

15.02.2024 №21240041000109522076

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 ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ — ЧУВАШИИ

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Чувашской Республике - Чувашии в городе Шумерля
(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике- Чувашии в г. Шумерля)



от 05 марта 2024 г., 18 часов 00 мин. №5-III
(дата и время составления акта)

Чувашская Республика-Чувашия, Шумерлинский район, д. Егоркино, ул. 40 лет Победы, д. 21Б.

(место составления акта)

Акт внеплановой выездной проверки

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении внеплановой выездной проверки от «15» февраля 2024 года №5-III начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии в г. Шумерля Ларина Е.А., КНМ № 21240041000109522076
2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).
3. Выездная проверка проведена:
начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике-Чувашии в г. Шумерля Лариным Евгением Александровичем;
ведущим специалистом- экспертом территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чувашской Республике – Чувашии в г. Шумерля Соболевой Ларисой Николаевной;
ведущим специалистом – экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике-Чувашии в г. Шумерля Бычковой Еленой Владимировной;
старшим специалистом 1 разряда территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чувашской Республике – Чувашии в г. Шумерля Матюшкиной Елизаветой Борисовной.
4. К проведению выездной проверки были привлечены специалисты:
специалисты: заведующий отделом организации лабораторной деятельности Сомов Юрий Николаевич; химик- эксперт Малеева Елена Олеговна; помощник врача по гигиене детей и подростков Жирнова Валентина Ивановна филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике-Чувашии в г. Шумерля» (Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.511087 выдан Федеральной службой по аккредитации 31.03.2016);
эксперты (экспертные организации): ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике-Чувашии» (Аттестат аккредитации №РА.RU.710031 выдан Федеральной службой по аккредитации 21.05.2015).
5. Выездная проверка проведена в отношении:
 - деятельность, действия (бездействие) организации, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к организации, осуществляющей деятельность, действия (бездействие);
 - результаты деятельности организации, в том числе продукция (товары), работы и услуги, к которым предъявляются обязательные требования;

- здания, помещения, сооружения, территории, включая водные, земельные и лесные участки, оборудование, устройства, предметы, материалы, транспортные средства, компоненты природной среды, природные и природно- антропогенные объекты, другие объекты, которыми организация владеет и (или) пользуется.

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): Чувашская Республика-Чувашия, Шумерлинский район, д. Егоркино (Егоркинского поселения), ул. 40 лет Победы, д. 21Б.

7. Контролируемое лицо: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Егоркинская средняя общеобразовательная школа» Шумерлинского муниципального округа Чувашской Республики, юридический адрес: Чувашская Республика-Чувашия, Шумерлинский район, д. Егоркино (Егоркинского поселения), ул. 40 лет Победы, д. 21Б. ИНН 2118001718, ОГРН 1032138001202.

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с «20» февраля 2024 г. 11 часов 00 минут по «05» марта 2024 г. 18 часов 00 минут.

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: 7 рабочих дней, 10 часа 15 минут (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) экспертиза:

с «20» февраля 2024 г., с 11 час. 00 мин.

по «01» марта 2024 г., до 16 час. 00 мин.

по месту контролируемого лица: Чувашская Республика-Чувашия, Шумерлинский район, д. Егоркино, ул. 40 лет Победы, д. 21Б, по месту филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике - Чувашии в г. Шумерля»

по результатам которого оформлены: экспертное заключение по результатам проведенной инспекции санитарно-эпидемиологического обследования №24-03-18 от «01» марта 2024 года, экспертное заключение по результатам проведенной экспертизы пищевой продукции в части ее маркировки №24-03-26/1 от «28» февраля 2024 года, экспертное заключение по результатам проведенной экспертизы пищевой продукции в части ее маркировки №24-03-26/2 от «28» февраля 2024 года,

2) отбор проб (образцов):

"27" февраля 2024 г., с 10 час. 30 мин.

"27" февраля 2024 г., до 10 час. 40 мин.

по месту контролируемого лица: Чувашская Республика-Чувашия, Шумерлинский район, д. Егоркино, ул. 40 лет Победы, д. 21Б

по результатам которого оформлен: акт отбора образцов (проб) продукции от 27.02.2024 №06639, 006641, акт отбора образцов (проб) продукции от 27.02.2024 №06691, 06693, 06696, 06697, акт отбора образцов (проб) продукции от 27.02.2024 №06645, акт отбора образцов (проб) продукции от 27.02.2024 №06685

3) инструментальное обследование:

"27" февраля 2024 г., с 10 час. 30 мин.

