

г. Бузулук

(место составления акта)

“ 02 ” марта 20 21 г.

(дата составления акта)

18-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица

№ 17-16-В

По адресу/адресам: 461071, Оренбургская область, Курманаевский район, село Михайловка, улица Ленина, дом 37

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения (приказа) органа государственного контроля (надзора) о проведении внеплановой выездной проверки юридического лица от 19.01.2021 г. № 17-16-В заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Ряховских А.А.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая/выездная проверка в отношении: Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Михайловская средняя общеобразовательная школа» с. Михайловка Курманаевского района Оренбургской области

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество
(последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

«04» февраля 2021 г. с 10 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 4 часа.

«02» марта 2021 г. с 17 час. 00 мин. до 18 час. 00 мин. Продолжительность 1 час.

Общая продолжительность проверки 2 дня 5 часов.

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 3 дня.

Акт составлен: Западный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): директор Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Михайловская средняя общеобразовательная школа» с. Михайловка Курманаевского района Оренбургской области Сергеева Анастасия Ивановна 29.01.2021 г.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

(подпись)

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

(в случае внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо(а), проводившее проверку: ведущий специалист-эксперт Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Ковешникова Марина Сергеевна

Лица привлекаемые к проведению проверки:

- главный врач Бузулукского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Лошкарева Елена Юрьевна
- заведующий отделом гигиены – врач по общей гигиене Бузулукского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Шишкина Юлия Николаевна
- заведующий отделением Бузулукского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» в г. Бузулуке Андреева Елена Евгеньевна (для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы, выдачи заключения санитарно-эпидемиологической экспертизы)

- помощника врача по общей гигиене Бузулукского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Ямщикову Анну Евгеньевну, Лысенкову Светлану Юрьевну (для отбора проб и измерения физ.факторов).

Свидетельства об аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области», выданные Федеральной службой по аккредитации:

1. Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510115, зарегистрирован в ре-естре аккредитованных лиц 14.04.2016;
2. Аттестат аккредитации ИЛЦ № RA.RU.21ПК72, зарегистрирован в реестре ак-кредитованных лиц 20.05.2016;
3. Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.514358 зарегистрирован в ре-естре аккредитованных лиц 22.04.2016;
4. Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710040 зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 25.05.2015.).

При проведении проверки присутствовали: директор МАОУ «Михайловская средняя общеобразовательная школа» с. Михайловка Курманаевского района Оренбургской области Сергеева Анастасия Ивановна

В ходе проведения проверки установлено:

МАОУ «Михайловская средняя общеобразовательная школа» с. Михайловка Курманаевского района Оренбургской области» расположена по адресу: Оренбургская область, Курманаевский район, село Михайловка, улица Ленина, дом 37.

Проектная мощность 200 мест, Фактически обучается 113 человек, 1-4 классов – 50 человек, 5-11 классов – 63 человека. Обучение проводится в 1-ю смену. Групп продленного дня нет. Детей с заболеваниями сахарный диабет, пищевая аллергия, целиакия – нет. Обучение проводится в 1-ю смену. Детей с заболеваниями сахарный диабет, пищевая аллергия, целиакия – нет.

Водоснабжение. Централизованное от водопровода с. Михайловка, система водоснабжения находится в исправном состоянии. Горячее водоснабжение подается с помощью водонагревателей проточного типа.

Канализация. Децентрализованная, на территории школы оборудована выгребная яма.

Вентиляция. Естественная, осуществляется через дверные, оконные проемы и вентиляционные каналы.

Отопление центральное. Учебные помещения и кабинеты оснащены бытовыми термометрами для контроля температурного режима.

Освещение. Все учебные помещения имеют боковое естественное левостороннее освещение через оконные проемы. Искусственное – потолочные светильники с лампами накаливания.

Столовая.

Обеденный зал на 52 посадочных места. Перед столовой оборудована 4 умывальные раковины. Мылом и бумажными полотенцами обеспечены. Обеденный зал оборудован столовой мебелью - столами, скамейками. **Часть столов и стульев в обеденном зале с повреждением покрытием, что не позволяет проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, чем нарушены требования п.2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" в соответствии с которым обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.**

Для детей организовано горячее питание на пищеблоке школы, расположенного на первом этаже школы. Для школьников организовано двухразовое горячее питание. В пищеблоке имеется отдельный выход на хозяйственную зону. Пищеблок работает на продовольственном сырье.

Организацией при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, не разработаны, не внедрено и не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), что является нарушением требований п. 1 ст. 10 "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции", п. 2.1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

Меню разработано для двух возрастных категорий (7-11 лет, 12-18 лет), утверждено директором школы. В представленном меню предусмотрено наличие обеда. Ежедневное меню на 04.02.2021 с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, вывешено в обеденном зале. В ежедневном вывешиваемом меню в обеденном зале не указывается калорийность порции нарушен п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

Согласно представленного примерного меню рацион питания не включены яйцо, сыр, молоко, творог, кисломолочные продукты, что является нарушением п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В соответствии с таблицей 2 приложения 7 в минимальных среднесуточных наборах пищевых продуктов для организации питания детей от 7 до 18 лет данные продукты включены.

Сопроводительные документы, накладные и т.д. на все пищевые продукты и продовольственное сырье представлены.

Персонал обеспечен достаточным количеством санитарной одежды (3 комплекта).

На поступающую скоропортящуюся продукцию ведется «Журнал бракеража скоропортящейся продукции». «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал здоровья» ведется по установленной форме. Для профилактики авитаминозов проводится искусственная «С»- витаминизация третьих блюд. В питании используют йодированную соль.

