

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

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



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

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Омской области**

644001, Омская область, г. Омск, ул. 10 лет Октября, д. 98

Тел/факс: (3812) 32-60-32 E-mail: rpn@55.rospotrebnadzor.ru http://55.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 76326543, ОГРН 1055504019768, ИНН/КПП 5503088113/550401001

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

« 04 » 05 2023 г., 11 час. 00 мин. № 602/вп
(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Омской области в Калачинском районе. 646905, Омская область, г.Калачинск, ул.Больничная, 14

(место составления акта)

Акт выездной внеплановой проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведения внеплановой выездной проверки, вынесенным начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Омской области в Калачинском районе Шемчуком Юрием Владимировичем № 602/вп от 22.03.2023г., учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий 55230041000105463171

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно – эпидемиологического контроля (надзора)

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) Матвеевой Татьяной Сергеевной – главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Омской области в Калачинском районе

2) Ганжа Ларисой Юрьевной - главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Омской области в Калачинском районе

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (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: не привлекались

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

эксперты (экспертные организации):

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

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

Испытательный лабораторный центр филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Калачинском районе", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.511535 от 27.12.2017, выдан 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:

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

- зданий, помещений, сооружений, территорий, включая оборудование, транспортные средства, другие объекты, к которым предъявляются обязательные требования (производственные объекты)

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 646900 Калачинский район г. Калачинск ул. П. Осминина 48 А; 646906 Калачинский район г. Калачинск ул. Строительная 3 А
(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица: Бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №4" г. Калачинска Омской области; ИНН 5515007430; 646900 Калачинский район ул. П. Осминина 48 а, директор Матвиенко Марина Сергеевна.

(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 « 28 » марта 2023 г., 09 час. 00 мин.

по « 04 » мая 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 тем, что срок испытания, исследования пищевой продукции, пищевого сырья, готовых блюд на микробиологические, санитарно-химические показатели, физико-химические показатели, показатели безопасности пищевой продукции, готовых блюд на калорийность - с учетом методик проведения исследований, а также оформление протоколов испытаний по результатам исследований, нормирование, санитарно-эпидемиологическая оценка, экспертиза проб (образцов) превышает срок проведения контрольного (надзорного) мероприятия (письмо филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Калачинском районе" исх. № 55-20-17/298-2023 от 03.04.2023г.).

с « 04 » апреля 2023 г., 09 час. 00 мин.

по « 26 » апреля 2023 г., 18 час. 00 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:
03.04.2023г. с 09-00 до 11-30; 04.05.2023г. с 09-00 до 11-00; Итого: 2 дня/ 4 часа 30 минут

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

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

- 1) Инструментальное обследование;
- 2) Истребование документов;
- 3) Осмотр;
- 4) Отбор проб (образцов);
- 5) Получение письменных объяснений;
- 6) Экспертиза:

готовые блюда-измерение температуры

готовые блюда - калорийность

готовые блюда - микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S.aureus, Бактерии рода Proteus, Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы)

готовые блюда - санитарно-химические показатели (качество термической обработки)

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

в следующие сроки:

с « 03 » апреля 2023 г., 09 час. 00 мин.

по « 03 » апреля 2023 г., 11 час. 30 мин.

по месту: 646900 Калачинский район г. Калачинск ул. П. Осминина 48 А; 646906 Калачинский район г. Калачинск ул. Строительная 3 А.

Экспертиза:

в следующие сроки:

с « 03 » апреля 2023 г., 09 час. 00 мин.

по « 26 » апреля 2023 г., 18 час. 00 мин.

по месту: 646905, Омская область, г.Калачинск, ул.Больничная, 14

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

по результатам которого составлен:

Акты (протокол) отбора проб (образцов) пищевых продуктов от 03.04.2023г., протоколы испытаний от 10.04.2023 №850, № 851, № 852, № 853, №854, № 855, экспертные заключения №1115 Кч/Л, №1116 Кч/Л от 24.04.2023, протокол прохождения мед. осмотра, протокол измерений готовых блюд от 21.04.2023 №33/ГДиП, 32/ГДиП, протокол осмотра от 03.04.2023г.

