

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий КНМ № 56230041000104949421 от 03.02.2023

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области  
(Управление Роспотребнадзора по Оренбургской области)  
Центральный территориальный отдел  
Ленинская ул., д. 57, г. Оренбург, 460000 Тел., факс: (3532) 77-65-33  
E-Mail: cto@56.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 76135607; ОГРН 1055610009718; ИНН/КПП 5610086110/561001001

от 21 февраля 2023 г. № 20-74-ВВП

17 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

**Центральный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области**

**г. Оренбург, ул. Ленинская, д. 57**

(место составления акта)

**Акт выездной внеплановой проверки**

(плановой/внеплановой)

1. Выездная внеплановая проверка проведена в соответствии с решением о проведении внеплановой выездной проверки от 03.02.2023 № 20-74-ВВП. Учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий 56230041000104949421.  
(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).
2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).  
(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)
3. Выездная проверка проведена:

Ведущим специалистом-экспертом Центрального территориального отдела Жумагалиевой Санди Айткалеевн~~ой~~ – руководитель группы инспекторов;

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты: для совершения отдельных контрольных (надзорных) действий привлекаются специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области», обладающие специальными знаниями и навыками, необходимыми для оказания содействия, в т.ч. при применении технических средств. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» самостоятельно определяет из числа своих работников лиц, которые будут выступать в качестве специалистов.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»

Свидетельства об аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»:

1. Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510115, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 14.04.2016;
2. Аттестат аккредитации ИЛЦ № RA.RU.21ПК72, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 20.05.2016;
3. Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.514358 зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 22.04.2016;
4. Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710040 зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 25.05.2015.

Экспертная организация самостоятельно определяет из числа своих работников лиц, которые будут выступать в качестве экспертов.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа об аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

5. Выездная проверка проведена в отношении:

- деятельность, действия (бездействие) граждан и организаций, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к гражданам и организациям, осуществляющим деятельность, действия (бездействие)

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

461532, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛ., СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ Р-Н, ВЕТЛЯНКА С, ШКОЛЬНАЯ УЛ, ЗД. 32/1

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ВЕТЛЯНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" СОЛЬ-ИЛЕЦКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ, ИНН 5646010595, 461532, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛ., СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ Р-Н, ВЕТЛЯНКА С, ШКОЛЬНАЯ УЛ, ЗД. 32/1

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с "08" февраля 2023 г., 09 час. 00 мин.

по "21" февраля 2023 г., 17 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с ...

с " " \_\_\_\_\_ Г., \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

по " " \_\_\_\_\_ Г., \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

1 день; 2 ч.00 мин.

(часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр в следующие сроки:

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

с "08" февраля 2023 г., 11 час. 00 мин. по "08" февраля 2023 г., 12 час 00 мин. (1 ч 00 мин.)  
по месту 461532, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛ, СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ Р-Н, ВЕТЛЯНКА С, ШКОЛЬНАЯ УЛ, ЗД. 32/1

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: протокол осмотра №б/н от 08.02.2023

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) опрос в следующие сроки:

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

"08" февраля 2023 г., 11 час. 30 мин. по "08" февраля 2023 г., 12 час 00 мин. (30 мин)  
по месту 461532, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛ, СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ Р-Н, ВЕТЛЯНКА С, ШКОЛЬНАЯ УЛ, ЗД. 32/1

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: протокол опроса №б/н от 08.02.2023

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

3) получение письменных объяснений в следующие сроки:

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

с "08" февраля 2023 г., 11 час. 30 мин. по "08" февраля 2023 г., 12 час 00 мин. (30 мин.)  
по месту 461532, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛ, СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ Р-Н, ВЕТЛЯНКА С, ШКОЛЬНАЯ УЛ, ЗД. 32/1

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол получения письменных объяснений №б/н от 08.02.2023

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

4) отбор проб (образцов)

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с "08" февраля 2023 г., 11 час. 00 мин. по "08" февраля 2023 г., 12 час 00 мин. (1 час)  
по месту 461532, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛ, СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ Р-Н, ВЕТЛЯНКА С, ШКОЛЬНАЯ УЛ, ЗД. 32/1

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлены:

-протокол отбора проб (образцов) продовольственного сырья, пищевых продуктов № б/н от 08.02.2023.,

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

**б) инструментальное обследование**

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент)

в следующие сроки:

с 08.02.2023 г., 11 час. 00 мин.

