

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий №72230041000108549798 от 22.11.2023г

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



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 Тюменской области

(Управление Роспотребнадзора по Тюменской области)

ТО в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

«14» декабря 2023 г., 09 час. 00 мин. № б/н

(дата и время составления акта)

Сорокинский район, с. Б. Сорокино, ул. Пионерская, 2.

(место составления акта)

Акт выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением от 22 ноября 2023 г № 09.3-14/36, №72230041000108549798.

(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 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) ведущий специалист-эксперт территориального отдела в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах Королева Алла Сергеевна.

2) ведущий специалист-эксперт территориального отдела в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах Магомедова Ольга Александровна

(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: специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах:

1) врач по общей гигиене Гаврикова Ольга Федоровна;

2) лаборант Каренгина Ольга Георгиевна

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

эксперты (экспертные организации): филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»:

Аттестат аккредитации РОСС.RU.0001.510119 выданный 13.08.2015г. Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации RA.RU.710034, выданный 14.08.2015г. Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском,

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий №72230041000108549798 от 22.11.2023г

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



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 Тюменской области

(Управление Роспотребнадзора по Тюменской области)

ТО в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

«14» декабря 2023 г., 09 час. 00 мин. № б/н

(дата и время составления акта)

Сорокинский район, с. Б. Сорокино, ул. Пионерская, 2.

(место составления акта)

Акт выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением от 22 ноября 2023 г № 09.3-14/36, №72230041000108549798.

(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 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) ведущий специалист-эксперт территориального отдела в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах Королева Алла Сергеевна.

2) ведущий специалист-эксперт территориального отдела в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах Магомедова Ольга Александровна

(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: специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах:

1) врач по общей гигиене Гаврикова Ольга Федоровна;

2) лаборант Каренгина Ольга Георгиевна

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

эксперты (экспертные организации): филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области»:

Аттестат аккредитации РОСС.RU.0001.510119 выданный 13.08.2015г. Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации RA.RU.710034, выданный 14.08.2015г. Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском,

Сорокинском районах RA.RU.21AM52, выданный 12.08.2016 г. Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах RA.RU.710359, выданный 30.06.2021г. Федеральной службой по аккредитации

(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 по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: деятельность в сфере образования

1) 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);

2) здания, помещения, сооружения, линейные объекты, территории, включая водные, земельные и лесные участки, оборудование, устройства, предметы, материалы, транспортные средства, компоненты природной среды, природные и природно-антропогенные объекты, другие объекты, которыми граждане и организации владеют и (или) пользуются, компоненты природной среды, природные и природно-антропогенные объекты, не находящиеся во владении (и) или пользовании граждан или организаций, к которым предъявляются обязательные требования (производственные объекты)

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

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

Тюменская область, Сорокинский район, с. Б. Сорокино, ул. Пионерская, 2; с. Б. Сорокино, ул. Советская, 213; с. Готопутово, ул. Центральная, 50; с. Нижнепинигино, ул. Центральная, 77; с. Знаменщиково, ул. Советская, 28

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

7. Контролируемое лицо:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СОРОКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1
ИНН 7222001216; ОГРН 1027201232321;

Юридический адрес: Тюменская область, Сорокинский район, с. Б.Сорокино, ул.Пионерская, 2.

(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 "05" декабря 2023 г. с 09 час. 20 мин.

по "14" декабря 2023 г. 11 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 ... **(не приостанавливалась)**

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:

(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: осмотр, опрос, получение письменных объяснений, истребование документов, отбор проб (образцов), испытание, экспертиза.

(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: «05» декабря 2023 г. с 09 час. 20 мин.-15 час. 50 мин.– осмотр, «05» декабря 2023 г. с 09 час. 00 мин.-15 час. 00 мин.– отбор образцов (проб), по месту: Тюменская область, Сорокинский район, с. Б. Сорокино, ул. Пионерская, 2; с. Б. Сорокино, ул. Советская, 213; с. Готопутово, ул. Центральная, 50; с. Нижнепинигино, ул. Центральная, 77; с. Знаменщиково, ул. Советская, 28.

