

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий КНМ № 56230041000104711944 от 13.01.2023

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



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области
(Управление Роспотребнадзора по Оренбургской области)
Центральный территориальный отдел
Ленинская ул., д. 57, г. Оренбург, 460000 Тел., факс: (3532) 77-65-33
E-Mail: cto@56.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 76135607; ОГРН 1055610009718; ИНН/КПП 5610086110/561001001

от 31 января 2023 г. № 20-06-ВВП

15 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Центральный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области

г. Оренбург, ул. Ленинская, д. 57

(место составления акта)

Акт выездной внеплановой проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная внеплановая проверка проведена в соответствии с решением о проведении внеплановой выездной проверки от 13.01.2023 г. №20-06-ВВП. Учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий № 56230041000104711944.

(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:

Байдосовой Лианой Бисингалеевной - специалистом-экспертом Центрального территориального отдела.

(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: для совершения отдельных контрольных (надзорных) действий привлекаются специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области», обладающие специальными знаниями и навыками, необходимыми для оказания содействия, в т.ч. при применении технических средств. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» самостоятельно определяет из числа своих работников лиц, которые будут выступать в качестве специалистов.

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

Свидетельства об аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»:

1. Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510115, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 14.04.2016;

2. Аттестат аккредитации ИЛЦ № RA.RU.21ПК72, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 20.05.2016;

3. Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.514358 зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 22.04.2016;

4. Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710040 зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 25.05.2015.

Экспертная организация самостоятельно определяет из числа своих работников лиц, которые будут выступать в качестве экспертов.

(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 об аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

5. Выездная проверка проведена в отношении:

- 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)

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

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

460520, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ, ОРЕНБУРГСКИЙ РАЙОН, С. НЕЖИНКА, УЛ. ПАРКОВСКАЯ, Д.47

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

7. Контролируемые лица:

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НЕЖИНСКИЙ ЛИЦЕЙ ОРЕНБУРГСКОГО РАЙОНА»

ИНН 5638010538

460520, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ, ОРЕНБУРГСКИЙ РАЙОН, СЕЛО НЕЖИНКА, НЕЖИНСКАЯ УЛ., Д.46

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с "18" января 2022 г., 10 час. 00 мин.

по "31" января 2022 г., 15 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с ...

с " " _____ г., _____ час. _____ мин.

по " " _____ г., _____ час. _____ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

3 дня; 4 ч.

(часы, минуты)

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

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

1) осмотр в следующие сроки:

(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).

с "18" января 2023 г., 10 час. 00 мин. по "18" января 2023 г., 12 час 00 мин. (2 ч 00 мин.)

по месту 460520, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ, ОРЕНБУРГСКИЙ РАЙОН, С. НЕЖИНКА, УЛ. ПАРКОВСКАЯ, Д.47

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

по результатам которого составлен: протокол осмотра №б/н от 18.01.2023

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) получение письменных объяснений в следующие сроки:

(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).

с "31" января 2023 г., 14 час. 30 мин. по "31" января 2023 г., 15 час 00 мин. (30 мин.)

по месту Оренбургская область, г. Оренбург, улица Ленинская, 57

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

по результатам которого составлен: протокол получения письменных объяснений №б/н от 31.01.2023

(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)

3) отбор проб (образцов)

(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 "19" января 2023 г., 11 час. 00 мин. по "19" января 2023 г., 12 час 20 мин. (1 ч 20 мин.)

по месту 460520, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ, ОРЕНБУРГСКИЙ РАЙОН, С. НЕЖИНКА, УЛ. ПАРКОВСКАЯ, Д.47

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

по результатам которого составлены протокол отбора проб (образцов) продовольственного сырья, пищевых продуктов №б/н от 19.01.2023

(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)

4) испытание

(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 "19" января 2023 г. по "27" января 2023 г.