(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)

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

Бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №4" г. Калачинска Омской области

- 1) уставные документы: устав, изменения в устав (при наличии);
- 2) решение (приказ) о назначении руководителя, должностная инструкция руководителя;
- 3) личные медицинские книжки работников, сертификаты профилактических прививок;
- 4) документы, подтверждающие прослеживаемость, качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов, пищевых добавок, вспомогательного сырья, упаковки и готовой продукции (декларации, сертификаты соответствия, свидетельства о госрегистрации, ветеринарные свидетельства);
- 5) программа производственного контроля; приказ о внедрении программы с указанием лиц, ответственных за выполнение программы, документы, подтверждающие проведение производственного контроля; аттестат аккредитации привлекаемых для контроля лабораторий с областью аккредитации;
- 6) документация по организации режима звонков и учебных занятий с указанием перемен, на которых организовано питание детей;
- 7) документация по организации питания: цикличное меню, договор на поставку продуктов, журналы "Здоровья", журналы "С" витаминизации, журналы учета температурного режима в холодильном оборудовании, в складских помещениях, технологические карты, ведомость контроля за рационом питания

8) документация, методические инструкции на моющие и дезинфицирующие средства

(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:

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:

ИНН: 5515007430

ОРГН: 1025501594909

БОУ "Средняя общеобразовательная школа №4" осуществляет деятельность по адресу: 646900 Калачинский район ул. П. Осминина 48 а, имеет структурные подразделения. Структурными подразделениями в соответствии с Уставом являются БОУ «СОШ №4» и СП «ООШ №5». Фактический адрес структурных подразделений: 646900 Калачинский район г. Калачинск ул. П. Осминина 48 А; 646906 Калачинский район г. Калачинск ул. Строительная 3 А

В БОУ «СОШ №4» обучается 785 учащихся, из них с 1 по 4 классы: 341 учащихся. Все учащиеся обучаются в первую смену.

Питание школьников с 1 по 4 классы организовано после первого и второго урока, перемена 20 мин.

Дети, имеющие заболевания (сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию) – 1. Все школьники 1-4 классов (341 человек), обеспечены бесплатным горячим питанием.

В столовой вывешено ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, веса порции, калорийности порции. Руководителем утверждено 10-дневное меню.

Для организации питания на 1-м этаже размещена столовая с пищеблоком, работающем на сырье. Площадь обеденного зала – 217,9 кв.м, площадь пищеблока – 58,5 кв.м. Обеденный зал оборудован на 176 посадочных мест.

При входе в обеденный зал установлено 4 раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, имеется электросушилка.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: обеденный зал, варочный цех, овощной цех, мясо-рыбный цех, моечная. Все производственные столы на пищеблоке цельнометаллические. В варочном цехе пищеблока оборудована вытяжная вентиляция, находится в рабочем состоянии.

Водоснабжение централизованное, подогрев воды осуществляется за счет эл. титана. Канализация - местный выгреб. Во всех производственных цехах подведено холодное и горячее водоснабжение, подача воды к раковинам и моечным ваннам осуществляется через смесители.

В моечной для мытья столовой посуды установлено 5 моечных ванн. В моечной 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. Для хранения чистой кухонной посуды установлен стеллаж, столовая посуда хранится в шкафу. Столовой и кухонной посудой обеспечены в достаточном количестве. Разделочный инвентарь маркирован, хранятся на рабочих местах.

Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. В складском помещении имеется прибор для контроля температуры и влажности воздуха помещения, журнал ведется. Холодильники обеспечены термометрами для контроля температуры. Журнал учета температуры в холодильном оборудовании ведется. Запрещенных продуктов не выявлено.

Технологические карты представлены на все блюда, используемые в процессе приготовления блюд. На все продукты представлены документы, подтверждающие их качество и безопасность.

Поставщиком продуктов питания является ИП Голендяева Ирина Анатольевна (муниципальный контракт №4.7/П/23 на поставку продуктов питания от 19.12.2022г.)

Сотрудников пищеблока 4. Работники пищеблока обеспечены спец. одеждой.

Согласно протоколу полноты прохождения медицинского обследования и иммунизации персонала учреждения филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в Омской области в Калачинском районе» от 31.03.2023г. замечаний по полноте прохождения медицинского осмотра, наличию у персонала профилактических прививок, гигиенической подготовки и аттестации - нет.

В СП «ООШ №5» обучается 186 учащихся, из них с 1 по 4 классы: 91 учащихся. Все учащиеся обучаются в первую смену.

Питание школьников с 1 по 4 классы организовано после второго урока, перемена 20 мин.

Дети, имеющие заболевания (сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию) – отсутствуют. Все школьники 1-4 классов (91 человек), обеспечены бесплатным горячим питанием.

В столовой вывешено ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, веса порции, калорийности порции. Руководителем утверждено 10-дневное меню.

Для организации питания на 1-м этаже размещена столовая с пищеблоком, работающем на сырье. Площадь обеденного зала – 43,2 кв.м, площадь пищеблока – 33,6 кв.м. Обеденный зал оборудован на 60 посадочных мест.