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

Протоколы осмотра б/н, протоколы отбора образцов (проб) б/н от 05.12.2023г.; протоколы лабораторных испытаний №9622, №9623, №9624, №9625, от 12.12.2023г., №О.3092 от 12.12.2023г.

(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)

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

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения, представленные контролируемым лицом:

Документы, удостоверяющие право пользования объектами (договор аренды или пользования на основании иного вещного права);

2) Договоры на вывоз отходов, образующихся при осуществлении деятельности (действий) на пищеблоке и акты выполненных работ за 2022-истекший период 2023 года;

3) Проектно-техническая, исполнительная документация и договоры на инженерное обеспечение пищеблока (холодное и горячее водоснабжение, отвод хозяйственно- бытовых стоков, вентиляция);

4) Документы, подтверждающие организацию производственного контроля в части организации горячего питания учащихся (программа, план, документы, содержащие результаты лабораторных исследований, произведенных в соответствии с программой (планом) за 2022-2023гг;

5) Паспорта, инструкции и журналы работы на средства для обеззараживания воздуха и предметов окружающей среды (в случае использования при осуществлении деятельности) (бактерицидные облучатели, дезинфицирующие средства и растворы, кожные антисептики);

6) Положение об организации питания в образовательной организации;

7) Документы, подтверждающие проведение на пищеблоке работ по дератизации, дезинсекции, дезинфекции (договоры на оказание услуг, акты выполненных работ) за 2022-истекший период 2023 года;

8) Примерное цикличное меню для организации питания обучающихся, в том числе для детей, требующих организации индивидуального питания в связи с особенностями здоровья;

9) Документы, подтверждающие происхождение пищевой продукции, ее качество и безопасность (товарно-транспортные накладные; декларации о соответствии (сертификаты соответствия);

10) Приказ о назначении ответственных лиц за организацию питания;

11) Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии;

12) График питания обучающихся;

13) Журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, журналы бракеража готовой кулинарной продукции, журналы здоровья;

14) Документы, подтверждающие разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП: (журналы, предусмотренные планом ХАССП, техническая документация для выработки пищевой продукции, (ТУ, ТИ, ТК))

15) Штатное расписание, списочный состав работников с указанием ФИО и должностей, работающих на пищеблоке и осуществляющих контроль за продуктами питания; документы, подтверждающие прохождение работниками медицинских осмотров за 2022-2023 года, гигиенического обучения, личные медицинские книжки установленного образца;

16) Документы, подтверждающие проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки и дезинфекции помещений пищеблока, обеденного зала, документы на используемые дезинфицирующие средства (свидетельства, инструкции);

17) Расписание звонков, с указанием номера класса, времени и продолжительности перемен.

(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:

Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №1- Пинигинская СОШ, по адресу: Сорокинский район, с. Нижнепинигино, ул. Центральная, 77:

Обучается 77 детей. Горячее питание организовано, питаются 77 детей. Питание осуществляется по графику на переменах (после 3,4, 5 уроков), продолжительность перемен для приема пищи по 20 мин. Пищеблок, столовая расположены на 2 –м этаже школы. Пищеблок в своем составе имеет: складское помещение, заготовочная зона, горячая зона, моечная зона.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями), без дефектов и повреждений покрытия. Количество посадочных мест-44, в обед. зале установлены 2 раковины для мытья рук, электросушители, мыло имеются.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока и столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Помещения оборудованы холодным и горячим водоснабжением, водоотведением.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключают встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

Посуда, для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в миллилитрах. Кухонная посуда, производственные столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения.

Для обеззараживания воздуха установлены бактерицидные установки.

Над тех. оборудованием (плиты, мойки), являющимися источниками выделения тепла и влаги установлены локальные вытяжные системы вентиляции.

Складское помещения для хранения пищевых продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование исправно.

