

**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 ПЕРМСКОМУ КРАЮ**

Управление
Роспотребнадзора
по Пермскому краю

(место составления акта)

«21» декабря 2020 г.

(дата составления акта)

15-00 часов

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ,

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

№ 989

«21» декабря 2020 г.

по адресу: г. Пермь, ул. Подлесная, 37

(место проведения проверки)

На основании распоряжения руководителя (заместителя руководителя) Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю от «27» ноября 2020 года № 845 проведена внеплановая проверка в отношении Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 31» г. Перми (далее – МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми), место нахождения юридического лица и место фактического осуществления деятельности по адресу: 614097, г. Пермь, ул. Подлесная, 37, ОГРН 1025900761919, ИНН 5903003629.

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование, адрес (место нахождения) постоянно действующего исполнительного органа юридического лица, государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации юридического лица / фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), место жительства индивидуального предпринимателя, государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации индивидуального предпринимателя, идентификационный номер налогоплательщика); номер реестровой записи и дата включения сведений в реестр субъектов малого или среднего предпринимательства (для субъектов малого или среднего предпринимательства)

07.12.2020 г. с 12.30. до 15.30. Продолжительность 3-00 часа (выезд на объект с обследованием).

03.12.2020 г. с 11.20. до 12.20. Продолжительность 1-00 час (выезд на объект с отбором проб продовольственного сырья, готовой пищи и замерами температуры горячих блюд)

Продолжительность проверки: с 03.12.2020 г. по 21.12.2020 г. (13 рабочих дней)

Акт составлен Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю.

С копией распоряжения о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку, ознакомлена: директор МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми Салюкова Светлана Анатольевна 30.11.2020 г. в 16-00.

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

Вид проверки: внеплановая.

Форма проверки: выездная.

Лицо, уполномоченное на проведение проверки: Лихенко Наталья Владимировна – главный специалист-эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков.

Лица, привлекаемые к проведению проверки: Одинаева Юлия Махмадалиевна - врач по общей гигиене, Шарычева Татьяна Александровна - помощник врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае (Приказ Федеральной службы по аккредитации от 21 мая 2015 г. № А-2491 «Об аккредитации Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»).

При проведении проверки присутствовала: заместитель директора МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми Козлова Гульнара Равильевна.

В ходе проведения внеплановой проверки 07.12.2020 г. с 12.30. до 15.30. проведено санитарно-эпидемиологическое обследование МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания обучающимся по адресу: г. Пермь, ул. Подлесная, 37.

При проведении санитарно-эпидемиологического обследования установлено:

Столовая размещена на 1 этаже здания и имеет отдельный вход с улицы для загрузки продукции, оборудованный загрузочной платформой и навесом. В состав пищеблока входят следующие помещения: загрузочная, подсобное помещение с холодильным оборудованием, складское помещение для сыпучих продуктов, кладовая для овощей, мясо-рыбный цех, цех для первичной обработки сырых овощей, пекарский цех, горячий цех с раздачей готовой продукции и выделенными зонами для вторичной обработки овощей и приготовления холодных закусок, моечная кухонной посуды и моечная столовой посуды и столовых приборов, помещения для сотрудников пищеблока (раздевалка и санузел).

Пищеблок по набору помещений предусмотрен и работает на продовольственном сырье.

1) Оценка условий для организации питания:

1.1. Количество оборудованных посадочных мест в обеденном зале столовой не меньше количества одновременно питающихся детей. Обеденный зал площадью 159,5 кв.м. оборудован на 144 посадочных мест, что является достаточным при максимальном количестве одновременно питающихся детей - 126 человек, в соответствии с представленной информацией. Площадь на одно посадочное место составила – 1,1 м² (при норме не менее 0,7 м² на одно посадочное место), что соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08).

1.2. Продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут в соответствии с требованиями санитарных правил – п. 7.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В соответствии с графиком питания учащихся начального звена, представленным директором МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми, отпуск горячего питания обучающимся в школе в связи со сложившейся эпидемической ситуацией, для 1 смены организован в три перемены, продолжительностью по 20 минут, для 2 смены – в две перемены продолжительностью по 20 минут.

1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены: для соблюдения детьми правил личной гигиены при обеденном зале установлено: 8 умывальных раковин (из расчета 1 кран на 18 посадочных мест), приспособления с бумажными полотенцами – 4 штуки, устройства с жидким мылом – 4 штуки и 2 диспенсера с кожным антисептиком «Септанайзер», что отвечает требованиям п. 3.4. СанПиН 2.4.5.2409-08. На кожный антисептик «Септанайзер» представлено свидетельство о государственной регистрации.