При входе в обеденный зал установлено 4 раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, имеется электросушилка.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: обеденный зал, варочный цех, овощной цех, мясо-рыбный цех, моечная. Все производственные столы на пищеблоке цельнометаллические. В варочном цехе пищеблока оборудована вытяжная вентиляция, находится в рабочем состоянии.

Водоснабжение централизованное, подогрев воды осуществляется за счет эл. титана. Канализация - местный выгреб. Во всех производственных цехах подведено холодное и горячее водоснабжение, подача воды к раковинам и моечным ваннам осуществляется через смесители.

В моечной для мытья столовой посуды установлено 3 моечных ванн. В моечной 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. Для хранения чистой кухонной посуды установлен стеллаж, столовая посуда хранится в шкафу. Столовой и кухонной посудой обеспечены в достаточном количестве. Разделочный инвентарь маркирован, хранятся на рабочих местах.

Технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. В складском помещении имеется прибор для контроля температуры и влажности воздуха помещения, журнал ведется. Холодильники обеспечены термометрами для контроля температуры. Журнал учета температуры в холодильном оборудовании ведется. Запрещенных продуктов не выявлено.

Технологические карты представлены на все блюда, использующиеся в процессе приготовления блюд. На все продукты представлены документы, подтверждающие их качество и безопасность.

Поставщиком продуктов питания является ИП Голендяева Ирина Анатольевна (муниципальный контракт №4.7/П/23 на поставку продуктов питания от 19.12.2022г.)

Сотрудников пищеблока 2. Работники пищеблока обеспечены спец. одеждой.

Согласно протоколу полноты прохождения медицинского обследования и иммунизации персонала учреждения филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в Омской области в Калачинском районе» от 31.03.2023г. замечаний по полноте прохождения медицинского осмотра, наличию у персонала профилактических прививок, гигиенической подготовки и аттестации - нет.

Проведены лабораторные исследования (внеплановый контроль) филиалом ФБУЗ «ЦГиЭ в Омской области в Калачинском районе», по результатам испытаний установлено:

- Отобранная проба: горячий завтрак из 3-х блюд (СП «ООШ №5») - содержание белков и углеводов, установленные лабораторным путем, выше величин, полученных расчетным путем (+2,23%), что находится в пределах допустимых отклонений ($\pm 5\%$), и соответствует требованиям раздела 1 МУ 4237-86 "Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах" - протокол испытаний готовых блюд на калорийность №850 от 10.04.2023г.

- Отобранная проба: каша «дружба» (СП «ООШ №5») соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 по микробиологическим показателям – протокол испытаний пищевой продукции №851 от 10.04.2023г.

- Отобранная проба: какао с молоком (СП «ООШ №5») соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" – протокол испытаний пищевой продукции №852 от 10.04.2023г

- Отобранная проба: какао с молоком: Данная проба "Какао с молоком" (БОУ "СОШ №4") соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" Глава II статья 7 пункт 2, приложение 1 по показателю, указанному в протоколе – протокол испытаний № 854 от 10.04.2023г.

- Отобранная проба: каша "Дружба" (БОУ "СОШ №4"): Данная проба "Каша "Дружба"" соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" Глава II статья 7 пункт 2, приложение 1 по показателю, указанному в протоколе – протокол испытаний №855 от 10.04.2023г.

- Отобранные пробы: каша «Дружба», какао с молоком (БОУ «СОШ №4») - отклонений в процессе измерения температуры не выявлено - протокол измерения готовых блюд №32/ГДиП от 21.04.2023г.

- Отобранные пробы: каша «Дружба», какао с молоком (СП «ООШ №5») - отклонений в процессе измерения температуры не выявлено - протокол измерения готовых блюд №33/ГДиП от 21.04.2023г.

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:

В БОУ «СОШ №4» выявлены следующие нарушения:

- Не организован производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, протоколы испытания за 2022г.- 2023г. не представлены, что является нарушением п.1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; п.2.1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

- Уборочный инвентарь не имеет маркировки и специально оборудованного места для хранения, что является нарушением п.2.4.12, п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

- Нет отметок о допуске работников пищеблока 03.04.2023г. в гигиеническом журнале, что является нарушением п.2.22 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- Туалет для персонала не оборудован раковиной для мытья рук, что является нарушением п. 3.7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

В СП «ООШ №5» выявлены следующие нарушения:

- Не организован производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, протоколы испытания за 2022г.- 2023г. не представлены, что является нарушением п.1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; п.2.1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

