

5535005751 Бюджетное общеобразовательное учреждение "Орловская средняя общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы И.И. Зубова" Тарского муниципального района Омской области

" 05 " апреля 2022 г. № 55220041000101833436
отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

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



" " 20 г. №
отметка о согласовании или несогласовании (дата и реквизиты) проведения выездной проверки с органами прокуратуры

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Омской области
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Омской области в Тарском районе
646530, Омская область, г. Тара, ул. Советская, д. 100
Тел/факс: (38171) 2-44-85 E-mail: tara@55.rospotrebnadzor.ru http://55.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 76326543, ОГРН 1055504019768, ИНН/КПП 5503088113/550401001
(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

«20» апреля 2022г., 13 час. 00 мин.
(дата и время составления акта)

Управление Роспотребнадзора по Омской области в Тарском районе
646530 Тарский район г. Тара, ул. Советская, 100

Акт выездной проверки № 907/вп
(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением начальником Управления Роспотребнадзора по Омской области по Омской области в Тарском районе Егоровой Юлией Сергеевной от 05 апреля 2022 года, 11 час. 29 мин. № 907/вп, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий 55220041000101833436
(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:

- 1) Пушкаревой Ольгой Михайловной - специалистом-экспертом ТО в Тарском районе
 2) Демина Юлия Владимировна - заместитель начальника отдела ТО в Тарском районе;
 (указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспектора) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается, если его замена была проведена после начала выездной проверки).

4. К проведению выездной проверки были привлечены:
 специалисты: не привлекаются

1)

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

эксперты (экспертные организации):

1) ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области", аттестат аккредитации № RA.RU.710032 от 24.04.2015, выдан Федеральной службой по аккредитации; Испытательный лабораторный центр ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510193 от 15.03.2016, выдан Федеральной службой по аккредитации;

Испытательный лабораторный центр филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тарском районе", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.511540 от 26.12.2017, выдан Федеральной службой по аккредитации...

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений об аттестации 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: Бюджетное общеобразовательное учреждение "Орловская средняя общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы И.И. Зубова" Тарского муниципального района Омской области; ИНН 5535005751;

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 646503 Тарский район с. Орлово ул. Центральная 46

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

7. Контролируемые лица: Бюджетное общеобразовательное учреждение "Орловская средняя общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы И.И. Зубова" Тарского муниципального района Омской области; ИНН 5535005751; 646503 Тарский район с. Орлово ул. Центральная 46

(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 « 11 » апреля 2022 г., 09 час. 00 мин.

по « 22 » апреля 2022 г., 18 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:
11.04.2022г. с 11-00 ч. до 12.10 ч.; 20.04.2022г. с 11-00 ч. до 13-00 ч. Итого: 2 дня, 3 часа, 10 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

(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 « 11 » апреля _____ 2022 г., 11 час. 00 мин.

по « 11 » апреля _____ 2022 г., 12 час. 10 мин.

по месту 646503 Тарский район с. Орлово ул. Центральная 46

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

по результатам которого составлен:

протокол осмотра

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) отбор проб (образцов)...

в следующие сроки:

с « 11 » апреля _____ 2022 г., 11 час. 10 мин.

по « 11 » апреля _____ 2022 г., 12 час. 00 мин.

по месту 646503 Тарский район с. Орлово ул. Центральная 46

- Акт (протокол) отбора проб от 11.04.2022г.

- Готовых блюд (обед) на калорийность - фактические объёмы второго и третьего блюд находятся в пределах допустимых отклонений и составляют (0,6%) от нормируемых объёмов. Предел допустимых отклонений составляет ($\pm 5\%$). Калорийность обеденного рациона в целом, с учётом перерасчёта на вес порции, находится в пределах допустимых отклонений и составляет (0,3%), что соответствует требованиям раздела 1 МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» и п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Предел допустимых отклонений составляет ($\pm 5\%$). Протокол испытаний готовых блюд на калорийность № 917 от 14.04.2022г. Филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тарском районе»

- Готового блюда (каша перловая) - соответствует требованиям стр.12 приложения 1, таблица 1.8 строки 1 и 2 приложения 2 Технического регламента Таможенного союза 021/2011 по показателям, указанным в протоколе (стафилококки ауреус, бактерии группы кишечных палочек, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, патогенные в т.ч. сальмонеллы, бактерии рода протеус). Протокол испытаний готовых блюд на микробиологию № 918 от 14.04.2022г., Филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тарском районе».