Таблица № 1

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место (м ²)	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
159,5	144	1,1	126	20	20	8

1.4. Накрытие столов осуществляется персоналом пищеблока МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми.

В ходе проверки 03.12.2020 г. с 11.20. до 12.00. были проведены замеры температуры горячих блюд на линии раздачи и на столе. Согласно ЭЗ № 3435- ЦА от 17.12.2020 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (Протокол измерений температуры горячих блюд б/н от 03.13.2020 г.) установлено:

- температура готового блюда «Голубец ленивый» на линии раздачи составила 89,6 +/- 0,6, при норме не менее 65°C;

- температура готового блюда «Макаронные изделия отварные» на линии раздачи составила 91,0 +/-0,6, при норме не менее 65,0 град.С;

- температура готового блюда «Голубец ленивый» на столе ребенка составила 66,3+/-0,6, при норме не менее 65,0 град.С;

- температура готового блюда «Макаронные изделия отварные» на столе ребенка составила 76,5 +/-0,6, при норме не менее 65,0 град.С. Все вышеперечисленное соответствует требованиям п. 8.24. СанПиН 2.4.5.2409-08.

1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи составляет:

- горячее блюдо «Голубец ленивый» - на линии раздачи – 89,6 ±0,6 °С, на столе ребенка – 66,3 ±0,6 °С;

- горячий напиток «Макаронные изделия отварные» - на линии раздачи – 91,0 +/- 0,6, на столе ребенка – 76,5 +/-0,6, что соответствует требованиям п. 8.24. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Таблица № 2

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Голубец ленивый	89,6+/-0,6	66,3+/-0,6
Макаронные изделия отварные	91,0+/-0,6	76,5+/-0,6

2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Таблица № 3

Количество школьников 1-4 классов, обучающихся очно		Количество школьников 1-4 классов, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
в I-ю смену	в II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
269	201	-	-	-

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием.

Таблица № 4

Количество школьников 1-4 классов, нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 классов, получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 классов имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	Обеды	завтраки	обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
269	201	269	201	-	-	-

2.3. Количество детей официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия).

Таблица № 5

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
0	0	0	0

3) Оценка меню:

3.1. Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному. МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми представлено примерное десятидневное меню для организации питания детей 7-10 лет в МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми на осенне-зимний период. Примерное меню согласовано Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю (письмо от 21.09.2020 г. № 59-00-09/10-24310-2020). При составлении меню использовался «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных общеобразовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений», под издательством ООО «Уральский региональный центр питания» ГБОУ ВПО «ПГМА им. Е.А. Вагнера», г. Пермь, 2008 год (далее - Сборник). На основании Сборника составлены технологические картины, которые используются при производстве готовых блюд. При анализе фактического рациона питания с 07.12.2020 г. по 18.12.2020 г. (за две недели) установлено, фактический рацион соответствует утвержденному примерному меню.

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – отсутствуют.

3.3. Проведение искусственной С- витаминизации – в меню используется напиток шиповника. В ходе проверки 03.12.2020 г. в 12.15. была взята проба «Напиток шиповника». Согласно протоколу лабораторных испытаний № 23686 от 14.12.2020 г. – содержание витамина «С» в напитке из шиповника составил $30,3 \pm 1,4$ мг в 100 г напитка при величине допустимого уровня не менее 30 мг на 100 г, что соответствует гигиеническим требованиям п. 14.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

3.4. Использование в меню премиксов - отсутствуют.

3.5. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по

дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл - удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (в мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг) - см. Таблицы №№ 6 и 7.

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли).

Согласно ЭЗ № 3434 - ЦА от 17.12.2020 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» (Протокол АИЛЦ № 23674, 23677, 23679, 23680, 23681, 23682, 23684 от 14.12.2020 г.) установлено:

- в обед включена закуска (салат из свежих помидоров и огурцов), первое (борщ с капустой и картофелем), второе (голубец ленивый с макаронными изделиями отварными) и сладкое блюдо (напиток из шиповника), хлеб, что соответствует п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08;

- согласно меню-раскладок фактическое приготовление блюд по заложенным продуктам соответствует рецептуре, изложенных в технологических картах;

- в целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 735,66 ккал - 31,3 % от нормы физиологической потребности в энергии в день для детей возрастной группы с 7 до 11 лет, при рекомендуемой величине 30-35 %;