по месту расположения лабораторной базы экспертной организации: Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области", 460000, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, д. 2/1

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

по результатам которого составлены: протоколы лабораторных исследований № 16-04-216-н от 25.01.2023; № 16-04-221-н от 25.01.2023; № 16-04-217-н от 27.01.2023; № 16-04-224-н от 25.01.2023; № 16-04-215-н от 25.01.2023; № 16-04-218-н от 25.01.2023г; № 16-04-218-н-В от 25.01.2023; № 16-04-219-н от 25.01.2023; № 16-04-222-223-н от 25.01.2023; № 16-04-220-н от 25.01.2023.

(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:

Списочный состав сотрудников пищеблока; Документы, подтверждающие проведение профилактической дезинфекции, дезинсекции, дератизации (договор, акты выполненных работ или иные); Документы, подтверждающие проведение планово-регулярной очистки от твердых коммунальных отходов (договор, акты выполненных работ или иные); Утвержденная программа производственного контроля; протоколы лабораторных исследований в рамках производственного контроля; Личные медицинские книжки сотрудников; Примерное утвержденное меню; Расписание уроков; Документация по пищеблоку.

(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:

МАОУ «Нежинский лицей» расположено в зоне жилой застройки, в отдельно стоящем двухэтажном здании.

Осуществляется образовательный процесс I ступени обучения - начальное общее образование (1-4 кл.).

Проектная вместимость основного здания со слов директора – 300 мест, фактически обучается - 754 человек. Детей с ОВЗ – 24 ребенка, Дети инвалидов – 13 чел., из них 6 чел. находятся на домашнем обучении. ГПД нет. Образовательный процесс организован в 2 смены, в первую смену учатся 296 детей. Осуществляется подвоз 159 детей с Нежинки-3, Нежинки-4, Золотого квартала, дач.

Общеобразовательное учреждение имеет самостоятельный земельный участок. Территория участка по периметру ограждена забором, благоустроена. На территории общеобразовательного учреждения выделяют следующие зоны: зона отдыха, хозяйственная. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны установлен мусоросборник, 25 м от здания.

Представлен договор на выполнение работ по профилактической дезинсекции (дератизация, борьба с мухами) № 10.01/23-94 от 10.01.2023. Плановая обработка проводится ежемесячно. Дератизация в здании начальной школы проводится на 47,13 кв.м.,

Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, разработана. В нарушение требований п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

Представлена следующая документация:

1. Гигиенический журнал (сотрудники);
2. Журнал прохождения медицинского обследования;
3. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
4. Журнал учета работы бактерицидных ламп;
5. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (контроля качества);
6. Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений;
7. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения;
8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

9. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
10. Журнал учета работы облучателя- рециркулятора медицинского «Мегидез»;
11. Журнал проведения С-витаминизации третьих блюд;
12. Примерное 2-недельное меню;
13. Технологические карты;
14. Сопроводительные документы на пищевые продукты, удостоверяющие качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

Пищеблок начальной школы работает на продовольственном сырье.

Питание горячее одноразовое (горячий завтрак) – охвачены все дети, для детей с ОВЗ предусмотрен полдник.

Перед обеденным залом установлены 4 умывальника с подводкой холодной и горячей воды, в наличии мыло, электрополотенце.

Питьевой режим – бутилированная вода. Инструкция и Журнал учета обработки помпы представлены.

Обеденный зал на 60 посадочных мест, оборудован столовой мебелью (6 местные столы – 12 шт., табуретки) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Внутренняя отделка обеденного зала: стены и потолок покрашены водоэмульсионной краской, пол покрыт плиткой.

Обеденные столы после каждого приема пищи моют горячей водой с использованием маркированной ветоши, выделена тара для чистой и использованной ветоши. В обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием названия кулинарных изделий и объема, калорийности блюд. а также информация о здоровом и рациональном питании; работает облучатель бактерицидный переносной МСК 911.1 «Мегидез». Журнал учета работы рециркулятора, технический паспорт представлены.