"27" февраля 2024 г., до 10 час. 40 мин.

по месту: Чувашская Республика-Чувашия, Шумерлинский район, д. Егоркино, ул. 40 лет Победы, д. 21Б, по месту филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике - Чувашии в г. Шумерля»

по результатам которого оформлен: акт измерений физических факторов неионизирующей природы (температура пищевых продуктов) от 27.02.2024 №54, протокол измерения температуры пищевого продукта от 04.03.2024 №54.

4) испытание:

"27" февраля 2024 г., с 13 час. 30 мин.

"04" марта 2024 г., до 14 час. 37 мин.

по месту: испытательный лабораторный центр филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике - Чувашии в г. Шумерля»,

по результатам которого оформлены: протокол испытаний от 04.03.2024 №21-00/06685-24, протокол испытаний от 04.03.2024 №21-00/06685-24.В, протокол испытаний от 04.03.2024 №21-00/06645-24, протокол испытаний от 04.03.2024 №21-00/06645-24.В, протокол испытаний от 04.03.2024 №21-00/06641-24, протокол испытаний от 04.03.2024 №21-00/06639-24, протокол испытаний от 04.03.2024 №21-00/06691-24, 21-00/06693-24, 21-00/06696-24 — 21-00/06697-24, отчет по расчету химического состава и калорийности готовых блюд от 27.02.2024 21-00/06691-4.2.-24, 21-00/06693-4.2.-24, 21-00/06696-4.2.-24, 21-00/06697-4.2.-24.

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

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе:

1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа): -----

2) представленные документы: -----

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:

По поручению территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии в г. Шумерля на проведение санитарно-эпидемиологических обследований в рамках государственной работы №3 государственного задания от 20.02.2024 №40-ВП/С филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике-Чувашии в г. Шумерля» проведено санитарно-эпидемиологическое обследование зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемых МБОУ «Егоркинская СОШ» при осуществлении деятельности в части организации питания учащихся, получающих начальное общее образование (соблюдение санитарно-эпидемиологических требований и требований технических регламентов к оборудованию пищеблоков, к условиям питания учащихся, выполнения меню и др.).

По результатам проведенной инспекции представлено экспертное заключение от 01.03.2024 №24-03-18, из которого установлено следующее.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Егоркинская средняя общеобразовательная школа» Шумерлинского муниципального округа Чувашской Республики (МБОУ «Егоркинская СОШ») зарегистрировано как юридическое лицо в налоговом органе за основным государственным регистрационным номером 1032138001202, ИНН 2118001718. Осуществляет образовательную деятельность, а также деятельность по организации питания обучающихся.

В МБОУ «Егоркинская СОШ» обучается 30 детей в 7 классах- комплектах. Учащихся, получающих начальное общее образование – 9 человек в 2 - х классах- комплектах (1 класса нет, 2 - 3 класс - 6 детей, 4 класс – 3 ребёнка).

Питание учащихся, в том числе получающих начальное общее образование, организовано школой самостоятельно.

На пищеблоке работает 2 повара, которые находятся в штате школы. Работники пищеблока школы соответствуют требованиям, касающихся прохождения ими периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации, имеют личные

4
медицинские книжки с результатами медицинских обследований, исследований, сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе в соответствии с требованиями п. 1.5 СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

С целью осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в части организации питания учащихся изданы и представлены для осмотра приказы директора школы от 24.08.2023 №110 «Об утверждении примерного двухнедельного меню в МБОУ «Егоркинская СОШ» на 2023-2024 учебный год», от 24.08.2023 №110/1 «Об организации питьевого режима обучающихся в 2023-2024 учебном году», от 24.08.2023 №113 «Об организации производственного контроля», от 01.09.2023 №119 «Об организации горячего питания в 2023-2024 учебном году», от 01.09.2023 №125 «О создании комиссии по определению списочного состава обучающихся на получение льготного питания», от 01.09.2023 №125/1 «О создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания обучающихся», представлены для осмотра «Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденная приказом директора школы 01.09.2023 №126/1, «Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП», утвержденная приказом директора школы от 06.03.2021 №16/1, что соответствует требованиям п.1.8 СП 2.4.3648-20, части 2 статьи 10 ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее - ТР ТС 021/2011). Заключен договор об оказании платных работ и услуг от 09.01.2024 №ШУ-000027 с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике – Чувашии в г. Шумерля», представлены протоколы лабораторных исследований готовых блюд по микробиологическим показателям от 15.03.2023 №692Ш, №693Ш, №694Ш, выданные аккредитованной ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике - Чувашии в городе Шумерля», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №РОСС RU.0001.511087, дата внесения сведений в реестр 25.07.2015, что соответствует требованиям п.1.8 СП 2.4.3648-20.