- содержание белков, установленное лабораторным путем, обеспечило 12,4 % от калорийности обеда, жиров - 20,4 %, углеводов - 67,2 %;

- фактическая масса блюд отобранных со стола в обеденном зале, соответствует массе блюд, указанной в меню-раскладке, что соответствует п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно ЭЗ № 3437 - ЦА от 17.12.2020 г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», установлено:

- по протоколу № 23667, 23669 от 14.12.2020 г. - пробы «голубец ленивый», «напиток из шиповника» - соответствуют требованиям главы 2, статья 7, пункт 1,2, прил. 1,2, п.1.8. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции»;

- по протоколу № 23685 от 14.12.2020 г. - в пробе готового изделия «голубец ленивый» фермент пероксидаза не обнаружена, качество термической обработки блюда достаточное;

- по протоколу № 23688 от 14.12.2020 г. - проба «морковь свежая в упаковке от производителя», урожай 2020 г., дата фасовки: 27.11.2020, изготовитель - ИП Валиев К.К., Ростовская область, Аксайский район, проспект Аксайский, 18, на содержание токсических элементов (нитраты) соответствует требованиям прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- по протоколу № 23689 от 15.12.2020 г. - проба «картофель продовольственный в упаковке от производителя», урожай 2020 г., дата фасовки: 03.12.2020, изготовитель - ООО НПФ "Садоводство", Пермский край, Пермский район, с. Гамово, ул. 50лет Октября, на содержание токсических элементов (пестициды - гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) и ДДТ и его метаболиты) соответствует требованиям прил.3, п.6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- по протоколу № 23692 от 15.12.2020г. - в пробе соли поваренной пищевой выварочной экстра «Полесье» йодированной, изготовитель: ОАО "Мозырьсоль", Республика Беларусь, Гомельская область, г. Мозырь, массовая доля йода составила $0,028 \pm 0,006$ мг/г при норме 0,025 - 0,055 мг/г, что соответствует прил. 3, п.9 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей - см. Таблицы №№ 6 и 7.

Таблица по завтракам № 6

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
530	580	706,38	881,25	67,29	0,32	0,51	37,51

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (м.у)	йод (мг)	селен (мг)
110,21	323,74	87,88	7,37	0,05	6

Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
5,58	14,9	-	-	-	-

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
7	2

Таблица по обедам № 7

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
740	790	621,98	917,71	74,34	0,36	0,7	47,47

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
127,5	338,68	97,25	7,25	0,05	7

Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
8,53	14,9	-	-	-	-

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
7	2

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

Товар и сырье учреждение получает в соответствии с договорами на поставку продуктов питания от следующих поставщиков: ООО «Гарант» (молочные продукты), ООО «Грейт Торг» (мясо птицы, мясо, мясопродукты, яйцо куриное, рыба свежемороженая), ООО «Питание» (бакалея, крупы, консервация, специи, соки), ООО «Вишенка» (овощи, фрукты).

Продукты получают в соответствии с представленными договорами, доставка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. На момент санитарно-эпидемиологического обследования 07.12.2020 г. сопроводительные документы на имеющиеся продукты питания, удостоверяющие их качество и безопасность, представлены. На санитарно-эпидемиологическое обследование представлены сертификаты качества на молоко, сметану, творог, сливочное масло, сыр, яйцо, соки, растительное масло, макаронные и крупяные изделия, мясо говядины, куру охлажденную, колбасные изделия, лук, картофель сырой, капусту белокочанную, морковь. На мясную продукцию (мясо, кура) и яйца представлены ветеринарные свидетельства.

На момент обследования **07.12.2020 г.** в пекарском цехе в среднетемпературном холодильном шкафу хранились дрожжи хлебопекарные прессованные «Рекорд», согласно изготовителю ООО «САФ-НЕВА» срок годности дрожжей 40 суток, дата производства 18.10.2020 г., таким образом, срок годности дрожжей истек **26.11.2020 г.**, что является нарушением требований п. 6.25., приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08;

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой.

Таблица № 9

Проводится ли входной	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Выявлены ли в ходе проверки замечания к					
контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Были ли замечания к поступающему у пищевому сырью (за пол, мес.)	Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
нет	нет	нет	нет	нет	да	нет

5. Приготовление блюд.