График питания:

(I смена)

1к – 9.20-9.40;

1е – 9.20 – 9.40;

2б - 9.30 – 9.50;

1ж – 10.05 – 10.25;

1а – 10.05 -10.25;

2в – 10.20 – 10.40;

2е – 10.20 -10.40;

1в – 10.45 – 11.05;

1г – 10.45 – 11.05;

2г – 11.10 -11.30.

(II смена):

4а – 14.00 – 14.20;

3в – 14.00 – 14.20;

4д – 14.00 – 14.20;

4в - 14.00 – 14.20;

2ж – 14.50 – 15.10;

3д – 14.50 – 15.10;

3б – 14.50 – 15.10;

4г – 14.50 – 15.10;

2а – 15.40 – 16.00;

4б – 15.40 – 16.00;

4е – 15.40 – 16.00.

Набор помещений: горячий цех, моечная для столовой и кухонной посуды с зоной раздачи, складское помещение для хранения продуктов, мясо-рыбный цех.

Освещение - источники искусственного освещения представлены светильниками во влагопылезащитном исполнении (люминесцентные лампы). Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон содержатся в чистоте, очищаются по мере загрязнения.

Вентиляция – естественная через форточки, искусственная – механическая приточно-вытяжная.

Все раковины пищеблока оснащены подводкой горячей и холодной воды. Холодное водоснабжение централизованное; горячее водоснабжение осуществляется посредством бойлеров, установленных в мясорыбном цехе и моечном цехе.

Канализация. В моечном отделении, горячем цехе оборудованы сливные трапы.

Потоки сырой и готовой продукции не пересекаются.

Моечное отделение с зоной раздачи. Оснащение: 3-х секционная ванна для мытья столовой посуды, 2-хсекционная раковина для мытья кухонной посуды, стеллажи для хранения чистой столовой посуды, мармит, стол для отходов, стол для готовой продукции.

Внутренняя отделка: пол – керамическая плитка, стены на высоту 2 м от пола выложены керамической плиткой, потолок – покрыт водоэмульсионной краской.

Моечные ванны обеспечены подводкой холодной и горячей воды, имеют маркировку объемной вместимости. Смесители имеются на всех производственных ваннах и раковинах.

Ванны для мытья столовой посуды оснащены гибкими шлангами с душевой насадкой. Мытье столовой посуды, бокалов осуществляется ручным способом с использованием металлических сеток с ручками. Инструкция о правилах мытья посуды с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств вывешена. Для мытья посуды используется ветошь, щетки, в конце рабочего дня дезинфицируются, емкость для обработки имеется. Чистая кухонная посуда, столовая посуда хранится на стеллажах. Столовые приборы из нержавеющей стали в достаточном количестве, хранятся в металлических кассетах ручками вверх. Мытье столовых приборов осуществляется в двухсекционной ванне с последующим прокаливанием в жарочном шкафу.

Горячий цех. Оснащение: протирочная машина, производственные столы «готовая продукция» 2 шт., стеллажи металлические, 3-х секционная ванна, стол для обработки «Хлеб», 2 электроплиты с жарочным шкафом (4-конфорочные), жарочный шкаф, контрольные весы «готовая продукция», электроводонагреватель, раковина для мытья рук.

В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» посуда для приготовления блюд не выполнена из нержавеющей стали, используются кастрюли из алюминия.

Мясо-рыбный цех: столы «куры сырые», «мясо сырое», «овощи сырые», «рыба сырая», 2-х секционные раковины для мытья мяса, рыбы и яиц.

В цехе для сырых овощей отсутствуют емкости и раковина для первичной обработки овощей.

Складские помещения. Оборудование: стеллажи, весы напольные для сырой продукции, 2 морозильные камеры «куры», «мясо/рыба», холодильник «молочная продукция».

Складские помещения оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Хранение продукции осуществляется в таре поставщика на стеллажах и подтоварниках. Маркировочные ярлыки с указанием срока годности сохраняются до полного использования продукта.

