

Управление Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области

Территориальный отдел

в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура

адрес: 624300, Свердл.область, г.Кушва, ул. Коммуны, д.78

тел.(34344) 2-53-00, E-mail:mail\_06@66.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта

624300, Свердл. область, г.Кушва, ул. Коммуны, д.78 в здании Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области  
в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура  
юридического лица

23.04.2021 г. 15 час. 00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-06/8201 от 19.03.2021 г.  
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области  
И.А.Власова

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
"КРАСНОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАптиРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ  
ПРОГРАММЫ"

624330, Свердловская обл., г. Красноуральск, ВОРОВСКОГО УЛИЦА, 1

объект(ы) с указанием адреса ( место проведения проверки):

ГБОУ СО "КРАСНОУРАЛЬСКАЯ  
ШКОЛА"

624330, Свердловская обл., г. Красноуральск,  
ВОРОВСКОГО УЛИЦА, 1

Дата и время проведения выездной проверки: с 29.03.2021 по 23.04.2021

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин. )	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	06.04.2021	с 10 ч. 00 мин. по 12 ч. 35 мин.	2 ч. 35 мин.	ГБОУ СО "КРАСНОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА" (624330, Свердловская обл., г. Красноуральск, ВОРОВСКОГО УЛИЦА, 1)

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней, с пребыванием на объекте 2 часа 35 минут

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

Копия распоряжения № 01-01-01-03-06/8201 от 19.03.2021 г. направлена на адрес эл. почты: scholl4@mail.ru 19.03.2021 г. в 12:31, на адрес юридического лица: 624330, Свердловская обл., г. Красноуральск, ВОРОВСКОГО УЛИЦА, 1, заказным письмом с уведомлением о вручении № 80093258024726 от 19.03.2021 г.

Копия распоряжения № 01-01-01-03-06/8201 от 19.03.2021 г. вручена лично директору ГБОУ СО «КРАСНОУРАЛЬСКАЯ» ШКОЛА» Сергеевой Т.С. в момент выхода на объект 06.04.2021 г.

Лицо(а), проводившие проверку  
Горелова Ксения Андреевна

специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура

При проведении проверки присутствовали:  
директор ГБОУ СО «КРАСНОУРАЛЬСКАЯ» ШКОЛА» Сергеева Татьяна Сергеевна

При проведении проверки осуществлялась фотосъемка

Apple iPhone 8, IMEI 35 608509787268 4

О проведении фотосъемки уведомлена (а)

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "КРАСНОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАптиРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ"
2.	адрес	624330, Свердловская обл., г. Красноуральск, ВОРОВСКОГО УЛИЦА, 1
3.	дата регистрации	04.12.2002
4.	ИНН	6618002925
5.	ОКПО	50743516
6.	ОГРН	1026601214386
7.	организационно-правовая форма	Государственные бюджетные учреждения субъектов Российской Федерации
8.	вид собственности	Собственность субъектов РФ
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.13
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	СЕРГЕЕВА ТАТЬЯНА СЕРГЕЕВНА ,ДИРЕКТОР
13.	телефон, факс, e-mail	(34343)21402, scholl4@mail.ru

1. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	Государственное казенное специальное (коррекционное) образовательное учреждение Свердловской области для обучающихся воспитанников с ограниченными возможностями здоровья " Красноуральская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №4					
2.	адрес	624330, г. Красноуральск, Воровского ул., 1					
3.	ОКВЭД	85.12 Образование начальное общее					
4.	ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Сергеева Татьяна Сергеевна ,директор					
9.	телефон, факс, e-mail	8 34343 21402, scholl4@mail.ru					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
всего		24	0	73	0	0	0
женщины		19					
подростки 15-17 лет							

- 1) ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковок.
- 2) ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"
- 3) ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
- 4) ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.
- 5) ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
- 6) ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.
- 7) ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.
- 8) ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.
- 9) ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.
- 10) ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"
- 11) СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 12) СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- 13) СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
- 14) СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.
- 15) СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.
- 16) СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.
- 17) СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid-19)
- 18) 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)



- СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.
- СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.
- 21) Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 "Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры"
- 22) СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций"
- 23) СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
- 24) СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
- 25) СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
- 26) Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 27) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- 28) СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"
- 30) 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"

#### Описательная часть

На основании п. 3 ч. 2 ст. 10 Федерального закона от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», приказ руководителя Роспотребнадзора от 16.10.2020 г. №723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданный во исполнение реализации поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 г. №Пр-1665, по распоряжению Управления Роспотребнадзора по Свердловской области о проведении внеплановой выездной проверки юридического лица № 01-01-01-03-06/8201 от 19.03.2021 г. (распоряжение о внесении дополнений № 01-01-01-03-06/9770 от 01.04.2021 г.) в отношении ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "КРАСНОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ" (624330, Свердловская обл., г. Красноуральск, ВОРОВСКОГО УЛИЦА, 1) на объекте ГБОУ СО "КРАСНОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА" (624330, Свердловская обл., г. Красноуральск, ВОРОВСКОГО УЛИЦА, 1) в период с 29.03.2021 по 23.04.2021, проведена внеплановая выездная проверка.