Суточные пробы оставляются в полном объеме., температура хранения соблюдается.

Сотрудников 3 человека. Медицинские книжки представлены. Сроки прохождения периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической аттестации соблюдаются, прививки имеются.

Выявленные нарушения:

- 1) Стол для холодных закусок изготовлен из ДСП, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20;
- 2) На момент осмотра в складском помещении влажность 81% , при этом изготовителем установлены условия хранения сыпучих и макаронных изделий при влажности не выше 75%, что является нарушением п. 3.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- 3) При осмотре обнаружена продукция с истекшим сроком годности: аскорбиновая кислота (витамин С) годен до 06.2023г., используется для витаминизации напитков (III блюд), что не соответствует требованиям п.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.1.9 приложение №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Нарушение устранено в ходе проверки (продукция с истекшим сроком годности утилизирована).

4) В «журнале бракеража сырой продукции» на яйцо (поступившее 18.10.2023г, 06.11.2023г.) не указаны документы (и не представлены) подтверждающие качество и безопасность данной продукции (прием яйца осуществляется без документов подтверждающих качество и безопасность), т. ж. в журнале отсутствует информация о яйце, поступившем после 06.11.2023г., что не соответствует требованиям п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №1- Знаменщиковская ООШ, по адресу: Сорокинский район, с. Знаменщиково, ул. Советская, 28:

Обучается 4 ребенка (2, 3 класс). Горячее питание организовано. Пищеблок, столовая расположены на 1 –м этаже школы.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями), без дефектов и повреждений покрытия. В обед. зале установлены 3 раковины для мытья рук, электросушители, мыло имеются.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока и столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Помещения оборудованы холодным и горячим водоснабжением, водоотведением.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

Посуда, для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Кухонная посуда, производственные столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения.

Для обеззараживания воздуха установлены бактерицидные установки.

Над тех. оборудованием, являющимися источниками выделения тепла и влаги установлены локальные вытяжные системы вентиляции.

Складское помещения для хранения пищевых продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Контроль температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании ведется, журнал имеется. Технологическое и холодильное оборудование исправно.

Суточные пробы оставляются в полном объеме, температура хранения соблюдается. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья имеются, ведутся корректно.

Сотрудников 2 человека. Медицинские книжки представлены. Сроки прохождения периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической аттестации соблюдаются, прививки имеются.

Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №1- Сорокинская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат, по адресу: Сорокинский район, с. Б. Сорокино, ул. Советская, 213:

Обучается 114 детей. Горячее питание организовано, питается 104 ребенка. Пищеблок, столовая расположены на 1 –м этаже отдельного здания.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями), без дефектов и повреждений покрытия. В обед. зале установлены 3 раковины для мытья рук, электросушители, мыло имеются.

Пищеблок в своем составе имеет: моечная для столовой посуды, для кухонной посуды; горячий цех, мясо/рыбный цех,

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока и столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Помещения оборудованы холодным и горячим водоснабжением, водоотведением.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы

технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

Посуда, для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Кухонная посуда, производственные столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения.

Для обеззараживания воздуха установлены бактерицидные установки.

Над тех. оборудованием, являющимися источниками выделения тепла и влаги установлены локальные вытяжные системы вентиляции.

Складское помещения для хранения пищевых продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Контроль температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании ведется, журнал имеется. Технологическое и холодильное оборудование исправно.

Суточные пробы оставляются в полном объеме, температура хранения соблюдается. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья имеются, ведутся корректно.

Сотрудников 6 человек. Медицинские книжки представлены. Сроки прохождения периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической аттестации соблюдаются, прививки имеются.

Выявлены нарушения:

- 1) В горячем цехе на потолке имеются дефекты в отделке (следы подтеков, желтые пятна), что не соответствует требованиям п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20, , п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20,
- 2) Над моечными столовой посуды отсутствует местная вытяжная система, что не соответствует требованиям п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20.