5.1. Контроль соблюдения принципов поточности:

- на момент обследования работа пищеблока организована на продовольственном сырье (мясная, рыбная и овощная продукция). Объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования пищеблока предусматривают работу на продовольственном сырье; встречные потоки сырой и готовой продукции, чистой и использованной посуды, исключены, что отвечает требованиям п.2.5. СанПиН 2.4.5. 2409-08.

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд:

- технологического оборудования, позволяющего осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции достаточно, что соответствует требованиям п. 4.1., приложения 1 СанПиН 2.4.5.2409-08;

- имеются в наличии разделочные доски, разделочные ножи, столовая посуда – 2 комплекта. Используемые разделочные доски изготовлены из цельного дерева. На момент обследования 07.12.2020 г. на пищеблоке использовалась разделочная доска с

маркировкой О.С. (овощи сырые) с трещинами, **что является нарушением требований п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08.** Столовая посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью отсутствовала, что соответствует требованиям п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08. Используемые столовые приборы, кассеты для хранения столовых приборов, ножей, кухонные бачки для приготовления компота и киселей изготовлены из нержавеющей стали, что соответствует п. 4.8. СанПиН 2.4.5.2409-08;

- проверка технического состояния холодильного и торгово-технического оборудования пищеблока проведена ООО «ТОМ». Согласно представленному акту б/н от 15.06.2020 г. по результатам проверки установлено: «Оборудование пищеблока проверено, технически исправно и соответствует паспортным данным».

5.3. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд:

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 СанПиН 2.4.5.2409-08).

На момент обследования 07.12.2020 г. в доготовочном цехе в среднетемпературном холодильном шкафу с маркировкой «Гастрономия» хранился заправленный салат из капусты с морковью, **что является нарушением требований п. 8.28. СанПиН 2.4.5.2409-08.**

Согласно экспертному заключению № 3434-ЦА от 17.12.2020 г. по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протокола лабораторных испытаний № 23674, 23677, 23679-23682, 23684 от 14.12.2020 г., установлено:

- в обед включена закуска (салат из свежих помидоров и огурцов), первое (борщ с капустой и картофелем), второе (голубец ленивый с макаронными изделиями отварными) и сладкое блюдо (напиток из шиповника), хлеб, что соответствует п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08;
- согласно меню-раскладок фактическое приготовление блюд по заложенным продуктам соответствует рецептуре, изложенных в технологических картах;
- в целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила 735,66 ккал - 31,3 % от нормы физиологической потребности в энергии в день для детей возрастной группы с 7 до 11 лет, при рекомендуемой величине 30-35 %;
- фактическая масса блюд отобранных со стола в обеденном зале, соответствует массе блюд, указанной в меню-раскладке, что соответствует п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно экспертному заключению № 3437-ЦА от 17.12.2020 г. по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протокола лабораторных испытаний № 23685 от 14.12.2020 г., установлено:

- по протоколу № 23685 от 14.12.2020 г. - в пробе готового изделия «голубец ленивый» фермент пероксидаза не обнаружена, качество термической обработки блюда достаточное.

5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц:

Обработку яиц проводят в условиях мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются 3 промаркированные ванны и емкости (2 шт.); одна из емкостей перфорирована. Для обработки яиц используется средство «Женилен» как моющее и дезинфицирующее, в соответствии с инструкцией.

5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов:

Столовая работает на сырых овощах. Обработка овощей осуществляется в цехах первичной и вторичной обработки овощей. Фрукты, включая citrusовые, также промывают в цехе вторичной обработки овощей в моечной ванне, а затем – в условиях холодного цеха в моечной ванне. Инструкции по обработке овощей и фруктов на момент проведения обследования в цехах вывешены.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, согласно вывешенной инструкции, в условиях холодного цеха, в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции:

На момент обследования текущая уборка пищеблока (включая обеденный зал) проведена. Для уборки помещений выделен отдельный уборочный инвентарь, хранение которого осуществляется в отдельном шкафу. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Мероприятия по дезинсекции и дератизации организованы ООО «Дезцентр Пермь» согласно договору № 4 Д от 09.01.2020г. На момент проведения обследования, следы плесени, наличие насекомых и грызунов в помещениях пищеблока не установлено.

Согласно отметкам в представленных «Листах проведения текущих уборок», уборка обеденного зала, проветривание проводятся по графику, после каждого приёма пищи. Обеззараживание воздуха в обеденном зале и производственных помещениях пищеблока проводится с использованием 2 рециркуляторов воздуха бактерицидных 2х30-2 «Парма» производительностью до 480 м³/ч каждый. Рециркуляторы могут работать в присутствии людей; бактерицидная эффективность (99%) достигается через 1-1,5 часа.