Согласно распоряжению № 01-01-01-03-06/8201 от 19.03.2021 г. юридическому лицу, для достижения целей и задач проведения проверки необходимо было представить следующие документы:

- 1) Примерное 10 дневное меню
- 2) Информацию о площади столовой
- 3) Информацию о количестве посадочных мест в столовой
- 4) Информация о количестве детей, питающихся одновременно по переменам
- 5) График звонков
- 6) Информацию о количестве школьников 1-4 классов, обучающихся очно, в т.ч. обучающихся в 1 смену, 2 смену
- 7) Информацию о количестве детей 1-4 классов, получающих завтраки
- 8) Информацию о количестве детей 1-4 классов, получающих обеды
- 9) Информацию о количестве детей 1-4 классов, получающих завтраки и обеды
- 10) Информацию о количестве школьников 1-4 классов, имеющих заболевание сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия
- 11) Информацию о количестве официальных отказов от организованного питания по причинам заболеваний всего, в т.ч. заболеваний сахарным диабетом, целиакией, пищевой аллергией
- 12) Информацию о наличии /отсутствии родительского (общественного) контроля по вопросам питания, выявленные нарушения при проведении данного контроля
- 13) Программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)
- 14) Отчет о выполнении программы производственного контроля за 2020 г., с 01.01.2021 г. по истекший период 2021 г.
- 15) Приказы о назначении, должностные инструкции лиц, ответственных за организацию питания, приготовление пищи
- 16) Накопительная ведомость за март, апрель 2021 г.
- 17) ХАСП
- 18) Перечень поставщиков пищевого сырья и готовой пищевой продукции
- 19) Товаросопроводительные документы на сырье и готовую продукцию
- 20) Информацию о перечне продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами, премиксы, используемых в питании детей
- 21) Бракеражные журналы готовой и сырой продукции, журнал здоровья, журнал витаминизации 3-х блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля, за питанием»
- 22) Технологические документы на выпускаемую продукцию (технологические карты)
- 23) Штатное расписание сотрудников пищеблока (с указанием ФИО, возраста и должности). Информацию из отдела кадров: общая численность работающих, в том числе женщин; количество работников до 18 лет и/или до 21 года.

Информацию о привлечении иностранных граждан к осуществлению трудовой деятельности (количество, в том числе женщины; разрешение на работу; места проживания, питания и т.д.). Личные медицинские книжки сотрудников пищеблока, информацию об иммунизации сотрудников (заверенную в медицинской организации, прививочные сертификаты или информированные отказы работников от вакцинации в письменном виде)

24) Данные о проведении технического контроля соответствия оборудования, установленного на пищеблоках паспортным характеристикам на актуальную дату

25) Графики завоза продуктов питания. Договора на поставку пищевых продуктов. Документы на автотранспорт, используемый для перевозки пищевых продуктов.

26) Информация о директоре (ФИО, дата, место рождения, домашний адрес, контактный телефон), приказ о назначении, должностную инструкцию

Согласно выписке из ЕГРЮЛ ГБОУ СО "КРАСНОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА", является действующим юридическим лицом, основным видом экономической деятельности является образование основное общее (85.13).

В процессе проверки на объекте ГБОУ СО "КРАСНОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА" должностным лицом Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура, проведены мероприятия по контролю, необходимые для достижения целей и задач проведения проверки (рассмотрение документов, обследование помещений, отбор проб, проведение исследований, испытаний, проведение экспертиз, в ходе которых установлено:

Массовые мероприятий с участием различных групп лиц, а также массовых мероприятий с привлечением лиц из иных организаций не проводятся.

Сотрудники учреждения (на входе), подлежат термометрии с занесением результатов в журнал измерения температуры работников в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции, в период с 01.09.2020 г. лиц с температурой тела 37,1 °С и выше не выявлено.

Учащиеся, посещающие учреждение (на входе), так же подлежат термометрии с занесением результатов в журнал измерения температуры обучающихся в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции. Вход в учреждение осуществляется через центральный и запасной вход, в соответствии с Приказом № 211-р от 28.02.2020 г. утв. директором Сергеевой Т.С.). Термометрия проводится с использованием электронного термометра model: Швабе, TF-600. Ответственные за термометрию: Панькова Н.В., Тимошина С.В., Валеева Ю.А., Муравьева Л.П.

На входе в учреждение, в сан.узле, на входе в столовую, установлены санитайзеры с кожным антисептиком: Альтсепт (производитель ООО «НПК Медэкс», 109469, г. Москва, Мячковский бульвар, д. 27, эт. 1, пом.6, комн. 1). На указанный кожный антисептик представлено свидетельство о государственной регистрации от 31.01.2019 г., товарная накладная № 6900 от 19.11.2020 г. (поставщик ООО «Трейджком», ИНН 6623061637).