МАОУ Сорокинская СОШ №1 по адресу: Сорокинский район, с. Б. Сорокино, ул. Пионерская, 2:

Обучается 485детей. Горячее питание организовано, питается все дети. Пищеблок, столовая расположены на 1 –м этаже школы. Меню разработано, утверждено.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями), без дефектов и повреждений покрытия. Перед обед. залом установлены 4 раковины для мытья рук, электросушители, мыло имеются.

Пищеблок в своем составе имеет: комната суточного хранения продуктов, моечная, горячий цех, мясо/рыбный цех, овощной цех, склад.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока и столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Помещения оборудованы холодным и горячим водоснабжением, водоотведением.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

Посуда, для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Кухонная посуда, производственные столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения.

Для обеззараживания воздуха установлены бактерицидные установки.

Над тех. оборудованием, являющимися источниками выделения тепла и влаги установлены локальные вытяжные системы вентиляции.

Складское помещения для хранения пищевых продуктов оборудовано приборами для

измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Контроль температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании ведется, журнал имеется. Технологическое и холодильное оборудование исправно.

Суточные пробы оставляются в полном объеме, температура хранения соблюдается. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья имеются, ведутся корректно.

Медицинские книжки сотрудников представлены. Сроки прохождения периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической аттестации соблюдаются, прививки имеются.

Выявлены нарушения:

- 1) В мясо/рыбном цехе на стене имеются дефекты в отделке (в углах между плиткой цели), что не соответствует требованиям п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20,
- 2) В горячем цехе, складском помещении половая плитка имеются дефекты в отделке (выбоины, сколы), что не соответствует требованиям п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Филиал МАОУ Сорокинской СОШ №1- Готопутовская СОШ, по адресу: Сорокинский район, с. Готопутово, ул. Центральная, 50.:

Обучается 124 ребенка. Горячее питание организовано, питается все дети. Питаются по графику, перемены для приема пищи по 20 мин. Пищеблок, столовая расположены на 1 –м этаже школы. Меню разработано, утверждено.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами). Перед обед. залом установлены 3 раковины для мытья рук, электросушители, мыло имеются.

Пищеблок в своем составе имеет: мочная, горячий цех, мясо/рыбный цех, овощной цех, склад.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока и столовой выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Помещения оборудованы холодным и горячим водоснабжением, водоотведением.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и мочным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами. Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

Посуда, для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Кухонная посуда, производственные столы, инвентарь, оборудование промаркированы в зависимости от назначения.

Для обеззараживания воздуха установлены бактерицидные установки. Над плитами установлены локальные вытяжные системы вентиляции.

Складское помещения для хранения пищевых продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Контроль температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании ведется, журнал имеется. Технологическое и холодильное оборудование исправно.

Суточные пробы оставляются в полном объеме, температура хранения соблюдается. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья имеются, ведутся корректно.

Медицинские книжки сотрудников представлены. Сроки прохождения периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической аттестации соблюдаются, прививки имеются.

Выявлены нарушения:

- 1) В обеденном зале имеются табуреты с повреждением покрытия, что не соответствует

п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20.

2) Над моечными ваннами для столовой и кухонной посуды отсутствует локальная вытяжная система, что не соответствует требованиям п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20.

3) В горячем цехе половая плитка имеются дефекты в отделке (сколы), что не соответствует требованиям п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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): Нарушение устранено в ходе проверки.

12. К настоящему акту прилагаются:

1) протоколы лабораторных испытаний №9622, №9623, №9624, №9625, от 12.12.2023г., №О.3092 от 12.12.2023г.

2) предписание № 85 от 14.12.2023г.

(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

Королева А.С.

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



(подпись)

Королева А.С. ведущий специалист-эксперт 6-03-50, ter-ishim@rpn72.ru

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

Отметка об ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

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

_____ час. _____ мин. « _____ » _____ 2023г. _____
(дата) (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 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:

