

Занятия проводятся в одну смену, по пятидневной учебной неделе.

Детскую дошкольную группу посещает 9 детей, на день проверки присутствовало 4 ребенка.

В школе работает 28 человек, из них 13 - технический персонал.

Из медицинских книжек установлено:

1. Профессионально-гигиеническая подготовка и аттестация пройдена у всех работников школы.

2. Не соблюдаются сроки прохождения флюорографического обследования. Например, Мартынова Е.А. – воспитатель. Срок флюорографического обследования истек 29.02.2021г. (дата последнего обследования – 29.02.2020г.).

3. У 3-х работников школы отсутствуют сведения о прививках (Никитин Л.И., Силякова Н.В., Ионова В.В.), что является нарушением

п.1.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - все работники общеобразовательной организации проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Медицинское обслуживание осуществляется медработником ОГБУЗ «Рославльская ЦРБ» по договору от 30.01.2021, действует до 31.12.2021 года. Медицинская деятельность осуществляется согласно полученной лицензии – от 20.02.2017 ЛО-67-01-001-208, действуют бессрочно.

Медицинская деятельность получена на:

- 1. - первичную, в том числе доврачебную медицинскую помощь в амбулаторных условиях по вакцинации (проведению профилактических прививок, сестринскому делу в педиатрии);*
- 2. - оказание первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии;*
- 3. на проведение профилактических прививок.*

Профилактические прививки выполняются в рамках национального календаря профилактических прививок на базе ФАП. Сведения о выполненных прививках вносятся в ф.026/у (медицинская карта ребенка).

Осмотр детей на педикулез проводится постоянно, в том числе перед уходом и после возвращения с каникул, результаты осмотра занесены в журнал учета, педикулез не регистрировался.

В школе ужесточен контроль работы утренних фильтров, направленных с целью выявления больных детей с признаками ОРВИ, COVID-19, за режимом проветривания классов. Контроль температуры воздуха во всех помещениях организован с помощью термометров.

Влажная уборка проводится с применением дезинфицирующих средств. Обеззараживание воздуха в классных аудиториях и в других помещениях осуществляется по графику. Всего задействовано 3 кварцевых установок, учет работы кварцевых ламп ведется.

Школа расположена в одноэтажном кирпичном здании. Прилегающая территория ограждена забором и зелеными насаждениями, оборудована наружным электрическим освещением. Здание канализовано, местный отстойник; холодное водоснабжение – централизованное, горячей водой обеспечены только на пищеблоке за счет водонагревателей.

Отопление – централизованное.

Вентиляция: естественная, через оконные фрамуги.

Освещение: естественное и искусственное (светодиодные, люминесцентные).

Контейнерная площадка для сбора мусора оборудована в хозяйственной зоне. На площадке с твердым покрытием установлено 2 контейнера с крышками. На вывоз ТБО заключен договор №671905770 от 12.03.2021 с АО «Спецавтохозяйство» (АО «СпецАТХ»), именуемое региональным оператором, действует до 31.12.2021.

Нарушены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

п.8.4.2. *Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.*

Питьевой режим организован, установлено два стационарных питьевых фонтанчика в школе и в здании, где организовано питание детей. Все установки самодельные. Чаша питьевого фонтанчика находится в неудовлетворительном состоянии, поверхность чаши грязная, покрыта большим слоем ржавчины, ежедневно не обрабатываются с применением моющих и дезинфицирующих средств. По данным экспертного заключения № 628Р от 12.05.2021г. качество воды питьевой централизованного водоснабжения, отобранная 11.05.2021 из водоразборной сети школы (водопроводный кран), не соответствует требованиям,

действующим государственным санитарным нормам и гигиеническим нормативам: СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» по мутности и жесткости общей. При допустимом уровне не более 2,6 ЕМФ фактически мутность составила 5,6±1,1; Общая жесткость составила 8,5±1,3 мг-экв/дм³ при норме не более 7,0 мг-экв/дм³.

п.8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

Не организован питьевой режим для детей дошкольной группы. Смена воды в чайнике проводится через каждые 3 часа, но не учитывается время кипение воды, а также охлажденная кипяченая вода должна быть отпущена в группу непосредственно в емкости, где она кипятилась, а фактически её наливают из другой емкости на кухне. Время смены кипяченой воды не отмечается в графике, который должен заполняться в произвольной форме.

Мероприятия по дезинфекции и дезинсекции проводятся в соответствии договора №246Р от 29.01.2021 с Федеральным государственным унитарным предприятием «Смоленский областной центр дезинфекции Госсанэпиднадзора в Смоленской области, г. Смоленск» (лицензия № ФС-67-01-000835 от 11.10.13г.). Результаты выполненных работ заносятся в «Санитарный паспорт объекта, подлежащего дезинсекции и дератизации».

Для уборки помещений выделен уборочный инвентарь (для санитарных узлов отдельный), промаркирован, хранится упорядочено. Уборка проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств. По окончании работы инвентарь для санузлов подвергается дезинфекции, растворы для обработки уборочного инвентаря готовится с учетом инструкции от производителя.

В ходе проверки нарушены обязательные требования или требования, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими дополнениями и изменениями) ст.28 - санитарно-эпидемиологические требования к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения

1.В организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п.1.2 – правила являются обязательными для исполнения гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями при осуществлении деятельности, предусмотренной **пунктом 1.1.** а именно: настоящие санитарные правила (далее - Правила) направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению....

п.2.5.2, 2.5.3. – Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибом, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств –

Крыша течет, о чем свидетельствуют следы протечек на потолке, стенах в кабинете биологии (№12), начальных классов (№3).

В кабинетах №11 (география), №10 (русский язык и литература), №9 (иностранный язык), №7 (1-2 класс), №6 (русский язык), кабинет информатики, №3 (начальные классы) края линолеума под плинтуса не заправлены, в ряде классов разошлись швы или швы линолеума, примыкающие, друг к другу не пропаяны.

В кабинете технологии (№13) требуется незамедлительный ремонт пола, в кабинете №12 (биология и химия) нарушена целостность покрытия пола.

п.3.4.13, п.2.4.12. - Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются помещения пищеблока, столовая, душевые, умывальные, комнаты (кабины) личной гигиены, помещения медицинского назначения, кабинеты технологии, учебные кабинеты для обучающихся 1-4 классов, кабинеты изобразительного искусства, физики, химии и биологии, лаборантские, помещения для обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств, а также туалеты.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.

В школе отсутствует помещение, оборудованное поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств, а также системой водоотведения.

Из-за отсутствия горячей воды не обеспечены условия мытья рук для детей в туалетах.

п.2.4.11 - На каждом этаже объекта размещаются туалеты для детей и молодежи... Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинами с дверями. Во вновь строящихся хозяйствующих субъектах в туалетах для мальчиков дополнительно устанавливаются писсуары, оборудованные перегородками....

Санитарно-техническое оборудование должно гигиеническим нормативам*, быть исправным и без дефектов – *туалетные комнаты не оборудованы кабинами с дверями.*

п.2.8.3. Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных проводится по мере их загрязнения – *в коридорах школы окна требуют замены, так как рамы сгнили, что не позволяет провести замену остекление окон, а также провести чистку оконных стекол, так как при открытии фрамуг, возможно, их выпадение из рам.*

п.2.8.9, п. 2.8.10. - Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.

Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении (месте) и направляют на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации – *не своевременно проводится замена перегоревших лам (кабинет русского языка, иностранного языка).*

Горячее питание для детей организовано в школьной столовой. Всего питается - 38 человек или 84,4% от общего числа обучающихся, из них 19 - дети начальных классов (100% охват), питание которых организовано на сумму – 63 рублей 08 копеек, и 19 – учащиеся старших классов, из них 15 детей, которые находятся в трудной жизненной ситуации и 4 ребенка питаются за родительскую плату на сумму 35 рублей.

Поставщики продуктов:

1. - ИП Руфова Н.В. (мясо, куры);
2. - ИП Скрипко С.А. (крупы, овощи, рыба и др.);
3. - СППК «Васьковский» (молочные продукты);
4. - ИП Карпов О.В. (хлеб).

В ходе проведения проверки выявлены нарушения санитарного законодательства по организации питания детей, а именно:

нарушен Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»:

ст. 28, п. 1 – в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства

ст. 11, абз. 5 – осуществлять производственный контроль, в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п. 1.8 – на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 2.1 – предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания - директором МБОУ «Липовская средняя школа» Амелиной В.А. допущены нарушения требований выше указанного санитарно-эпидемиологического законодательства в части организации контроля по выполнению указанных обязательных требований. Так, директором школы разработана и утверждена программа производственного контроля организации питания учащихся на 2020 – 2021 учебный год. Вместе с тем, производственный контроль посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, гигиенических нормативов и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при реализации продукции (блюд) должным образом не осуществляется. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), не организован и не проводится, протоколы лабораторных испытаний за 2020 год не предоставлены. В представленной программе производственного контроля описаны требования законодательства и не отражены реальные принципы технологии приготовления блюд в условиях отсутствия цехового деления, необходимого инвентаря, оборудования и т.д., что подтверждается следующими нарушениями:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»:

п.2.3.3. - Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной

и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

п.2.4.6.1. – В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо - рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на **полуфабрикатах**, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив* полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием – *не обеспечены требования поточности технологических процессов при приготовлении блюд, так как проектом на пищеблоке не предусмотрены производственные помещения по переработке сырья на полуфабрикаты из мяса, рыбы, обработки яиц, отсутствует условия для первичной и вторичной обработки овощей и т.д.*

п. 2.4.6.2. - Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц, а также **СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"**

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

Таблица 6.18

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	1
	подтоварники	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	психрометр	1
Овощной цех (первичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех (вторичной обработки овощей - зона)	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1

	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	раковина для мытья рук	1
Холодный цех (зона)	производственные столы	2
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха	1
	моечная ванна (для повторной обработки овощей не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов)	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	электромясорубка	1
	моечные ванны	2
	колода для разуба мяса	1
	фаршемешалка	1
	котлетоформовочный автомат	1
	раковина для мытья рук	1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Мучной цех	производственные столы	2
	тестомесильная машина	1
	контрольные весы	1
	пекарский шкаф	1
	стеллажи	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
Доготовочный цех	производственные столы	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	3
	раковина для мытья рук	1
Помещение для нарезки хлеба	производственный стол	1
	хлебрезательная машина	1
	шкаф для хранения хлеба	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	1
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	пароконвектомат	1

	электропривод для готовой продукции	1
	электрокотел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	холодильный прилавок (витрина, секция)	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2
Моечная тары	моечные ванны	2
Производственное помещение буфета-раздаточной с посудомоечной	производственные столы	2
	электроплита	1
	моечная ванна	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	раковина для мытья рук	1
Комната приема пищи	производственный стол	1
	электроплита	1
	среднетемпературный холодильный шкаф	1
	шкаф (стеллаж)	1
	моечная ванна	1
	раковина для мытья рук	1
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1

195. Одна из пяти моечных ванн должна быть оборудована душевой насадкой с гибким шлангом.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

п. 2.7 - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность

На пищеблоке в МБОУ «Липовская средняя школа» работа осуществляется на сырье, помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи не предусмотрены следующие помещения: холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной и вторичной обработки овощей, фруктов. Кроме того, из-за отсутствия отдельных цехов, производственных помещений по переработке сырья на полуфабрикаты

из мяса, рыбы, обработки яиц, вторичной обработки овощей и т.д. при изготовлении блюд и кулинарных изделий не обеспечены требования последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.

Из-за отсутствия условий режима обработки сырья (круп, птицы и т.д.) не соблюдаются требования технологии приготовления блюд. Со слов работников кухни, сырьё первоначально моется в промаркированной ванне или в отдельной емкости (ведра, тазы), яйцо обрабатывается на полу, а затем подвергается переработке.

Для мытья кухонной посуды установлена только одна ванна вместо двух.

Для приготовления блюд используется посуда из пищевого алюминия, а не из нержавеющей стали.

Отсутствует инвентарь с мерной меткой объема для порционирования блюд.

На участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в зоне для обработки мяса, рыбы, овощей и фруктов, яиц отсутствуют бактерицидные установки для обеззараживания воздуха.

Для мытья рук на пищеблоке имеется только одна раковина.

п. 4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

п.4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

п.3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

- Дезинфицирующие растворы готовятся без учета инструкции от производителей. По данным экспертного заключения №627 Р от 12.05.2021 содержание активного хлора в пробе дезинфицирующего раствора - 0,015% приготовленного из дезинфицирующего средства «Ди-хлор», ниже величины допустимого уровня: при норме 0,011-0,018% фактически результат испытания составил 0,0028±0,0007%, что не позволяет обеспечить качественное проведение дезинфекционных мероприятий по обработке всех поверхностей в производственных помещениях, а также дезинфекцию столовой посуды.

п.3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 2 и 3 к настоящим Правилам) - *не ведется журнал учета показателей температурного режима хранения пищевой продукции и влажности в складских помещениях.*

За выявленное нарушение несёт ответственность - юридическое лицо МБОУ «Липовская средняя школа имени Героя Советского Союза И.Т. Гришина»

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): _____

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний)

18.05.2021г. Нарушений не выявлено.

1. По результатам лабораторных испытаний исследованная проба готового блюда (каша гречневая вязкая) отобранная в столовой школы, соответствует требованиям ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции, экспертное заключение №640Р от 17.05.2021г.

2. в исследованной пробе – соль поваренная пищевая соль Экстра «Полесье» йодированная, дата изготовления 26.11.2020, изготовитель: ООО «Мозырьсоль» Р. Беларусь, Гомельская область, г. Мозырь, отобранная 11.05.2021 на пищеблоке МБОУ «Липовская средняя школа» соответствует требованиям ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции, экспертное заключение №626Р от 12.05.2021г.

3. Исследованные блюда (горячий завтрак, возрастная категория детей 7-11 лет), отобранные 11.05.2021 на пищеблоке МБОУ «Липовская средняя школа». Нарушений по калорийности завтрака, содержанию белков, жиров и углеводов в соответствии с меню не установлено (протокол лабораторных испытаний № 1253Р от 13.05.2021),

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

Шлюшкова Л.В.

(подпись проверяющего)

Амелина В.А.

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

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

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы:

экспертное заключение №640Р от 17.05.2021г.

экспертное заключение №626Р, №627Р, №628Р от 12.05.2021г.

Протоколы лабораторных испытаний №1253Р от 13.05.2021

Предписание № 12 – 402 от 21.05. 2021г.

Подписи лиц, проводивших проверку: **специалист-эксперт - Шлюшкова Людмила Васильевна**

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения директор «Липовская средняя школа имени Героя Советского Союза И.Т. Гришина» Амелина В.А.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 21 ” мая 20 21 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)