В учреждении утвержден график прихода обучающихся в образовательное учреждение:

Время приезда	Центральный вход	Запасной вход
8.00 (1 рейс)	1д, 3, 5, 7а, 7б, 8а, 9б(10 чел.)	1, 2, 4а, 4б, 6а, 6б, 8б, 9а (12чел.)
8.55 (2 рейс)	1д, 3, 5, 7а, 7б, 8а, 9б (16чел.)	1,2, 4а, 4б, 6а, 6б, 8б, 9а (бчел.)
9.30 (3 рейс)	1д, 3,5, 7а, 7б, 8а, 9б (11чел.)	1,2, 4а, 4б, 6а, 6б, 8б, 9а (11чел.)
8.00-8.30	10 чел. самостоятельно	10 чел. самостоятельно
8.30-9.00	10 чел. самостоятельно	9 чел. самостоятельно

За каждым классом учреждения закреплено учебное помещение (кабинет). В течение дня занятия проводятся в кабинетах, закрепленных за классом. Занятия по физической культуре и профессионально-трудовому обучению проводятся в соответствующих помещениях (мастерских), в которых во время перемен осуществляться обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, дезинфекция воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха, а также сквозное проветривание помещений в отсутствии детей.

класс	кабинет	ответственный	вход
1	7	Валеева Ю.А.	запасной
1Д	16	Панова В.С.	центральный
2	9	Богдан И.Е.	запасной
3	4	Труфанова О.Р.	центральный
4а	8	Королькова Л.В.	запасной
4б	6	Петрушенко А.К.	запасной
5	2	Панькова Н.В.	центральный



ба	13	Саморукова С.Е.	запасной ,
66	10	Подзорова Е.М.	запасной
7а	5	Клюкина С.Н.	центральный
76	3	Лебедева О.Г.	центральный
8а	14	Волков Д.А.	центральный
86	21	Кузярина К.А.	запасной
9а	7	Муравьева Л.П.	запасной
96	19	Велкова В.В.	центральный

В учреждении утверждено расписание звонков:

№ урока	1 класс		1 этаж		2 этаж	
	Время урока	Перемена	Время урока	Перемена	Время урока	Перемена
1	9.00-9.35	9.35-9.50	9.00-9.40	9.40-9.50	9.00- 9.40	9.40-9.50
2	9.50-10.25	10.25- 10.40	9.50- 10.30	10.30- 10.40	9.50- 10.30	10.30- 10.40
3	10.40- 11.15	11.15- 11.40	10.40- 11.20	11.20- 11.40	10.40- 11.20	11.20- 11.40
4			11.40- 12.20	12.20- 12.40	11.40- 12.20	12.20- 12.40
5			12.40- 13.20	13.20- 13.35	12.40- 13.20	13.20- 13.35
6			13.35- 14.15	14.15- 14.25	13.35- 14.15	14.15- 14.25
7			14.25- 15.05	15.05- 15.35	14.25- 15.05	15.05- 15.35

График посещения столовой:

Наименование	Время посещения	Классы
Завтрак	8.00-8.20	4-9 классы по графику автобуса
	8.45-9.10	1-9 классы по графику автобуса
	9.30-9.45	3-9 классы по графику автобуса
Обед	11.10-11.20	1 класс
	11.20-11.40	2, 4а, 4б, 6б, 9а
	12.20-12.40	3, 5, 6а, 7а
	13.20-13.35	7б, 8а, 9б, 8б

В образовательном учреждении проводятся следующие противоэпидемические мероприятия:

- обработка обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- сотрудники пищеблока работают с использованием средств индивидуальной защиты (маски, перчатки)
- производится текущая дезинфекция помещений (обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, помещений пищеблока, мебели, санузлов, вентилей кранов, спуска бачков унитазов), дезинфекция воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха.

-в конце каждой недели проводится генеральная уборка всех помещений с использованием дезинфицирующих средств.

В санитарных узлах для детей и сотрудников, на входе в столовую имеется жидкое мыло и бумажные полотенца. Для уборки помещений применяется моющее и дезинфицирующее средство, применяемое для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях Део хлор (ООО «ДЕО» 620109,г. Екатеринбург, ул. Ключевская, д. 15), свидетельство о государственной регистрации товара: RU.77.99.01.002.E.007477.05.12 от 03.05.2012 г. Разведение рабочего раствора осуществляется соответствии с инструкцией по применению.

Уборочный инвентарь для проведения уборки в классах и вспомогательных помещениях имеется, хранится в туалете, промаркирован. Санитарная одежда для уборки помещений имеется.

В учебных классах, рекреациях, коридорах, столовой установлены рециркуляторы бактерицидные для обеззараживания воздуха «Мегидез», рециркуляторы воздуха бактерицидные «РЛБ-15»

Используемые рециркуляторы предназначены для обеззараживания воздуха в помещениях с повышенным риском распространения возбудителей инфекций, в том числе в школьных организациях, используются в присутствии и отсутствии людей.

В учебных классах ведется журнал бактерицидной обработки и проветривания помещений. Обработка и проветривание помещений проводится в соответствии с графиком.