- В мясном цехе находится холодильное оборудование, с размещенными внутри личными вещами, что является нарушением п.2.23 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- Уборочный инвентарь не имеет маркировки и специально оборудованного места для хранения, что является нарушением п.2.4.12, п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

- Стеллаж для сушки кухонной посуды в моечной пищеблока выполнен из дерева, что не позволяет проводить его мытье и обеззараживание, и является нарушением п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

- В моечной ванны для мытья посуды имеют изношенную поверхность, следы ржавчины, что не позволяет проводить качественную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п.2.9 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

- В моечной имеются следы протеканий на потолке, что является нарушением п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

- Столы в обеденном зале имеют дефекты и повреждения покрытия, что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, и является нарушением п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 (имеется ранее выданное предписание №1024 от 28.12.2021г. об устранении выявленных нарушений со сроком исполнения – до 01.09.2023г.).

Омской области в Калачинском районе». по результатам испытаний установлено:

- Отобранная проба: горячий завтрак из 3-х блюд (СП ООШ №5) - калорийность горячего завтрака из 3-х блюд, установленная лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем (-6,92%), что выходит за пределы допустимых отклонений ($\pm 5\%$), и не соответствует требованиям раздела VIII п.8.1., п.п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" – протокол испытаний готовых блюд на калорийность №850 от 10.04.2023г.

- Отобранная проба: горячий завтрак из 3-х блюд: (БОУ "СОШ №4") калорийность горячего завтрака из 3-х блюд, с учетом перерасчета на вес порций, установленная лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем (-9,35 %), что выходит за пределы допустимых отклонений ($\pm 5\%$), и не соответствует требованиям раздела VIII п.8.1., п.8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения – протокол испытаний №853 от 10.04.2023г.

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

(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)

В БОУ «СОШ №4»

- Уборочный инвентарь не имеет маркировки и специально оборудованного места для хранения, что является нарушением п.2.4.12, п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" – **нарушение устранено на момент составления акта проверки, согласно представленным фотографиям.**

- Нет отметок о допуске работников пищеблока 03.04.2023г. в гигиеническом журнале, что является нарушением п.2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - **нарушение устранено в ходе проведения проверки.**

В СП «ООШ №5»

- В мясном цехе находится холодильное оборудование, с размещенными внутри личными вещами, что является нарушением п.2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" - **нарушение устранено на момент составления акта проверки, согласно представленным фотографиям.**

- Уборочный инвентарь не имеет маркировки и специально оборудованного места для хранения, что является нарушением п.2.4.12, п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" - **нарушение устранено на момент составления акта проверки, согласно представленным фотографиям.**

- В моечной имеются следы протеканий на потолке, что является нарушением п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" - **нарушение устранено на момент составления акта проверки, согласно представленным фотографиям.**

12. К настоящему акту прилагаются:

акты (протокол) отбора проб (образцов) пищевых продуктов от 03.04.2023г., протокол осмотра от 03.04.2023г., протокол испытаний готовых блюд на калорийность №850 от 10.04.2023г., заключение по протоколу испытания № 7662 от 11.04.2023г., протокол испытаний пищевой продукции № 851 от 10.04.2023г., заключение по протоколу испытания № 7660 от 11.04.2023г., протокол испытаний пищевой продукции №852 от 10.04.2023г., заключение по протоколу испытания № 7659 от 11.04.2023г., протокол испытаний готовых блюд на калорийность № 853 от 10.04.2023г., заключение по протоколу испытания № 7665 от 11.04.2023г., протокол испытаний пищевой продукции №854 от 10.04.2023г., заключение по протоколу испытания 7664 от 11.04.2023г., протокол испытаний пищевой продукции №855 от 10.04.2023г., заключение по протоколу испытаний № 7667 от 11.04.2023г., экспертные заключения №1115 Кч/Л от 24.04.2023г., 1116 Кч/Л от 24.04.2023, протокол измерения готовых блюд №32/ГДиП от 21.04.2023г., протокол измерения готовых блюд №33/ГДиП от 21.04.2023г., протокол полноты прохождения медицинского обследования и иммунизации персонала от 31.03.2023г.

(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)

Главный специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Омской области
в Калачинском районе Матвеева Т.С.,
главный специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Омской области
в Калачинском районе Ганжа Л.Ю.


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


(подпись)

Матвеева Татьяна Сергеевна главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Омской области в Калачинском районе, тел.8(38155)21-153

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

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

Директор Матвиенко Марина Сергеевна  04.05.2023 X

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

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