по 08.02.2023 г., 12 час. 00 мин.

по месту фактического осуществления деятельности:

461532, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛ, СОЛЬ-ИЛЕЦКИЙ Р-Н, ВЕТЛЯНКА С, ШКОЛЬНАЯ УЛ, ЗД. 32/1

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: протокол измерений № 09-67-н от 14.02.2023г. (измерение физических факторов).

**б) испытание**

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент)

в следующие сроки:

08.02.2023г.-17.02.2023г. по месту расположения лабораторной базы экспертной организации: Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области", 460000, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, д. 2/1.

По результатам которого составлены протоколы лабораторных исследований: № 08-04-1243-н от 15.02.2023, № 08-04-1242-н от 15.02.2023, № 08-04-1241н от 15.02.2023, № 08-04-1240-н от 15.02.2023, № 08-04-1238-1239-н от 15.02.2023.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: Списочный состав сотрудников; Документы, подтверждающие проведение профилактической дезинфекции, дезинсекции, дератизации (договор, акты выполненных работ или иные); утвержденная программа производственного контроля; протоколы лабораторных исследований в рамках производственного контроля; Личные медицинские книжки сотрудников; Примерное утвержденное меню; Документация по пищеблоку; Товарно-сопроводительные документы на продукты питания; Личные медицинские книжки сотрудников.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

Специалистами Центрального территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области на основании решения о проведении внеплановой выездной проверки от № 20-74-ВВП от 03.02.2023 г. проведена внеплановая выездная проверка в связи с исполнения приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного в целях реализации поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665.

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО АВТОНОМНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ВЕТЛЯНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" СОЛЬ-ИЛЕЦКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ (далее – МОАУ «Ветлянская СОШ»).

МОАУ «Ветлянская СОШ» в с. Ветлянка Соль-Илецкого ГО Оренбургской области расположена в отдельно стоящем 2-хэтажном здании, где осуществляется образовательный процесс I, II, III ступени обучения (1-11 классы).

энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Примерное меню дифференцировано по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

Питание детей 1-4 классов горячее одноразовое – завтрак, состоит из закуска, первого блюда, второго блюда, напитка, хлеба пшеничного и ржаного. Включаются фрукты и овощи.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализуются не позднее 2 часов с момента изготовления.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей проводится искусственная С-витаминизация.

В нарушение требований п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2, п. 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) предприятие общественного питания (столовая) на базе МОАУ «Ветлянская СОШ» не обеспечивается документированием информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; отсутствуют Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой; Журнал учёта лабораторного контроля пищевой продукции; Журнал учёта дезинфекции и дератизации; Журнал мониторинга по принципам ХАССП.

Ассортимент продуктов и блюд разнообразный и включает: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в т. ч. сливочное масло и сыр), овощи (свежие, тушеные отварные), макаронные изделия и напитки. Завтрак дополнен свежими фруктами. Фрукты выдаются поштучно.

Согласно 10-дневного меню для детей возрастной группы: 7-11 лет (1-4 классы) установлено:

Завтрак (общая масса порции): 1-ый день – 575 гр.; 2-ой день- 655 гр.; 3-ий день-605 гр.; 4-ый день-505 гр.; 5-ый день-615 гр.; 6-ой день-540 гр.; 7-ой день- 605 гр.; 8-ой день- 555 гр.; 9-ый день-655 гр.; 10-ый день- 525 гр., 11-ый день – 455 гр., 12-ый день-500 гр.

Минимальная по дням цикла – отдельно по каждому приёму пищи: 455гр., максимальная - 655гр. Требования по массе блюд (порций) соблюдаются.

Калорийность (завтрак): 1-ый день – 744,94 ккал; 2-ой день- 790,65 ккал; 3-ий день-607,77 ккал; 4-ый день-701,45 ккал; 5-ый день-712,2 ккал; 6-ой день-747,25 ккал; 7-ой день-593,77 ккал; 8-ой день-668,3 ккал; 9-ый день-750,26 ккал; 10-ый день-702,84 ккал, 11-ый день-740,34 ккал, 12-ый день-601,02 ккал.

Минимальная по дням цикла – отдельно по каждому приёму пищи: 601,02 ккал, максимальная -790,65 ккал.

В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты.

Количество дней в 10-дневном меню, предусматривающим выдачу детям овощей составляет -7 дней, фруктов -5.