Проветривание рекреаций и коридоров помещений проводится во время уроков, учебных кабинетов - во время перемен. Имеется запас:

- дезинфицирующего средства Альтсепт (производитель ООО «НПК Медэкс», 109469, г. Москва, Мячковский бульвар, д. 27, эт. 1, пом.6, комн. 1) в количестве 16 шт. объем 1 л.

- средства защиты дыхательных путей: одноразовые маски в количестве 400 шт. (8 упаковок по 50 шт.).

- перчатки 200 шт.

#### Оценка условий для организации питания:

- Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей;

- Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам;

- Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены;

Общая площадь столовой (м <sup>2</sup> )	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников, уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	11
34,5	46	0,8	46	20	20	3

Питание детей осуществляется на переменах после первого, третьего и четвертого урока, согласно расписанию звонков, представленного во внеплановую проверку. Продолжительность перемены для приема пищи составляет 20 минут, что соответствует требованиям санитарных правил.

Обеденный зал – 34,5 кв.м. (0,8 кв.м. на одно посадочное место), зал рассчитан на 46 посадочных мест. За каждым классом в столовой закреплены обеденные столы. При обеденном зале столовой установлено 3 умывальников из расчета 1 кран на 20 посадочных мест, с подводкой к нему через смесители горячего и холодного водоснабжения, на количество детей умывальников достаточно (3 шт.). Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца и мыло в достаточном количестве.

На пищеблоке учреждения накрывание столов осуществляется персоналом пищеблока ГБОУ СО «Красноуральская школа». При накрывании и раздаче блюд персонал использует одноразовые перчатки. В наличии одноразовых перчаток в достаточном количестве (9 коробок по 50 пар).

Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи, согласно замерам, проведенным термометром цифровой Checktemp1 № 5358 (св-во № 1343435 от 28.09.2020 годен до 27.09.2021) температура горячих, вторых блюд и напитки соответствует требованиям технологических карт:

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
12	13	14
Суп «крестьянский»	83°C	74°C
Пюре картофельное	71°C	64°C
Котлета рыбная	70°C	65°C

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

- 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.

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	во 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
43	0	0	0	0

#### Показатели охвата школьников горячим питанием

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	20	21	22	23	24	25
43	43	43	43	0	0	0

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



количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания

сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
26	27	28	29
0	0	0	0

**Оценка меню:**

В общеобразовательном учреждении имеется примерное десятидневное меню для детей от 7 до 11 лет с 01.03.2021г. Весна и пищевая ценность приготовления блюд в столовой ГБОУ СО «Красноуральская школа».

1) завтрак

2) обед

Меню утверждено директором ГБОУ СО «Красноуральская школа» Сергеевой Т.С., представлены 70 технологических карт на приготовления блюд из примерного десятидневного меню.

Примерное десятидневное меню для детей от 7 до 11 лет с 01.03.2021г. Весна. в столовой ГБОУ СО «Красноуральская школа», оформлено в соответствии с требованиями санитарных правил.

Согласно «примерного десятидневного меню для детей от 7 до 11 лет с 01.03.2021г. Весна. в столовой ГБОУ СО «Красноуральская школа», «завтрак» соблюдаются требования по массе блюд. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню, что подтверждает «Журнал бракеража готовой продукции». В меню отсутствует пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей согласно требованиям санитарных правил и технического регламента. В питании обучающихся используется приготовление блюд, основанных на принципах щадящего питания (варка, приготовление на пару, тушение, запекание).

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы). В качестве закуски используют салат из огурцов, морковь отварная, свекла отварная, зеленый горошек). Пищевые добавки в питании детей не используются

Суточная калорийность на завтраки 1-4 классов ГБОУ СО «Красноуральская школа», согласно представленного 10-дневного меню для детей от 7 до 11 лет с 01.03.2021г. Весна соответствует требованиям санитарных правил, а именно: суточная потребность в калорийности завтрака 487,5 ккал.

Примерное десятидневное меню для детей от 7 до 11 лет с 01.03.2021г. Весна в столовой ГБОУ СО «Красноуральская школа» разработано с учетом сезонности необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся. Ежедневно перед обедом вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий

Фактическое меню в общеобразовательном учреждении соответствует примерному 10-дневному меню в столовой ГБОУ СО «Красноуральская школа». Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 11 настоящих санитарных правил), что подтверждается необходимыми расчетами.

На пищеблоке ГБОУ СО «Красноуральская школа» на все блюда разработаны технологические карты на 2021 учебный год. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблоке ведется "Ведомость контроля за питанием".

Средние показатели за цикл: удельный вес калорийности по представленным данным при проведении Качканарским филиалом ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» расчетов в примерном 10-дневном меню составляет: калорийность – 487,5 ккал., белки -19,8г, жиры -19,1г, углеводы -78,1. Средние показатели за цикл фактически составляют: в процентном отношении от калорийности белки – (10-15%), жиры –г (30-32%), углеводы (55-60%), что соответствует требованиям. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров, углеводов составляет 1:1:4.