Электрические плиты, являющиеся источниками повышенного выделения влаги, тепла, газов оборудована локальной вытяжной системой с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения. Терморегуляторы, датчики температуры, электроплиты в рабочем состоянии. Технологическая и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Производственные столы, холодильное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда имеют четкую маркировку. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Производственные столы маркированы, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающее требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию. Количество столовой посуды достаточное, два комплекта на одно посадочное место.

В питании используется йодированная соль.

Обработка яиц осуществляется в цехе сырой продукции, используются маркированные емкости, дезинфицирующее средство «Жавель-Солид», вывешена инструкция по правилам обработки яиц. Емкость «чистое яйцо» выделена, мерные емкости в наличии.

Холодильные камеры оборудованы стеллажами, температура в камере регулируется в автоматическом режиме с выводом информации (температура в градусах) на электронное табло. При хранении пищевых продуктов правила товарного соседства, сроки годности и условия хранения соблюдаются. Холодильное оборудование оснащено термометрами, температурный режим хранения контролируется с регистрацией в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования».

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Суточные пробы

оставляются от каждой партии блюд, хранятся в холодильнике в течение 48 часов. Пробы отбирают в прокипяченные стеклянные банки, емкость для обработки банок выделена, маркирована. Правила отбора суточных проб соблюдаются.

В мобильном приложении «ЧЕСТНЫЙ ЗНАК.ГОС» было проинспектировано масло сливочное крестьянское «Летний луг». Массовая доля жира 72,5% (2 ед.); Молоко питьевое пастеризованное «Молоко Оренбуржья». Массовая доля жира 3,2% (2 ед.); Ряженка «Летний луг». Массовая доля жира 2,5% (2 ед.); Вода минеральная природная питьевая столовая «Аква-Вита» (1 бут 18,9 л).

Представлено 10-дневное примерное меню для 1-4 классов, утверждено руководителем общеобразовательного учреждения. Повторение одних и тех же блюд в последующие дни не выявлено.

Завтрак для обучающихся 1-4 классов состоит из горячего блюда, напитка, фруктов и бутерброда/сока фруктового в инд.упак. Ассортимент продуктов и блюд разнообразный и включает: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в т. ч. сливочное масло и сыр), овощи (свежие, тушеные отварные), макаронные изделия и напитки. Завтрак дополнен свежими фруктами. Фрукты выдаются поштучно.

В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты. В меню предусмотрены выпечные изделия. Колбасные изделия в меню отсутствуют.

Ежедневно в рационах питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи).

В питании учащихся используется необходимый набор продуктов (рыба, мясо птицы, овощи и фрукты, мясо говядины). На пищеблоке проводится С- витаминизация третьих блюд, журнал проведения витаминизации третьих блюд ведется.

Общая масса порции (завтрак): 1-ый день – 590 г; 2-ой день - 500 г.; 3-ий день - 500 г.; 4-ый день- 595 г.; 5-ый день- 630 г.; 6-ой день – 550 г.; 7-ой день- 505 г.; 8-ой день- 590 г.; 9-ый день- 600 г.; 10-ый день - 550 г.

Минимальная по дням цикла –отдельно по завтраку: 500 г., максимальная – 630 г. Требования по массе блюд (порций) соблюдаются.

Калорийность (завтрак): 1-ый день – 578,1 ккал; 2-ой день – 566 ккал; 3-ий день – 594,2 ккал; 4-ый день – 525,5 ккал; 5-ый день- 596,4 ккал; 6-ой день – 558,9 ккал; 7-ой день- 533,1 ккал; 8-ой день – 540 ккал; 9-ый день- 595,2 ккал; 10-ый день – 592,7 ккал.

Минимальная по дням цикла – обед: 525,5 ккал, максимальная – 596,4 ккал.

Согласно данным таблиц 1, 3 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" энергетическая ценность завтрака для детей 7-11 лет должна составлять 470 ккал (20% от суточной калорийности – от 2350 ккал). Требования по калорийности блюд (порций) завтрака соблюдаются.