Обработка обеденных столов, рабочих поверхностей проводится с использованием дезинфицирующего средства согласно инструкции по применению – на момент проведения обследования использовался «Ника-хлор» (декларация о соответствии).

В производственных помещениях пищеблока стены и полы выполнены облицовочной плиткой.

5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции);

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции представлен, ведется по установленной форме. Бракераж готовых блюд осуществляет бракеражная комиссия в составе: Власова И.Л. заведующий производством (председатель комиссии), Теплякова Л.П. медсестра, Калмыкова А.В. член комиссии, Козлова Г.Р. член комиссии в соответствии с приказом № 100-ОД от 28.08.2020 г «О создании бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год». Замечаний по ведению и заполнению журнала бракеража готовой кулинарной продукции не установлено.

Контроль наличия суточных проб:

Для хранения суточных проб используется холодильный шкаф, установленный в горячем цехе. На момент санитарно-эпидемиологического обследования суточные пробы отобраны в полном объеме, промаркированы, хранятся при температуре + 4 °С в стеклянных банках с плотно закрывающимися металлическими крышками, что соответствует п. 14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08, приложение 11.

5.8. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока)

Таблица № 10

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Соблюдению принципов поточности</i>	<i>Исправности технологического оборудования</i>	<i>Исправности инвентаря</i>	<i>Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления</i>	<i>К технологии приготовления блюд</i>
нет	нет	да	нет	да

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки ящ	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды:

Мытье столовой посуды, кружек и столовых приборов осуществляется в пятисекционной моечной ванне при максимальной температуре 85 град. с предварительным замачиванием (погружением) в дезинфицирующий раствор, приготовленный на основе «Ника-хлор» (время экспозиции 15 мин.) по вирусному режиму. Для замачивания в дезсредстве выделены специальные промаркированные бачки.

Чистая столовая посуда хранится на стеллажах; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Кухонная посуда моется в 2-х секционной моечной ванне. На момент проведения обследования кухонная посуда хранится на стеллажах на высоте не менее 0,5 см от пола.

6.2. Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды:

Соблюдается, инструкции вывешены.

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой:

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве трех комплектов на одного работника и по 5 комплектов одноразовой санитарной одежды на 1 работника (шапочки и халаты), что не противоречит требованиям санитарных правил. Персонал пищеблока на момент обследования использовал защитные медицинские маски и перчатки. В запасе имеется 3 коробки масок в количестве по 50 шт. в каждой и 2 коробки перчаток по 50 шт. в каждой.

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом:

При загрузочной установлен диспенсер для кожного антисептика. Емкости с кожным антисептиком имеют маркировку с названием антисептика. В качестве кожного антисептика используется средство «Септанайзер». Сопроводительная документация на средство представлена.

Умывальные раковины для мытья рук персонала оборудованы устройствами для размещения одноразовых бумажных полотенец, что соответствует п.13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.

6.5. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье»:

Сотрудники допускаются к работе, связанной с приготовлением и раздачей пищи на пищеблоке, после измерений температуры и осмотра на гнойничковые заболевания кожи, ожоги, порезы, при отсутствии признаков кишечных инфекций, воспалительных заболеваний верхних дыхательных путей, что подтверждается данными «Журнала здоровья», журнал заполняется регулярно.

6.6. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения:

При обследовании представлены личные медицинские книжки на всех сотрудников пищеблока (9 человек, из них: заведующий производством, 4 повара, 2 зальных работник, кассир, кухонный работник). В соответствии с ЛМК медицинское освидетельствование, флюорографическое обследование - пройдено всеми сотрудниками. Привито против кори, дифтерии, гепатита В, гепатита А, дизентерии - 100 % сотрудников., в том числе против гриппа - 100 % (9 человек). Гигиеническое обучение и аттестация пройдена всеми сотрудниками пищеблока.

6.7. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств:

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета два комплекта на одно посадочное место. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Моющее средство «Женилен» – для посудомоечных машин, для ручного мытья посуды (16 емкостей по 5 л), дезинфицирующее средство «Ника-Хлор» (таблетированная форма, 10 банок по 300 таб). На моющие и дезинфицирующие средства представлена сопроводительная документация.