В цикличном меню приведены расчеты по каждому приему пищи содержание % белков, жиров, углеводов от калорийности, соотношение белков, жиров и углеводов.

В цикличном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи, распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении пищевых веществ: белков 12 - 15%, , жиров 30 - 32% , углеводов 57 - 60%.

ЗАВТРАК							
Суммарная масса блюд (г.)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (в мг)	А (р, э.)
30	31	32	33	34	35	36	37
383	683	312,0	696,0	15,2	0,41	-	0,22

ЗАВТРАК

Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
38	39	40	41	42	43
201,55	-	-	5,33	-	-

ЗАВТРАК					
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
44	45	46	47	48	49
Нет возможности оценить		отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
50	51
0	7

таблица по обедам:

ОБЕД							
Суммарная масса блюд (г.)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (в мг)	А (р, э.)
52	53	54	55	56	57	58	59
790	1190	1279,38	1490,0	44,7	1,5	-	64,3

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
60	61	62	63	64	65
340,5	-	-	34,7	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
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
66	67	68	69	70	71
Нет возможности оценить		отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
72	73
3	4

Для дополнительного обогащения рациона питания детей проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд. Витаминные напитки готовятся в соответствии с инструкциями непосредственно перед раздачей. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд". В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

В ходе проведения внеплановой выездной проверки 06.04.2021 г. помощником врача по гигиене детей и подростков, филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура» Сергиенко Н.А., проведен отбор рациона обеда для детей 7-11 лет 06.04.2021 года, в объеме проведенных испытаний отобранная проба, соответствует требованиям технологических карт, что подтверждает протокол лабораторных испытаний № 2848 от 19.04.2021 г., выданный филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура».



Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:

- Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации;
- Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Контроль ведения бракеража сырья.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблок осуществляться при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность. Вся продукция имеет маркировку в соответствии с требованиями нормативных документов. Ярлыки на продукцию сохраняются до конца реализации продукта.

На пищеблоке выделены следующие складские помещения:

- Складское помещение 6,7 кв.м. в котором установлены морозильные лари для хранения полуфабрикатов. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов имеют высоту 15 см от пола (согласно замерам, проведенным Рулетка измерительная металлическая ГОСТ 7502-98 № Г14797\_\_а в журнале записи оборудования № Г14797 Россия г. Челябинск ООО «УралИнструментИмпЭкс» (свидетельство о поверке № 1328800 От 27.08.2020 Годен до 26.08.2021)).
- Складское помещение для сыпучих продуктов, расположенное на первом этаже, оборудовано стеллажами для хранения пищевых продуктов. В горячем цехе установлена морозильная камера для хранения молочной продукции, загрузка продуктов осуществляется в конце смены (представлен график).

Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Продукция, находящаяся в складском помещении, хранятся в соответствии с установленными условиями хранения производителем. Холодильное оборудование исправно. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов на пищеблоке ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании. Данные регистрируются в «Журнале температурного режима холодильного оборудования».

Сроки годности и условия хранения всех пищевых продуктов на пищеблоке осуществляются в соответствии с установленными изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. Для контроля за качеством поступающей продукции на пищеблоке ведется «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Реализация на следующий день готовой продукции на пищеблоке не осуществляется. На пищеблоке не допускается замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни. Размораживание в процессе хранения мясной продукции на пищеблоке не допускается.

В рамках внеплановой выездной проверки 06.04.2021 г. помощником врача по гигиене детей и подростков, филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура» Сергиенко Н.А. был осуществлен отбор пробы: Сметана м.д.ж 15%, производитель ООО «Алапаевский молочный комбинат» (Свердловская обл., Алапаевский р-н., п. Заря, ул. Полевая, д.3), дата изготовления 05.04.2021 г., срок годности 7 суток, ТН № 03722 от 05.04.2021 г.

По результатам проведенных исследований вышеуказанная проба, используемая в качестве сырья для приготовления пищи, соответствуют требованиям санитарных правил, что подтверждают протокол лабораторных испытаний № 8875 от 15.04.2021 года, выданный филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура» ( аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510363 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.05.2016г.).

№	Наименование поставщика	Наименование продуктов	аааа
1	ООО «Сервиспродукт»	Рыба свежемороженая	Екатеринбург Луначарского182
2	ООО «Монолит»	Мясо, Рыба	Екатеринбург Азина 18
3	ОООТ «Регионуралторг»	Бакалея ,рыба	Екатеринбург Сиреневый бульвар 17
4	ООО «Продторг»	Овощи ,фрукты	Н-Тагил черноисточинское шоссе20
5	ИП Леонова Е.Г	Хлебобулочные изделия	В-Тура Иканина 68
6	ООО«Гурман»	Молочная продукция	Екатеринбург Посадская 21

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (да/нет)					
	Были ли замечания к поступающему сырью (за последний месяц)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
74	75	76	77	78	79	80
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

Приготовление блюд:

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

Пищеблок расположен на первом этаже, выделены следующие помещения:

- Помещение для хранения домашней и санитарной одежды, дезинфицирующих средств
- Склад сыпучих продуктов 6,4 кв.м.

-Холодильная камера 6,3 кв.м.

Помещение пищеблока, в котором расположены:

-Мясорыбный цех 12,1 кв.м. оборудован мясорубкой электрической, ванной бытовой для МС и РС, раковиной КС, столом для КС, столом РС, раковиной для мытья рук и бактерицидной лампы. Ведется журнал контроля работы бактерицидной лампы.

-Линия раздачи оборудована столом для готовой продукции в количестве 2 шт., мармитом для подогрева готовой продукции, микроволновой печью, холодильником для суточных проб.

-Горячий цех оборудован раковиной для мытья рук, двумя моечными ваннами, электрокотлом, пароконвектоматом, пекарским шкафом, электросковородой, столом ГП, 2 плитой (1 плита с духовым шкафом), водонагревателем на 200 л.

-Зона раздачи оборудована прилавком кабиной кассовым, прилавком для столовых приборов, мармитом электрическим, прилавком для горячих напитков, холодильником для суточных проб.

-Моечное отделение оборудовано стеллажами для хранения кухонной и столовой посуды, двухгнездовой ванной для мытья кухонной посуды, двухгнездовой ванной для мытья столовой посуды, посудомоечным отделением, проточным водонагревателем. Для приема грязной столовой посуды оборудован стол-1шт. Для сбора отходов имеется промаркированное ведро с крышкой. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, инвентаря имеют высоту от пола 15 см., стеллажи для хранения чистой кухонной посуды имеют высоту 0,5 м от пола (согласно замерам, проведенным Рулеткой измерительной металлической ГОСТ 7502-98 № Г14797 в журнале записи оборудования № Г14797, Россия г. Челябинск ООО «УралИнструментИмпЭкс» (Свидетельство о поверке № 1328800 от 27.08.2020 г. Годен до 26.08.2021 г.).

Складское помещение оборудовано приборами для измерения температуры и относительной влажности воздуха. В наличие 2 низкотемпературных ларя.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют цельнометаллическое покрытие. Производственное оборудование и разделочный инвентарь закреплено за каждым рабочим местом. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски, промаркированы. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород. Доски и ножи промаркированы. Для порционирования блюд имеется инвентарь с мерной меткой объема.

**На пищеблоке ГБОУ СО "КРАСНОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА" (624330, Свердловская обл., г. Красноуральск, ВОРОВСКОГО УЛИЦА, 1), отсутствует шкаф для хранения хлеба. Хлеб хранится на столе. Данный факт подтверждается фотоматериалами иллюстрационной таблицы №1.**

*Согласно п. 2.4.6.2 СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а так же в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.*

*Согласно табл. 6.18 (Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания) СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", помещение для нарезки хлеба должны быть оборудованы: производственным столом-1, хлеборезательной машиной-1, шкафом для хранения хлеба-1, раковиной для мытья рук-1.*

Контроль соблюдения технологии приготовления блюд.

В ГБОУ СО «Красноуральская школа», разработаны процедуры, основанные на принципах ХАССП. Фактическое выполнение программы производственного контроля в части выполнения лабораторных исследований факторов среды, соответствует программе производственного контроля, утв. директором Т.С.Сергеевой. Производственный лабораторный контроль осуществляется ежегодно по договору с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура».

Контроль соблюдения режима обработки яиц.

Обработку яиц проводят в мясо-рыбной зоне. В раковине КС Для этих целей используются промаркированные емкости. Для обработки яиц сотрудники пищеблока обеспечены отдельной санитарной одеждой. Обработка яиц проводится в соответствии с требованиями санитарных правил согласно инструкции, имеющейся в мясо-рыбной зоне.

Контроль за обработкой овощей и фруктов.

Фрукты, первично промывают в моечной ванной ОС, затем вторично в раковине фрукты. Обработка овощей и фруктов проводится в соответствии с инструкцией разработанной индивидуальным предпринимателем и вывешенной в зоне обработки овощей и фруктов.

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

Помещение имеет естественное освещение. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии. Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию и пылевлагонепроницаемую защитную арматуру. Конструкция осветительных приборов остальных помещений не оценивалась. Производственные помещения пищеблока содержатся в чистоте. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств «Део-хлор», используется специально выделенная ветошь, имеется промаркированная тара для чистой и использованной ветоши. Для проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют моющие (Абсолют), чистящие (Пемолокс) и дезинфицирующие средства (Део-Хлор) согласно инструкциям по их применению. Разработан график проведения генеральной уборки помещений 1 раз в месяц. Текущую уборку помещений проводят 2 раза в день. Рабочий раствор «ДЕО-Хлор» 0,015%, отобранный в рамках внеплановой выездной проверки на пищеблоке для проведения лабораторных испытаний, соответствует инструкции по применению, что подтверждают протоколы лабораторных испытаний № 2842 от 19.04.2021 г., выданные филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Качканар, городе



два, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура» ( аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510363 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.05.2016г).