- Готового блюда (гуляш из говядины) – соответствует требованиям стр.12 приложения 1, таблица 1.8 строки 1 и 2 приложения 2 Технического регламента Таможенного союза 021/2011 по показателям, указанным в протоколе (стафилококки ауреус, бактерии группы кишечных палочек, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, патогенные в т.ч. сальмонеллы, бактерии рода протеус). Протокол испытаний готовых блюд на микробиологию № 919 от 14.04.2022г., Филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тарском районе».

- Протокол испытаний пищевой продукции № 920 от 14.04.2022г. Сметана с м.д.ж 15%

филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тарском районе».
- Протокол испытаний пищевой продукции № 902 от 13.04.2022г. Соль пищевая молотая йодированная ГОСТ 51574-2018 филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тарском районе».

- Измерение температуры готовых блюд: суп гороховый, каша перловая, компот из сухофруктов соответствует п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и составила 77, 68, 15 град. соответственно. Протокол № 16/ГДиП от 11.04.2022г.

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

по результатам которого составлен:

акты отбора проб (образцов)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям).

10. При проведении выездной проверки были заполнены следующие проверочные листы:
не заполнялись

(указываются заполненные в ходе проведения выездной проверки проверочные листы, их структурные единицы (если проверочный лист применялся не в полном объеме), с реквизитами актов, их утверждающих).

11. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

- 1) уставные документы: устав, изменения в устав (при наличии);
- 2) решение (приказ) о назначении руководителя, должностная инструкция руководителя;
- 3) личные медицинские книжки работников, сертификаты профилактических прививок;
- 4) документы, подтверждающие прослеживаемость, качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов, пищевых добавок, вспомогательного сырья, упаковки и готовой продукции (декларации, сертификаты соответствия, свидетельства о госрегистрации, ветеринарные свидетельства);
- 5) программа производственного контроля, результаты по выполнению производственного контроля;
- 6) документация по организации питания: цикличное меню, договор на поставку продуктов, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой кулинарной продукции, журнал "здоровья", журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания;
- 7) расписание звонков, занятий, факультативов;
- 8) договора на поставку продуктов питания в образовательное учреждение;

(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).

12. По результатам выездной проверки установлено:

1) В ходе плановой проверки не выявлено нарушений в части соблюдения обязательных требований:

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" ст. 11, ст. 28, ст. 34, ст. 39; **кроме ст. 10, ст.15, ст.28 , п. 3 ст. 39;**

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" ст. 1, ст. 3, ст. 18, ст. 20;

Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании" ст. 1, 3, 6, 18, 19, 23, 24, 27, 32, 34, 38;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 Глава II, III, п.п. 4.5, 4.6 главы IV,

V, VIII; кроме п.1.2, п.2.15, п.4.6, п.5.1.

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)", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 Глава I, II, п. 3.2 главы III;

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 Глава I, II, разделы 3.4, 3.5 главы III; кроме п. 2.4.6.2.

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 6 декабря 2021 г. N 1122н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок", приложение № 1, 2;

Постановление Главного государственного санитарного врача по Омской области от 12.04.2020 N 849 "Об организации дополнительных противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение распространения COVID-2019 на территории Омской области", п. 1-5;

Постановление Главного государственного санитарного врача по Омской области от 4 июля 2021 года № 65 "О проведении профилактических прививок отдельным группам граждан по эпидемическим показателям", п.п. 1-3;

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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" Раздел I, II, III;

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 гл.1 ст.1 п.3, ст.5 пп 1-3, гл.II ст.7 пп 1-2, ст.17 пп 1-13, гл. IV ст.39, ст.8;;

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 ст.1 п.1, ст.4, ст.5;

ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 ст. 5-7;

ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883 гл. 1 п. 1, ст. 8 (приложение 1);

ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза о безопасности молока и молочной продукции, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 глава VII п.30, приложение 8, гл. XII п.66, гл. XIII п.97;

ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза о безопасности мяса и мясной продукции, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 глава XI п.106, гл. XII п.127, гл. XIII п.129, приложение 1;

ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбной продукции", принят Решением Комиссии Таможенного союза от 18.10.2016 № 162 Главы I, III, IV, V, VIII, IX, X, XI, XII;

ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, утвержден Решением ЕЭК от 15.06.2011 № 58 ст. 7-9;

Вместимость в школе: расчетная— 200 мест, фактическая (6 классов комплектов) — 40 обучающихся. С 1-4 класс- 15 детей, из них на подвозе 3 ребенка, 5-11 классы-25 детей, из них

на подвозе — 9 человек.

В школе 5-ти дневная учебная неделя, обучение в одну смену с организацией питания.

Учреждение размещено обособленном земельном участке, площадью 1,6га. Площадь озеленения участка составляет более 50%. По периметру участок огражден деревянным забором. На земельном участке предусмотрены следующие зоны: физкультурно-спортивная зона, хозяйственная зона, зона отдыха, зона игровой площадки. На физкультурно-спортивной зоне имеется футбольное поле с травяным покрытием, волейбольная площадка с асфальтированным покрытием. Поверхность площадок ровная. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведение секционных спортивных занятий. В зоне отдыха имеется площадка для подвижных игр со скамейками, турниками, гимнастической лестницей в 2 пролёта. В хозяйственной зоне имеется площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которой превышают площадь основания контейнеров на 1м. по периметру во все стороны, огражденная с 4-х сторон ветронепроницаемым забором. На площадке установлены 2 мусоросборника с плотно закрывающимися крышками.

Типовое блочное строение, 2 этажа, построено в 1969 году.

Система холодного водоснабжения централизованная от сельского водопровода.

Система горячего водоснабжения представлена местным разогревом. На пищеблоке школы установлены 3 электроводонагревателя (один на 100л., два на 80л.) с разводкой ко всем моечным ваннам и раковинам. Перед входом в столовую установлен 1 электроводонагреватель на 60л. с разводкой к умывальным раковинам. В инвентарной комнате установлен 1 электроводонагреватель на 100л. с разводкой к душевому поддону. В туалете для девочек установлен 1 электроводонагреватель на 30л. с разводкой к умывальным раковинам. В туалете для мальчиков установлен 1 электроводонагреватель на 30л. с разводкой к умывальным раковинам. В буфетной дошкольной группы установлен 1 электроводонагреватель на 60л. с разводкой ко всем моечным ваннам и раковинам. В туалетной дошкольной группы установлен 1 электроводонагреватель на 15л. с разводкой к умывальным раковинам.

Организация питьевого режима. Для питья детям используется бутилированная питьевая вода и стеклянные стаканы, которые хранятся на подносе перед входом в столовую и на подносе в буфетной дошкольной группы. Перед входом в столовую установлена помпа с бутилированной питьевой водой.

Система канализации. Отвод бытовых стоков осуществляется в 3 выгребные ямы, расположенные на расстоянии 20 метров от здания учреждения.

Организация питьевого режима.

Для питья детям используется бутилированная питьевая вода и стеклянные стаканы, которые хранятся на подносах в столовой.

Пищеблок: пищеблок работает на сырье, обеденный зал площадью 98,0 м² оборудован на 54 посадочных мест, оснащён 9-ю шестиместными обеденными столами и 54 табуретами. Набор помещений, их санитарно-техническое состояние, наличие технологического оборудования:

- 1) Моечная столовой и кухонной посуды, площадью 31,2 м²: 3 промаркированных моечных ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, оборудованные гибким шлангом и душевой насадкой для мытья столовой и чайной посуды, электроводонагреватель на 80л., сушки для посуды, 2 промаркированных моечных ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, оборудованные гибким шлангом и душевой насадкой, для мытья кухонной посуды, металлический стеллаж.
- 2) Варочный зал, площадью 31,2 м²: 1 электроплита с жарочным шкафом на 4 конфорки, мармит для 2 блюд, 2 производственных стола «Готовая продукция», 1 стол «мясо-рыба», емкости для обработки яйца, стол для нарезки хлеба, шкаф для хлеба, электроводонагреватель на 80л., раковина для мытья рук.
- 3) Овощной цех, площадью 6,0 м²: 1 производственный стол, 2 моечных ванны «овощи» и «фрукты» с подводкой горячей и холодной воды для обработки овощей и фруктов, 1 электроводонагреватель на 100л.
- 4) Склад, площадью 10,0 м²: стеллажи. Технологическое и холодильное оборудование в