Имеется термометр для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю, с целью минимизации риска теплового воздействия.

Набор помещений предприятия общественного питания-столовой представлен обеденным залом, производственным цехом пищеблока, разделенным на зоны: сырой, готовой продукции, варочная, моечная. Складское помещение, комната для персонала.

Внутренняя отделка обеденного зала: стены панели, потолок Армстронг, пол деревянный окрашенный масляной краской. В обеденном зале вывешено утвержденное меню с указанием названия кулинарных изделий и объема блюд, калорийности.

Внутренняя отделка пищеблока:

- производственный цех: стены – на высоту ~ 1,7м. выложены глазурированной плиткой, выше и потолки окрашены водоземлюсионной краской; полы выложены керамической плиткой.

- овощной цех, склад сыпучих продуктов, бытовое помещение: стены на высоту ~ 1,7м. окрашены масляной краской, выше и потолки окрашены водоземлюсионной краской; полы выложены напольной керамической плиткой.

Технологическое и холодильное оборудование пищеблока:

- производственный цех: 1 электроплита на 4-е конфорки, духовой жарочный шкаф, сковорода электрическая, хлеборезка, цельнометаллические разделочные столы: хлеб -1, стол разделочный, стол для готовой продукции, раковина с подводкой холодной и горячей воды для мытья рук. Шкаф для хранения хлеба имеется.

- цельнометаллический стол - СП, электрический накопительный водонагреватель. Установлены цельнометаллические моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды для обработки сырого мяса, рыбы, куры.

Для обработки яиц выделено место, имеются промаркированные емкости.

- цельнометаллический разделочный стол С.О. – 1, весы С.П., установлены одна моечная ванна для обработки овощей с подводкой холодной и горячей воды, 2 холодильника бытовых (молочная продукция + суточные пробы, морозильный отдел – рыба; овощи, фрукты), морозильная камера для мяса - 1.

Для мытья кухонной и столовой посуды: для мытья кухонной посуды установлена двухсекционная мойка с подводкой холодной и горячей воды, ополаскивающий душ имеется, пробки из полимерных материалов. Раковина для мытья рук, мыло имеется. Для мытья столовой посуды установлены 5 цельнометаллических моек с подводкой холодной и горячей воды, с гибким шлангом и душевой насадкой, ванны присоединены к канализации с устройством воздушных разрывов, пробками из полимерных материалов. Металлические настенные сушилки для хранения столовой посуды.

В нарушении требований п. 2.6.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - на моечных ваннах горячая и холодная вода подается не через смесители («барашки»).

- склад для хранения сыпучих продуктов: Установлены деревянные стеллажи, подтоварники для хранения сыпучих продуктов.

Обеспеченность:

- столовой посудой: обеспечены в достаточном количестве, стеклянная чайная посуда, хранится на металлических настенных сушилках в моечной, количество тарелок и стаканов соответствует числу детей.

- кухонной посудой: кухонной посудой обеспечены в достаточном количестве, вся посуда промаркирована, используется по назначению, хранится на пищеблоке на полках в шкафу.

- разделочным и кухонным инвентарем: обеспечены в полном объеме; разделочные доски из дерева твердых пород.

- моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, в достаточном количестве, инструкции по применению имеются, сертификат на дез.средство в наличии. Инструкции по применению моющих и дезинфицирующих средств, по мытью посуды, по обработке яиц, сырья имеются, вывешены на рабочих местах.

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, выделено разное механическое оборудование и инвентарь, который имеет маркировку в соответствии с его назначением. Кухонная посуда имеет четкую маркировку.

Помещение для персонала: установлен шкаф для спецодежды и для верхней одежды. Спецодеждой персонал обеспечен по 3 комплекта. Также в коридоре выделено отдельное место для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь выделен, замаркирован, хранение упорядоченное.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Суточные пробы оставляются от каждой партии блюд, хранятся в холодильнике в течение 48 часов. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Документы, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов имеются. Сроки реализации готовых блюд соблюдают. Сроки годности пищевых продуктов соблюдаются. «Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании» ведётся. Журнал «Здоровья» ведётся.

Проектная вместимость здания 250 мест, фактически обучается 115, детей с 1-4 классов-45, 5-11 классов-70.

Отопление – автономное, от собственной газовой котельной, теплоноситель-вода. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы, расположенные вдоль наружных стен.