Уборка производственных помещений проводится на пищеблоке качественно, о чем свидетельствует результаты лабораторных испытаний смывов с технологического оборудования и инвентаря в виде протокола лабораторных испытаний № П-1465,1464 от 19.04.2021г., выданные филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура» ( аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510363 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.05.2016г.).

Для уборки каждой группы помещений (производственных, складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов), выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку и храниться отдельно от уборочного инвентаря для производственных помещений.

Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции).

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

В рамках внеплановой проверки был осуществлен отбор проб, проведены лабораторные исследования готовой продукции ( котлета рыбная ,суп крестьянский ,пюре картофельное).

По результатам проведенных исследований готовые продукты соответствуют требованиям технических регламентов , что подтверждают протоколы лабораторных испытаний № 2852-2854 от 19.04.2021 г., выданные филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Качканар, городе Кушва, городе Красноуральск, городе Нижняя Тура» ( аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510363 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 25.05.2016г.).

Контроль наличия суточных проб.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). Суточные пробы хранятся в холодильнике. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет зав производством.

Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
Соблюдению принципов поточности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
81	82	83	84	85
нет	Да	нет	да	нет

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
86	87	88	89	90
нет	нет	нет	нет	нет

Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

-Условия обработки кухонной и столовой посуды.

-Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды.

Моечная для мытья кухонной посуды: установлена одна двухгнездовая ванна, оборудованная гибким шлангом с душевой насадкой, обеспечена подводкой холодной и горячей воды через смесители. Помещение оборудовано стеллажами для хранения чистой кухонной посуды и инвентаря. Стеллажи установлены не менее 0,5м от пола (согласно замерам, проведенным Рулетка измерительная металлическая ГОСТ 7502-98 № Г14979, Россия г.Челябинск ООО «УралИнструментИмпЭкс» ( Св-во о поверке № 1328800 От 27.08.2020Годен до 26.08.2021)).

Моечная столовой посуды и столовых приборов Установлены 2-гнездовая моечная ванна и одна гнездовая моечная ванна, оборудованные гибкими шлангами с душевой насадкой, обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Установлен резервный источник горячего водоснабжения электроводонагреватель. На пищеблоке не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры.

На пищеблоке ГБОУ СО "КРАСНОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА" (624330, Свердловская обл., г. Красноуральск, ВОРОВСКОГО УЛИЦА, 1), используются разделочные доски с маркировкой «РВ», «КВ» с трещинами и механическими повреждениями, данный факт не дает возможность производить их мойку, очищение и дезинфекцию надлежащим образом. Подтверждается фотоматериалами иллюстрационной таблицы №2.

Согласно п.1 пп. 2 ст.15. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию.

Согласно 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

В моечных имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. В качестве моющих средств используют средство «Абсолют плюс», в качестве дезинфицирующее средство используется 0,015% раствор «ДЕО-ХЛОР». Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из резиновых материалов. Для мытья посуды не используются ветоши, качественная обработка которых не возможна.

Режимы мытья кухонной и столовой посуды, производственного оборудования и инвентаря на пищеблоке, разработанный учреждением, соблюдается.

Для мытья рук во всех производственных цехах, туалете для сотрудников установлены раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, в наличии имеется мыло и одноразовые полотенца, антисептики для обработки рук. На всех раковинах и моечных ваннах предусмотрена конструкция смесителей, которая исключает повторное загрязнение рук после мытья. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены. В туалете для сотрудников имеется условия для снятия рабочей одежды перед посещением туалета.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Ежедневно перед началом работы и в течении смены проводится термометрия с помощью бесконтактного термометра. Результаты осмотра заносятся в "Гигиенический журнал здоровья" Сотрудники обеспечены медицинскими масками в достаточном количестве (8 упаковок по 50 шт.). Персонал пищеблока использует одноразовые перчатки для порционирования блюд, приготовлении пищевых продуктов.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников пищеблока образовательного учреждения созданы условия для отдельного хранения личных вещей от рабочей (выделено отдельное помещение, оборудованное вешалками и стеллажами для хранения одежды второго и третьего слоя, обуви).

Согласно представленному ГБОУ СО «Красноуральская школа» списку, количество работающих на пищеблоке-4 человека, представлены личные медицинские книжки и сертификаты профилактических прививок на каждого сотрудника.