рабочем состоянии. Соблюдение поточности технологического процесса: расстановка технологического оборудования обеспечивает соблюдение поточности технологического процесса. Обеспеченность кухонной и столовой посудой, их состояние, наличие резервных комплектов, условий для мытья посуды: столовой и кухонной посудой обеспечены в достаточном количестве, инвентарь промаркирован. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами: моющие (сода кальцинированная) и дезинфицирующие средства («ХлорЭксель») приобретены, инструкции по применению имеются. Инструкции по обработке продуктов питания, мытья посуды и технологического оборудования закреплены на рабочих местах. Наличие спец.одежды для персонала, ее достаточность и условия хранения: для персонала имеется 3 комплекта спец.одежды и хранится в шкафу бытовой комнаты, отдельно от верхней одежды и личных вещей.

Общая площадь столовой – 98,0 м², количество оборудованных посадочных мест -54, площадь на 1 посадочное место- 1,8, максимальное количество одновременно питающихся детей- 40, продолжительность перемен для питания детей- 20 минут, количество функционирующих умывальников установленных перед входом в столовую- 2.

Оценка условий организации питания:

- соответствие качества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей – соответствует.
- соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам - завтрак на первых трех переменах по 20 мин.
- наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены – умывальники, жидкое мыло в дозаторах, дез.средство для обработки рук.
- способ накрывания на столы – персонал, совместно с дежурными детьми.
- температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи – соответствует.

Количество школьников 1-4 классов, нуждающихся в питании (завтрак) - 15.

Количество школьников 1-4 классов, нуждающихся в питании (обед) -15.

Количество школьников 1-4 классов, получающих бесплатные завтраки - 15.

Количество школьников 1-4 классов, получающих бесплатные обеды - 15.

Количество школьников 1-4 классов имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание – сахарный диабет - 0, целиакия-0, пищевая аллергия - 0.

Оценка меню:

- наличие согласованного меню - имеется, наличие технологических карт к нему - имеются, соответствие фактического меню согласованному- соответствует.
- наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами- имеется.
- использование в меню премиксов – не используются.
- проведение искусственной С-витаминизации - проводится.

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

- результаты контрольного взвешивания порционных блюд - соответствуют.
- результаты лабораторных исследований готовых блюд (С-витамин) - соответствуют.

Соблюдение принципов здорового питания:

- наличие кондитерских и выпечных изделий, овощей и фруктов - имеется.
- наличие запрещенных блюд и продуктов – не имеются.

Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

- оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации - продукты питания поступают на пищеблок в соответствии с контрактом заключенным с поставщиком, по заявке заведующей столовой, поставки продуктов питания 2 раза в неделю, отклонений нет.
- визуальный контроль качества маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок - имеются маркировки и документы, подтверждающие качество продуктов питания, соблюдаются условия и сроки хранения продуктов питания. Соблюдается контроль поступающего сырья.
- контроль ведения бракеражного сырья - ведется регулярно (предоставлены журналы).

Приготовление блюд:

- контроль соблюдения принципов поточности - соответствует.
 - контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд - оборудование в исправном состоянии, инвентарь промаркирован в исправном состоянии без повреждений.
 - контроль соблюдения режима обработки яиц - соответствует.
 - контроль за обработкой овощей и фруктов - соответствует.
 - санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции - санитарное состояние соответствует санитарным нормам, соблюдается режим мытья и дезинфекции.
 - контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) - соответствует.
 - наличие суточных проб и условия их хранения - соответствует.
- Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:
- условия обработки кухонной и столовой посуды - соответствует.
 - соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды - соответствует.
 - обеспеченность персонала специальной одеждой - персонал обеспечен 3 комплекта спец. одежды.
 - наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом - раковины для мытья рук в каждом цехе, сан. узле, мыло с дозатором и дезинфектор, бумажные полотенца.
 - своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровья» - заполняется своевременно.
 - своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения - соответствует.
 - наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств - 3 комплекта посуды, запасены моющие и дезинфицирующие средства.
 - наличие информационного стенда об организации питания, меню на день - имеется.