Водоснабжение холодное централизованное от существующих сетей с. Ветлянка Оренбургской области. Горячее автономное от электроводонагревателей.

Канализация централизованная, 1 местный выгреб.

Вентиляция: естественная через фрамуги, форточки, оборудована локальная вытяжная система вентиляции в зоне максимального загрязнения (над электроплитой). Для контроля температурного режима помещения оснащены бытовыми термометрами.

Для соблюдения правил личной гигиены детьми, в обеденном зале установлены 2 раковины с подводкой холодной и горячей воды для мытья рук, электрополотенце, мыло возле каждой раковины.

Организация питания:

Пищеблок школы работает на продовольственном сырье, производственные помещения расположены на первом этаже, отдельный вход для загрузки пищевых продуктов имеется. МОАУ «Ветлянская СОШ» обеспечивает учащихся горячим питанием (завтрак) - 115 чел., в т.ч детей 1-4 классов - 45. Пищеблок работает на продовольственном сырье. Питание горячее одноразовое (завтраки) - охвачены все дети. Общее время нахождения детей 1-4 классов и старших классов в общеобразовательной организации до 6-ти часов. Режим пребывания детей в общеобразовательном учреждении с 08.30 до 14.45-1-11 классы. В связи с этим организован один приём пищи (завтрак) для детей, обучающихся в первую смену. Представлена информация с сайта школы, родительского собрания, решения родителей об одноразовом питании, так как нахождение детей в школе уменьшилось до 4-х часов в начальных классах и до 6-ти часов в старших классах из-за нового режима работы в условиях новой коронавирусной инфекции. Количество школьников 1-4 кл. получавшие бесплатные завтраки-всего 115 чел. Стоимость бесплатного горячего завтрака для учащихся 1-4 классов 55 руб.43 коп.

Питание учащихся в МОАУ «Ветлянская СОШ» организовано на 5-ти переменах после 2-го, 3-го, 4-го, 5-го урока.

Согласно представленного графика, питания школьников организовано в две смены:

10.15-10.30-учащиеся 1, 2,3 классов;

10.50-11.10-учащиеся 4,5,6, классов;

11.40-12.00-учащиеся 7,8,9 классов;

12.30-12.50-учащиеся 10,11 классов.

Продолжительность перемен для питания детей минимальное и максимальное время составляет 15-20 минут.

Общая площадь столовой общеобразовательного учреждения-157,7 кв.м., в т.ч обеденный зал площадью 100 кв.м. на 50 человек. Обеденные столы после каждого приема пищи моют горячей водой с использованием маркированной ветоши, выделена тара для чистой и использованной ветоши.

В обеденном зале вывешено меню с указанием названия кулинарных изделий, объема блюд, содержанием белков, жиров, углеводов, энергетической ценности. Способ накрывания на столы осуществляется персоналом пищеблока (раздатчица).

Школьников 1-4 классов, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание (сахарный диабет-0, целиакия-0, пищевая аллергия-0) нет. Соответственно детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет-0, целиакия-0, пищевая аллергия-0) не установлено.

Столовые приборы и касеты для хранения столовых приборов подвергаются прокаливанию в духовом шкафу. Кассеты для хранения столовых приборов металлические.

Питание организовано по примерному 10-дневному меню, утверждено руководителем общеобразовательного учреждения. Повторение одних и тех же блюд в последующие дни не выявлено. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд.

Для обработки куриного яйца используются маркированные емкости (3 ед.), в наличии емкость «чистое яйцо». Для дезинфекции используется препарат «ника-хлор», разрешенный для использования в данных целях. Инструкция на дез. средство представлена.

Пищевые отходы хранятся в емкости с крышкой. Аптечка в наличии.

Учреждением организованы мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции COVID-19, а именно: при входе проводится бесконтактная термометрия учащихся, педагогического состава, для обработки рук в наличии кожный антисептик. Обеззараживание воздуха помещений осуществляется бактерицидным облучателем по графику.

Проводится витаминизации 3-х блюд. «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд» имеется. Образовательным учреждением осуществляется С-витаминизация третьих блюд препаратом «Кислота аскорбиновая (витамин С)», в нарушение п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 закладка препарата витамина С осуществляется не в соответствии инструкции, а именно: норма витаминного препарата зависит от возраста детей (50мг для детей 7-11 лет, 70мг для детей 12 лет и старше), согласно записи журнала закладка витамина С осуществлялась для всех возрастов из расчета 70мг/чел. Данное нарушение устранено в ходе проверки.

В нарушение требований п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в МОАУ «Ветлянская СОШ» не ведётся учёт количества пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека, в среднем за неделю (10 дней), отклонение от нормы в %(+/-), не ведётся ведомость контроля за рационом питания. Данное нарушение устранено в ходе проверки.

В нарушение требований п.2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» для обеззараживания воздуха на пищеблоке в производственном помещении, месте для обработки яиц не используется бактерицидное оборудование. Данное нарушение устранено в ходе проверки.

В нарушение п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 в приготовлении пищи используется не цельнометаллическая посуда (алюминиевая) кастрюли, эмалированная с нарушенной целостностью покрытия, разделочные доски с трещинами.

Договорные отношения с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Оренбургской области» на момент проверки отсутствуют.

В присутствии директора Андреевой М.А., работниками ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» были проведены отбор проб на микробиологические и санитарно-химические показатели. Протоколы лабораторных и инструментальных исследований, заключение санитарно-эпидемиологической (гигиенической) оценки прилагаются к акту проверки. Результаты лабораторных исследований и измерений:

Согласно поручению № 32440 от 08.02.2023 г. проведен отбор проб в МОАУ «Ветлянская средняя общеобразовательная школа» Соль-Илецкого городского округа Оренбургской области (пищеблок), по адресу: Оренбургская область, Соль-Илецкий район, село Ветлянка, улица Школьная, дом. 32/1.

Отбор пробы проведен 08.02.2023г.

Проба – рис отварной (протокол лабораторных исследований № 08-04-1240-н от 15.02.2023), по исследованным показателям **соответствует** требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Проба – Молоко питьевое ультрапастеризованное 3,2% мдж «Молочный гость» (протокол лабораторных исследований № 08-04-1243-н от 15.02.2023) по исследованным показателям **соответствует** требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС № 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Проба – Напиток сокосодержащий яблочный осветленный «Вкусника» (протокол лабораторных исследований № 08-04-1242-н от 15.02.2023) по исследованным показателям соответствует требованиям ТР ТС 023/2011 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».



Пробы – 1. Рис отварной, минтай тушеный в томате с овощами; 2. Чай с сахаром с лимоном (протокол лабораторных исследований № 08-04-1238-1239-н от 15.02.2023) калорийность соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Проба – минтай тушеный с овощами (протокол лабораторных исследований № 08-04-1241-н от 15.02.2023) по исследованным показателям **соответствует** требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Проба – рыба (минтай) тушеная в томате с овощами (протокол лабораторных исследований № 09-67-н от 14.02.2023).

Измерения температуры блюд проведены 08.02.2023г.

Пищевая продукция (рыба (минтай) тушеная в томате с овощами (на линии раздачи, на столе ребенка), температура горячих блюд соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 5.2.

В ходе проведения внеплановой выездной проверки МОФУ «Ветлянская СОШ» проводилась фотосъемка на мобильный телефон Iphone 13Pro (фотоматериалы прилагаются).

### **Соблюдаются требования:**

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», статьи 2, 11, 15, 17, 24, 28, 29, 32, 34, 35, 36;

Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании», глава II;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», статьи 2.1, 3, 15;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», глава II, пункты 3.1-3.5, 3.7, 3.8, 3.10, 3.13, 3.14 главы III, глава IV, глава V, пункты 8.1-8.4 главы VIII, **кроме п. 2.1, п. 2.9, п. 2.14, п. 8.1.2, п. 8.1.6;**

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», пункты 1.5, 2.3.3, 2.4.6.1, 2.4.6.2, 2.4.6.3, 2.4.13, 2.6.1, 2.6.2, 2.6.3, 2.6.4, 2.6.5, 2.6.6, 2.7.4, 2.9.5, 2.11.2, 2.11.4, 3.1.11, **кроме п. 2.4.6.2, п. 2.6.3;**