#### Иммунизация:

Прививки против	Подлежало обследованию	Привито	%
Против дифтерии	4	4	100
Против кори	4	4	100
Краснухи	4	4	100
Гепатит В	4	4	100
Гепатит А	4	4	100
Клещевого энцефалита	4	4	100
Зонне	4	4	100
Грипп	4	4	100

Результаты предварительных при поступлении на работу и периодических профилактических медицинских осмотров

	Кратность проведения обследования в соответствии с Прил. 2 п.15. Приказа от 12.04.2011г №302н	Подлежало обследованию	Обследовано	% от подлежащих обследованных
Стоматолог	При поступлении и далее 1 раз в год	4	4	100
Отоларинголог	При поступлении и далее 1 раз в год	4	4	100
Дерматовенеролог	При поступлении и далее 1 раз в год	4	4	100
Обследование на туберкулез (флюорография)	При поступлении и далее 1 раз в год	4	4	100
Обследование на гельминтозы	При поступлении и далее 1 раз в год	4	4	100
Обследование на носительство кишечной инфекций	При поступлении и далее по эпид показаниям	4	4	100



Обследование на носительство золотистого стафилококка	При поступлении и далее по эпид показаниям	4	4	100
Обследование на брюшной тиф	При поступлении и далее по эпид показаниям	4	4	100

В ГБОУ СО «Красноуральская школа» подлежало профессиональной гигиенической подготовке и аттестации гигиенического обучения – 4 человека, прошли обучение и аттестацию – 4 человека (это 100%).

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции. (Представлена справка о достаточности столовой посуды).

В обеденном зале имеется информационный стенд об организации питания, вывешено меню на день

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
Условиям обработки кухонной и столовой посуды	Режиму обработки кухонной и столовой посуды	Обеспеченности персонала спецодеждой	Соблюдению персоналом правил личной гигиены	Заполнению журнала «Здоровье»
91	92	93	94	95
нет	нет	нет	да	нет

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
Полноте прохождения м/о персоналом	Наличию необходимых прививок персонала у	Своевременности прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	Наличию информационного стенда
96	97	98	99	100
нет	нет	нет	нет	нет

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья закона	дата выявления и содержание нарушения
1.	СанПиН 2.4.3648-20  СанПиН 1.2.3685-21	п. 2.4.6.2  табл. 6.18		<p>На пищеблоке ГБОУ СО "КРАСНОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА" (624330, Свердловская обл., г. Красноуральск, ВОРОВСКОГО УЛИЦА, 1), отсутствует шкаф для хранения хлеба. Хлеб хранится на столе. Данный факт подтверждается фотоматериалами иллюстрационной таблицы №1.</p> <p>Согласно п. 2.4.6.2 СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а так же в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.</p> <p>Согласно табл. 6.18 (Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания) СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", помещение для нарезки хлеба должны быть оборудованы: производственным столом-1, хлеборезательной машиной-1, шкафом для хранения хлеба-1, раковиной для мытья рук-1.</p>
2.	СП 2.4.3648-20  ТР ТС 021/2011	п. 2.4.6.2  п.1 пп. 2 ст.15.		<p>На пищеблоке ГБОУ СО "КРАСНОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА" (624330, Свердловская обл., г. Красноуральск, ВОРОВСКОГО УЛИЦА, 1), используются разделочные доски с маркировкой «РВ», «КВ» с трещинами и механическими повреждениями, данный факт не дает возможность производить их мойку, очищение и дезинфекцию надлежащим образом. Подтверждается фотоматериалами иллюстрационной таблицы №2.</p> <p>Согласно п.1 пп. 2 ст.15. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию.</p> <p>Согласно 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и</p>

			оздоровления детей и молодежи», Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
--	--	--	---

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

директор ГБОУ СО «КРАСНОУРАЛЬСКАЯ» ШКОЛА» Сергеева Татьяна Сергеевна

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

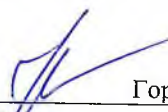
Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

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

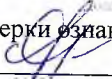
Прилагаемые документы 1


1. Документы, представленные директором ГБОУ СО "КРАСНОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА"
2. Иллюстрационная таблица к акту проверки от 23.04.2021 г.
3. ПРЕДПИСАНИЕ об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований от 23.04.2021 г. № 66-06-13/03-3640-2021
4. Протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов б/н от 06.04.2021 г. (2), протокол отбора дезинфицирующих средств, растворов б/н от 06.04.2021 г., протокол отбора смывов с объектов окружающей среды и материала на стерильность б/н от 06.04.2021 г., протокол отбора проб воды б/н от 06.04.2021 г.
5. Протокол лабораторных испытаний № 9.8875 от 15.04.2021 г., №2852-2854 от 19.04.2021 г., № II-1464/и от 19.04.2021 г., №II-1465 от 19.04.2021 г., №2844 от 19.04.2021 г., № 2842 от 19.04.2021 г., № 2848 от 19.04.2021 г.
6. Акт обследования № 66-20-006/12-576-2021 от 22.04.2021 г.
7. Объяснения директора ГБОУ СО "КРАСНОУРАЛЬСКАЯ ШКОЛА" Сергеевой Т.С. от 23.04.2021 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:  
 специалист-эксперт Территориального отдела  
 Управления Роспотребнадзора по Свердловской  
 области в городе Качканар, городе Кушва,  
 городе Красноуральск, городе Нижняя Тура

  
 Горелова Ксения Андреевна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

✓  Т.С. Сергеева - директор

✓ 23.04 2021 г. 

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

1 - данный раздел Акта может быть заполнен на дополнительных листах, каждый из которых подписывается должностным лицом (государственным проверяющим сотрудником), проводившим проверку