После приготовления проводится органолептическая оценка готовых блюд, результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» с отметкой вкусовых качеств, формы, консистенции блюда. Затем ежедневно оставляются суточные пробы в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Отбор суточных проб осуществляется в стерильные банки с плотно притертыми крышками.

Для уборки помещений столовой укомплектован и промаркирован уборочный инвентарь. Моющими и дез.средствами обеспечены.

Столовая имеет следующий набор помещений: обеденный зал, горячий цех совмещенный с моечной и раздаточной, склад продуктов. Производственные столы для обработки пищевых продуктов не в достаточном количестве (2 стола зонально поделены пополам). Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, чем нарушены требования п.2.3.3 СП 2.4.3648-20 в соответствии с которым помещения и оборудование, используемые для

приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

В представленном примерном меню в среду (1 недели) – картофельное пюре, для приготовления которого должна использоваться протирочная машина (данное оборудование в организации отсутствует), нарушен п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией <8>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

В столовой используется столовая посуда (тарелки, блюда, чашки, бокалы) столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из материалов аналогичных по гигиеническим свойствам нержавеющей стали.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, частично не имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах, нарушен п. 2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в соответствии с которым инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

На момент проверки на раздаче находится непросушенная столовая посуда, визуально установлено наличие остатков воды, нарушен п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Холодильное оборудование представлено 2 бытовыми холодильниками (для хранения молочных продуктов и суточных проб, мясных изделий, фруктов), 2 морозильными - для хранения мяса, фарша, рыбы. Холодильное оборудование установлено в складском помещении общеобразовательного учреждения. В холодильном оборудовании имеются термометры для соблюдения правил хранения скоропортящейся продукции. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Для хранения сыпучих продуктов (сахар, мука), бакалея, сухофрукты, чай в складском помещении установлены стеллажи.

Складское помещение оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Разделочный инвентарь укомплектован, промаркирован соответственно для сырых и готовых продуктов и используется по назначению.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Для обработки яйца выделено отдельное место инвентарь в необходимом количестве, халат в коридоре около раковин для мытья рук школьников. Инструкция по обработке яиц вывешена.

Нарушаются правила мытья посуды – мытье столовой посуды осуществляется совместно с кухонной посудой в 3-х секционной раковине, нарушен п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Установлены смесители с душевой насадкой и металлической сеткой с ручками для ополаскивания посуды. Моечная оснащена стеллажами для хранения и сушки посуды, подача горячей воды осуществляется с помощью электроводонагревателя.

Над моечной ванной вывешена инструкция 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. Персонал правилами мытья посуды владеет. Столовые приборы и кассеты для хранения столовых приборов прокалывают после их мытья в духовом шкафу.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Пищевые отходы собираются в емкость с крышкой в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Программа производственного контроля разработана и утверждена директором образовательного учреждения, производственный лабораторный контроль не организован, договор на проведение лабораторных исследований не представлен, протоколы лабораторных исследований за 2020-2021 г. не представлены, нарушен п. 1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" в соответствии с которым на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

В ходе проверки выявлены нарушения:

1. Организацией при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, не разработаны, не внедрено и не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), что является нарушением требований п. 1 ст. 10 "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции", п. 2.1. СП 2.4.3648-20

"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

2. Ежедневное меню на 04.02.2021 с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порций, вывешено в обеденном зале. В ежедневном вывешиваемом меню в обеденном зале не указывается калорийность порции нарушен п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию - ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
3. Согласно представленного примерного меню рацион питания не включены яйцо, сыр, молоко, творог, кисломолочные продукты, что является нарушением п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В соответствии с таблицей 2 приложения 7 в минимальных среднесуточных наборах пищевых продуктов для организации питания детей от 7 до 18 лет данные продукты включены.
4. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, чем нарушены требования п.2.3.3 СП 2.4.3648-20 в соответствии с которым помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.
5. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, частично не имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах, нарушен п. 2.4.6.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в соответствии с которым инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.
6. Часть столов и стульев в обеденном зале с повреждением покрытием, что не позволяет проводить качественную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, чем нарушены требования п.2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" в соответствии с которым обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
7. В представленном примерном меню в среду (1 недели) – картофельное пюре, для приготовления которого должна использоваться протирочная машина (данное оборудование в организации отсутствует), нарушен п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового

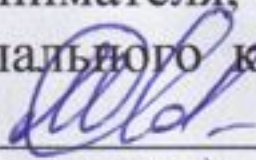
использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией <8>, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции

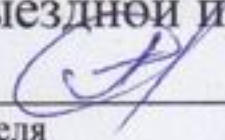
8. На момент проверки на раздаче находится непросушенная столовая посуда, визуально установлено наличие остатков воды, нарушен п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с которым столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

9. Нарушаются правила мытья посуды – мытье столовой посуды осуществляется совместно с кухонной посудой в 3-х секционной раковине, нарушен п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

10. Программа производственного контроля разработана и утверждена директором образовательного учреждения, производственный лабораторный контроль не организован, договор на проведение лабораторных исследований не представлен, протоколы лабораторных исследований за 2020-2021 г. не представлены, нарушен п. 1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" в соответствии с которым на объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.

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


(подпись проверяющего)


(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя, его уполномоченного
представителя) ✓

Прилагаемые к акту документы: протоколы лабораторных исследований, протоколы об административном правонарушении

Подписи лиц, проводивших проверку:
Главный специалист-эксперт Западного ТО
Управления Роспотребнадзора
по Оренбургской области



Ковешникова М.С.

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

Директор МАОУ «Михайловская СОШ»
"02" марта 2021 г.



Сергеева А.И. ✓

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного
должностного лица (лиц),
проводившего проверку)