Таблица № 11

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>условиям обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>режиму обработки кухонной и столовой посуды.</i>	<i>обеспеченности персонала спец. одеждой</i>	<i>соблюдению персоналом правил личной гигиены</i>	<i>заполнению журнала «Здоровье»</i>
нет	нет	нет	нет	нет
<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Полноте прохождения м/о персоналом</i>	<i>наличию необходимых прививок у персонала</i>	<i>своевременности прохождения ГВиО</i>	<i>запасу столовой посуды, моющих и дез. средств</i>	<i>наличию информационного стенда</i>
нет	нет	нет	нет	нет

6.9. Результаты родительского (общественного контроля) - проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися:
- со слов заместителя директора МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми родительский контроль проводится.

Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися при обследовании на 09.12.2020 г. 8 день по меню) составил:

Таблица № 12

<i>% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак</i>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>Мин</i>	<i>макс</i>	
-	-	7,88

Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися в завтрак проведён по формуле:

Объём несъеденных блюд = (масса несъеденных остатков блюд / (масса блюд на 1 ребенка X количество детей)) X 100,

(Объём несъеденных блюд ----- $\frac{\text{-----}}{\text{массу блюд на 1 ребенка} \times \text{кол-во детей}}$ x 100%)

где масса несъеденных остатков блюд = 5200 г;

масса блюд на 1 ребенка = 550 г;

количество детей на 09.12.2020 г. – 120 человек.

Таблица № 13

% пищи не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
Мин	макс	
-	-	8,24

Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися в обед проведён по формуле:

Объём несъеденных блюд = (масса несъеденных остатков блюд / (масса блюд на 1 ребенка X количество детей)) X 100,
 (Объём несъеденных блюд ----- x 100%)
массу блюд на 1 ребенка x кол-во детей

где масса несъеденных остатков блюд 6800 г;
 масса блюд на 1 ребенка = 750 г;
 количество детей на 09.12.2020 г. - 110 человек.

На момент проведения обследования в обеденном зале, у раздачи и при входе в школу оформлены информационные стенды, на котором вывешено фактическое меню на текущий день, графики проведения текущих и генеральных уборок, график замены кипяченной воды, книга отзывов и предложений, телефоны для обращений граждан по вопросам организации питания.

В ходе проверки выявлены нарушения обязательных требований, а именно:

(формулировка нарушения; нарушенный пункт, статья нормативного правового акта, указание лиц, допустивших нарушения)

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:

п. 4.12. На момент обследования 07.12.2020 г. на пищеблоке использовалась разделочная доска с маркировкой О.С. (овощи сырые) с трещинами.

п. 6.25. Приложение 7. На момент обследования **07.12.2020 г.** в пекарском цехе в среднетемпературном холодильном шкафу хранились дрожжи хлебопекарные прессованные «Рекорд», согласно изготовителю ООО «САФ-НЕВА» срок годности дрожжей 40 суток, дата производства 18.10.2020 г., таким образом, срок годности дрожжей истек **26.11.2020 г.**

п. 8.28. На момент обследования 07.12.2020 г. в доготовочном цехе в среднетемпературном холодильном шкафу с маркировкой «Гастрономия» хранился заправленный салат из капусты с морковью.

Ответственность за установленное нарушение возлагается на: МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми и на директора МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми Салюкову Светлану Анатольевну.

В ходе проведения мероприятий по надзору нарушений не выявлено нарушений: Федеральный Закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение», СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций», Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

Прилагаемые документы:

- протоколы отбора образцов (проб) продукции от 03.12.2020 г.; протокол измерений температуры горячих блюд от 03.12.2020 г.;
- протоколы лабораторных испытаний АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»: № 23667, 23669 от 14.12.2020 г., № 23685 от 14.12.2020 г., № 23688 от 14.12.2020 г., № 23674, 23677, 23679-23682, 23684 от 14.12.2020 г., № 23686 от 14.12.2020г., № 23689 от 15.12.2020 г., № 23692 от 15.12.2020 г.;
- экспертные заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»: ЭЗ № 3434-ЦА от 17.12.2020 г., ЭЗ № 3435-ЦА от 17.12.2020 г., № 3437-ЦА от 17.12.2020 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт
отдела надзора по гигиене детей и подростков


(подпись)

Н.В. Лихенко
(инициалы и фамилия)

С актом проверки ознакомлена, копию акта со всеми приложениями получила:
Директор МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми Салюкова Светлана Анатольевна

«21» 12 2020 г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:


(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)

Отметка об отправке акта заказным письмом с уведомлением о вручении (при необходимости) _____

Отметка о направлении копии акта в орган прокуратуры, которым было принято решение о согласовании проведения проверки (при необходимости) _____