Общая масса порции (обед): 1-ый день – 790 г; 2-ой день - 720 г.; 3-ий день - 760 г.; 4-ый день- 760 г.; 5-ый день- 790 г.; 6-ой день – 790 г.; 7-ой день- 760 г.; 8-ой день - 720 г.; 9-ый день- 760 г.; 10-ый день - 790 г.

Минимальная по дням цикла –отдельно по завтраку: 720 г., максимальная – 790 г. Требования по массе блюд (порций) соблюдаются.

Калорийность (обед): 1-ый день – 759,8 ккал; 2-ой день – 807,8 ккал; 3-ий день – 837,5 ккал; 4-ый день – 723,4 ккал; 5-ый день – 800,3 ккал; 6-ой день – 825,7 ккал; 7-ой день - 880,6 ккал; 8-ой день – 798,9 ккал; 9-ый день- 838,2 ккал; 10-ый день – 742,0 ккал.

Минимальная по дням цикла – обед: 723,4 ккал, максимальная – 880,6 ккал. Согласно данным таблиц 1, 3 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" энергетическая ценность обеда для детей 7-11 лет должна составлять 705-822,5 ккал (30-35% от суточной калорийности – от 2350 ккал). Требования по калорийности блюд (порций) завтрака соблюдаются.

Полдник для детей с ОВЗ состоит из кондитерского изделия и напитка.

Общая масса порции (полдник): 1-ый день – 300 г; 2-ой день - 300 г.; 3-ий день - 300 г.; 4-ый день- 300 г.; 5-ый день- 300 г.; 6-ой день – 300 г.; 7-ой день- 300 г.; 8-ой день- 300 г.; 9-ый день- 300 г.; 10-ый день - 300 г.

Требования по массе блюд (порций) соблюдаются.

Калорийность (полдник): 1-ый день – 270 ккал; 2-ой день – 270 ккал; 3-ий день – 270 ккал; 4-ый день – 270 ккал; 5-ый день – 270 ккал; 6-ой день – 270 ккал; 7-ой день – 270 ккал; 8-ой день – 270 ккал; 9-ый день – 270 ккал; 10-ый день – 270 ккал.

Согласно утверждённого 10-дневного меню содержит 65,1 гр. белка, 51,1 гр. жира, 221,8 г. углеводов. Средние показатели за цикл – удельный вес белков, жиров и углеводов в % от калорийности. Соотношение Б: Ж: У (65,1: 51,1: 221,8) = 1: 0,78: 3,4.

По примерному 10-дневному меню: содержание витаминов С - 52,71 мг, В1 - 0,68 мг, витамин А - 0,73 мг, витамин Е – 9,29 мг, витамин Д – 0,55 мкг, Витамин В2 – 0,68 мг. Содержание минеральных веществ: Са – 445,76 мг/г, Mg – 215,24 мг/г, Fe – 13,46 мг/г.

Количество дней в 10-дневном меню, предусматривающим выдачу детям овощей составляет - 1 дня, фруктов - 4 дней.

Отбор суточных проб осуществляется от каждой партии приготовленных блюд в стеклянные баночки с плотно закрытыми железными крышками, объемом не менее 100 гр. и хранят в течении 48 часов. Запас чистых банок для отбора проб имеется. Для хранения суточных проб выделен отдельный холодильник, имеющий термометр для контроля температурного режима, журнал контроля температурного режима ведется своевременно.

Персонал пищеблока 1 шеф повар, 2 кухонных работника. Санитарной одеждой обеспечены по 3 комплекта на человека, централизованная стирка организована. Медицинские книжки представлены, оформлены, Медицинский осмотр и гигиеническое обучение работников пройдены.

В нарушение п. 1.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» у работника пищеблока в личной медицинской книжке №34314342 отсутствуют сведения с результатами лабораторных исследований на носительство патогенного стафилококка. Сотрудник сдал анализ на носительство патогенного стафилококка, по результатам временно отстранен от работы, т.к. обнаружен *St.aureus*.

Пищевые отходы хранят в маркированных емкостях с крышками в специально выделенном месте. Текущая уборка проводится по мере необходимости и в конце рабочего дня.

Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное помещение. Уборочный инвентарь выделен в достаточном количестве, замаркирован, хранится упорядочено.

Обеспечение продуктами питания осуществляется поставщиками согласно договора, транспортом поставщика (ООО «Школьник», ООО «МПТОРГ», ЗАО «Хлебопродукт-2»).

В наличии аптечка для оказания первой медицинской помощи.

В организации проводятся противоэпидемические мероприятия, включающие:

- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

- ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

- генеральную уборку не реже одного раза в неделю;

- обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;

- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок), а также перчаток, смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа.

19.01.2023 г. проведен отбор проб для лабораторного исследования (пищеблок МАОУ «Нежинский лицей»).

По результатам (материалам) лабораторных исследований (испытаний), измерений установлено:

Плодоовощная, плодово-ягодная, растительная продукция (апельсины) (протокол лабораторных исследований № 16-04-216-н от 25.01.2023) по исследованным паразитологическим показателям (Цисты кишечных патогенных простейших, яйца гельминтов) соответствует требованиям ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Вода питьевая (протокол лабораторных исследований № 16-04-221-н от 25.01.2023), по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

Сырье и пищевые продукты (филе минтай с/м) (протокол лабораторных исследований № 16-04-217-н от 27.01.2023) по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции".

Пищевые продукты (Пудинг из творога с манной крупой) (протокол лабораторных исследований № 16-04-224-н от 25.01.2023) по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Сырье и продукты пищевые (Крупа рисовая «Кубанский рис» 1 сорт) (протокол лабораторных исследований № 16-04-215-н от 25.01.2023) по исследованным санитарно-химическим показателям (свинец, мышьяк, ртуть, кадмий, афлатоксин В1) соответствует требованиям ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Крупа (Крупа гречневая) (протокол лабораторных исследований № 16-04-218-н-В от 25.01.2023) по исследованным санитарно-химическим показателям (загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)) соответствует требованиям ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Крупа (Крупа гречневая) (протокол лабораторных исследований № 16-04-218-н от 25.01.2023г) по исследованным санитарно-химическим показателям (зараженность вредителями, ГХЦГ (альфа, бета, гамма-изомеры), ДДТ) соответствует требованиям ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Готовые блюда; полуфабрикаты, кулинарные блюда и кулинарные изделия (отварная курица) (протокол лабораторных исследований № 16-04-219-н от 25.01.2023) по исследованным санитарно-химическим показателям (пероксидаза) соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Готовые блюда; полуфабрикаты, кулинарные блюда и кулинарные изделия (1. Пудинг из творога с манной крупой, соус молочный 2. Кофейный напиток) протокол лабораторных исследований № 16-04-222-223-н от 25.01.2023) по исследованным санитарно-химическим показателям (калорийность) соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Химические дезинфицирующие средства – Жавель Солид 0,015% раствор (протокол лабораторных исследований: № 16-04-220-н от 25.01.2023) по санитарно-химическим исследованиям соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Проведены измерения физических факторов - температура блюд на линии раздачи и на столе ребенка (протокол измерений № 09-22-н от 25.01.2023) соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

В ходе проведения внеплановой выездной проверки МАОУ «Нежинский лицей» проводилась фотосъемка на мобильный телефон iPhone 11 (фотоматериалы прилагаются).

Соблюдаются требования:

1) Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 2, ст. 11, ст. 15, ст. 17, ст. 21, ст. 22, ст. 24, ст. 28, ст. 29, ст. 32, ст. 34, ст. 35, ст. 36; **кроме ст. 28;**

2) Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании», глава II;

3) Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст. 2.1, ст. 3, ст. 15;

4) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», глава II, п.п. 3.1-3.5, 3.7, 3.8, 3.10, 3.13, 3.14 главы III, глава IV, п. 8.1-8.4 главы VIII; **кроме п. 2.1;**

5) СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.п. 1.5, п. 2.3.3, 2.4.6.1, 2.4.6.2, 2.4.6.3, 2.4.13, 2.6.1, 2.6.2, 2.6.3, 2.6.4, 2.6.5, 2.6.6, 2.7.4, 2.9.5, 2.11.2, 2.11.4, 3.1.11; **кроме п. 1.5., п. 2.4.6.2.;**

6) СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», п. 5, п. 10, п. 11, п. 12, п. 13, п. 15, п. 17, п. 18, п. 58, п. 61, п. 62, п. 64 раздела II; п. 82, п. 84, п. 85, п. 88, п. 89, пп. 90-94, п. 98, п. 99, п. 101, п. 102, п. 109, п. 110, п. 111, п. 114, п. 115, п. 126, п. 128 раздела III; п. 808, п. 810 раздела VIII; п. 1896, п. 1898, п. 1900, п. 1904, п. 1905 раздела XXIV; п. 1997, п. 1998, п. 1999, п. 2001 раздела XXVI; п. 2058, п. 2060 раздела XXVII; п. 2190, п. 2191 раздела XXIX; пп. 2316-2319 раздела XXX; п. 2686, п. 2694, п. 2695, абз. 1, 3 п. 2696 раздела XXXIV; п. 3341, п. п. 3344, п. 3345 раздела XLIII;

7) СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», глава III, VI (таблица 6.1, 6.18, 6.19);

8) СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», п. 75 глава IV;

9) 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)», абз. 8, 9 п. 2.3, п. 2.5 главы II;

10) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) ст. 7, ч. 9 ст. 8 главы II, ст.ст. 10-18, ст. 20 главы III, глава IV, глава VI;

11) Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (весь документ);

12) Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), ст. 3, 4, 5, 6, 7, 8;

13) Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011), ст. 6, 8, 14, 20;

14) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), раздел VII, VIII, IX, XII, XIV;

15) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), раздел VIII, IX (за исключением абзаца второго пункта 99), XI;

16) Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), ст. 7, 9;

17) Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы, рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), раздел IV, п. 13, п. 15-21 раздела V, п. 32 раздела VI, разделы VIII, IX, X, XI (за исключением пунктов 85, 86), XII;

18) Приказ Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок» (весь документ);

19) 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" (весь документ).

Вывод о выявлении нарушений обязательных требований

1. В нарушение требований п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).
2. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» посуда для приготовления блюд не выполнена из нержавеющей стали, используются кастрюли из алюминия.
3. В нарушение п. 1.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» у работника пищеблока в личной медицинской книжке №34314342 отсутствуют сведения с результатами лабораторных исследований на носительство патогенного стафилококка.

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

- 1) Подана заявка на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы, лабораторных и инструментальных исследований с отбором проб.

(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)

12. К настоящему акту прилагаются:

1. протокол осмотра от 18.01.2023 №б/н;
2. протокол получения письменных объяснений от 31.01.2022 №б/н;
3. протокол отбора проб от 19.01.2023 №б/н;
4. протоколы лабораторных исследований № 16-04-216-н от 25.01.2023; № 16-04-221-н от 25.01.2023; № 16-04-217-н от 27.01.2023; № 16-04-224-н от 25.01.2023; № 16-04-215-н от 25.01.2023; № 16-04-218-н от 25.01.2023г; № 16-04-218-н-В от 25.01.2023; № 16-04-219-н от 25.01.2023; № 16-04-222-223-н от 25.01.2023; № 16-04-220-н от 25.01.2023;
5. должностная инструкция руководителя (директора) муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения (копия);
6. приказ о назначении на должность руководителя;
7. фотоматериалы.

(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)

Специалист-эксперт Байдосова Л.Б..

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездной проверки)

подпись

Специалист-эксперт Центрального территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Байдосова Лиана Бисингалеевна 8(3532)77-32-63

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

С актом проверки ознакомлен
директор МАОУ «Нежинский лицей Оренбургского района»

Джуламанова Жанчак Балобековна

31 января 2023 г.

дата

время

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



* Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.