Для дезинфекции используется:

- «Хлорэксель», жидкое средство «Триосепт АКВА» - для обработки рук персонала и учащихся. (Данное средство расположено при входе на пищеблоке, в туалетах для сотрудников), в достаточном количестве.

Влажная уборка помещений проводится техническим персоналом каждые 2 часа с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для обеззараживания воздуха и поверхностей имеются бактерицидные облучатели, установленный на пищеблоке и коридорах учреждения:

Учет работы рабочего времени бактерицидного оборудования фиксируется журнале.

Для осуществления утреннего фильтра в наличии имеются

- 2 бесконтактных электронных термометров.

Сизы: Количество масок: одноразовых - 200 шт. Перчатки: - 100 пар. Термометрия сотрудников и детей ведется и фиксируется в журналах.

На пищеблоке работает 2 повара, сотрудники вакцинированы по Covid-19- привито двумя компонентами и ревакцинировано 2 человека, что составляет 100%.

Договора:

- Договор на дератизацию № 1471 Тр от 26.01.2022г. с филиалом ФБУЗ «ЦГиЭ в Омской области в Тарском районе».
- Договор с ООО «Иванова» № 12 от 04.04.2022г.

2) выявлены нарушения:

- На пищеблоке ёмкости с дезинфицирующим раствором не имеют необходимой маркировки (указания названия, концентрации, дата приготовления раствора), что является нарушением требований п.4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
- Установленные в овощном цехе и моечной для столовой посуды краны-смесители

горячей и холодной воды с ржавчиной, что является нарушением требований п.п. 1.2, 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

- Используются тазы для обработки овощей (таз «картофель») из пластика не предназначенного для контакта с пищевыми продуктами, что является нарушением требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 28.09.2020г. № 28;

- Отсутствует термометр для контроля температуры блюд на линии раздачи с целью минимизации риска теплового воздействия, что является нарушением требований п.1.2, п.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

(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 нарушение обязательного требования, 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 п. 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия):

- На пищеблоке на ёмкости с дезинфицирующим раствором нанесена необходимая маркировка (указания названия, концентрацию, дата приготовления раствора. Фото прилагается.

- В овощном цехе и моечной для столовой посуды краны-смесители горячей и холодной воды заменены. Фото прилагается.

- Для обработки овощей (таз «картофель») используется таз из пластика предназначенный для контакта с пищевыми продуктами. Фото прилагается.

- Приобретен термометр для контроля температуры блюд на линии раздачи с целью минимизации риска теплового воздействия. Фото прилагается.

13. К настоящему акту прилагаются:

1) Акты отбора проб от 11.04.2022г.

2) Протоколы испытаний, проведенных филиалом ФБУЗ «ЦГиЭ в Омской области в Тарском районе» № 917, № 918, № 919, № 920 от 14.04.2022г.; № 902, № 577, от 21.03.2022г., Протокол измерения температуры горячих блюд №16/ГДиП от 11.04.2022г.;

3) протокол осмотра от 11.04.2022г.

4) требование о представлении документов

5) копия устава

6) Выписка из приказа № 21-К от 15.07.2013 г. о назначении Спиченок Р.Г.

7) Договор на дератизацию № 1307Тр от 25.01.2022г. с филиалом ФБУЗ «ЦГиЭ в Омской области в Тарском районе».

8) Договор с ООО «Иванова» № 12 от 04.04.2022г.

9) меню

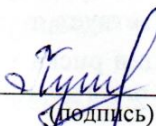
10) поручение о назначении экспертизы

11) предписание №907/вп, №907/вп/1 от 05.04.2022г.

12) Фотографии, подтверждающие факт устранения нарушений.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы, а также иные документы, прилагаемые к акту выездной проверки).

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего документарную проверку


(подпись)

Пушкарева Ольга Михайловна, специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Омской области в Тарском районе, 83817124430, tara@55.rosпотребнадzor.ru

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления).
С актом проверки ознакомлен (а)_
Директор Бюджетного общеобразовательного учреждения «Орловская средняя общеобразовательная школа имени полного кавалера Ордена Славы И.И. Зубова» Спиченок Римма Геннадьевна (Выписка из приказа № 21-К от 15.07.2013 г.)
20.04.2022г. в 13 час. 00 мин.
 (подпись)

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 решением Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о принятии обжалуемого решения (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