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», пункты 5, 10, 11, 12, 13, 15, 17, 18, 58, 61, 62, 64 раздела II; пункты 82, 84, 85, 88, 89, 90-94, 98, 99, 101, 102, 109, 110, 111, 114, 115, 126, 128 раздела III; пункты 808, 810 раздела VIII; пункты 1896, 1898, 1900, 1904, 1905 раздела XXIV; пункты 1997, 1998, 1999, 2001 раздела XXVI; пункты 2058, 2060 раздела XXVII; пункты 2190, 2191 раздела XXIX; пункты 2316-2319 раздела XXX; пункты 2686, 2694, 2695, абз. 1, 3 п. 2696 раздела XXXIV; пункты 3341, 3344, 3345 раздела XLIII;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», главы III, VI (таблица 6.1, 6.18, 6.19);

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», пункт 75 главы IV;

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», абз. 8, 9 пункта 2.3, пункт 2.5 главы II;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) статья 7, часть 9 статьи 8 главы II, статьи. 10-18, 20 главы III, глава IV, глава VI, **кроме п. 2, п. 3 части 3 статьи 10;**

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (весь документ);

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), статьи 3, 4, 5, 6, 7, 8;

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), статьи 6, 8, 14, 20;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), разделы VII, VIII, IX, XII, XIV;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), разделы VIII, IX (за исключением абзаца второго пункта 99), XI;

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), статьи 7, 9;

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы, рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), пункты 13, 15-21, 32 раздела IV, разделы VIII, IX, X, XI (за исключением пунктов 85, 86), XII;

Приказ Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок» (весь документ);

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» (весь документ).

**В ходе проверки выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к условиям воспитания и обучения детей, выразившиеся в следующем:**

В нарушение требований п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» п. 2, п. 3 части 3 статьи 10 технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) предприятие общественного питания (столовая) на базе МОАУ «Веглянская СОШ» не обеспечивается документирование информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; отсутствуют Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой; Журнал учёта лабораторного контроля пищевой продукции; Журнал учёта дезинфекции и дератизации; Журнал мониторинга по принципам ХАССП.

В нарушение требований п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в МОАУ «Веглянская СОШ» не ведётся учёт количества пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека, в среднем за неделю (10 дней), отклонение от нормы в %(+/-), не ведётся ведомость контроля за рационом питания. Данное нарушение устранено в ходе проверки.

В нарушении требований п. 2.6.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - на моечных ваннах горячая и холодная вода подается не через смесители («барашки»).

Образовательным учреждением осуществляется С-витаминизация третьих блюд препаратом «Кислота аскорбиновая (витамин С)», в нарушение п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 закладка препарата витамина С осуществляется не в соответствии инструкции, а именно: норма витаминного препарата зависит от возраста детей (50мг для детей 7-11 лет, 70мг для детей 12 лет и старше), согласно записи журнала закладка витамина С осуществлялась для всех возрастов из расчета 70мг/чел. Данное нарушение устранено в ходе проверки.

В нарушение требований п.2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» для обеззараживания воздуха на пищеблоке в производственном помещении, месте для обработки яиц не используется бактерицидное оборудование.

В нарушение п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 в приготовлении пищи используется не цельнометаллическая посуда (алюминиевая) кастрюли, эмалированная с нарушенной целостностью покрытия, разделочные доски с трещинами.

Лицом, ответственным за данные нарушения, является директор МОАУ «Ветлянская СОШ» Андреева Мария Александровна. Возбуждено дело об административной ответственности по ч. 2 ст. 6.7 КоАП РФ.

**Сведения о факте устранения нарушений, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)**

1. ведётся ведомость контроля за рационом питания
2. С-витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии инструкцией и возраста детей

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

**12. К настоящему акту прилагаются:**

1. Протоколы лаб исследований, заключение экспертизы
2. протокол осмотра от 08.02.2023 №б/н;
3. протокол опроса от 08.02.2023 №б/н;
4. протокол получения письменных объяснений от 08.02.2023 №б/н;
5. поручение о проведении экспертизы (испытания, инструментального обследования) от 08.02.2023 № 32440
6. должностная инструкция (копия);
7. приказ о назначении на должность (копия);
8. фототаблицы.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Ведущий специалист-эксперт Жумагалиева  
С.А


(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездной проверки)



подпись

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

С актом проверки ознакомлен

Директор МОАУ «Ветлянская СОШ» Андреева М.А.  21 февраля 2023 г.  
17:00

дата

время

Ведущий специалист-эксперт Центрального территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Оренбургской области Жумагалиева Санди Айткалеевна 8(3532)77-65-33  
(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт  
выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через  
личный кабинет на специализированном электронном портале

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:



-----  
<\*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.