Приготовление и прием пищи осуществляется в школьной столовой. 9 обучающихся 2 – 4 классов получают в школе одноразовое бесплатное питание – обед, по желанию ребенка на средства родителей для детей организован завтрак, что соответствует требованиям п. 1.9 СП 2.4.3648-20, п. 8.1.2, приложения №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Столовая МБОУ «Егоркинская СОШ» работает на сырье, размещена на первом этаже здания школы.

Имеется следующий набор помещений: обеденный зал на 42 посадочных места, горячий цех, совмещенный овощной и мясорыбный цех, моечная столовой и кухонной посуды, склад для пищевых продуктов, загрузочная, санитарный узел для персонала, гардероб для персонала.

Расстановка оборудования, используемого для приготовления пищи, обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, в соответствии с требованиями п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При проведении осмотра оборудования в помещениях пищеблока установлено:

- в горячем цехе установлены две электроплиты на 4 конфорки каждая, пароконвектомат, электросковорода, хлеборезательная машина, расстоечный шкаф, тестомес, пекарский шкаф, раковина для рук, универсальный электропривод с насадками овощерезательной и овощепротирочной для вареных продуктов и салатов, цельнометаллические производственные столы с маркировкой «Рыба вареная», «Мясо вареное», стол с деревянной столешницей с маркировкой «Хлеб»; зона для приготовления салатов оборудована 2 моечными ваннами для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработки, зелени и фруктов, цельнометаллический производственный стол с маркировкой «Овощи вареные, салат»,

рециркулятор для обеззараживания воздуха, линия раздачи включает в себя цельнометаллический стол-тумбу для раздачи пищи, стол с гастроемкостями, мармит на 2 конфорки, тумбу для подносов и столовых приборов;

- совмещенный овощной и мясорыбный цех оборудован картофелеочистительной машиной, электромясорубкой для сырых продуктов, овощерезательной машиной, моечными ваннами для обработки мяса и рыбы, первичной и вторичной обработки овощей, раковины для рук, накопительным электроводонагревателем, двумя цельнометаллическими производственными столами с маркировкой «Сырые овощи, сырая рыба», «Сырое мясо, сырая птица», рециркулятором для обеззараживания воздуха;

- в моечной столовой посуды установлены посудомоечная машина, трехсекционная моечная ванна для мытья кухонной посуды, электроводонагреватель накопительного типа, производственный стол для сбора пищевых отходов и использованной посуды, 3 стеллажа для хранения кухонной и столовой посуды;

- в загрузочной установлены однодверный среднетемпературный холодильный шкаф марки «Abat» с маркировкой «Овощи, фрукты», однодверный среднетемпературный холодильный шкаф марки «Abat» с маркировкой «Молочные продукты», однодверный среднетемпературный холодильный шкаф марки «Abat» с маркировкой «Суточные пробы», бытовой двухкамерный холодильник марки «Саратов» для хранения в морозильной камере мяса птицы, шкаф для хлеба;

- в складе для пищевых продуктов установлены морозильный ларь марки «Дехр» с маркировкой «Мясо», морозильный ларь марки «Kraft» с маркировкой «Рыба», стеллажи;

- в туалете для персонала – унитаз и умывальная раковина;

- в гардеробе для персонала – шкафы и вешалки для раздельного хранения верхней и специальной одежды.

Набор оборудования пищеблока обеспечивает реализацию технологического процесса, его частей и операций, что соответствует требованиям п. 2.3.3, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21).

Количество холодильников соответствует объему пищевых продуктов, что соответствует требованиям п. 193 СанПиН 1.2.3685-21, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При изготовлении блюд последовательность технологических процессов не нарушается, что соответствует требованиям п. 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Горячий и совмещенный овощной и мясорыбный цеха оборудованы бактерицидными установками для обеззараживания воздуха в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Технологическое и холодильное оборудование на пищеблоке исправно, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 5 ч. 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011.

Используется кухонная посуда, столовые приборы из нержавеющей стали, столовая посуда – из фаянса, посуда без повреждений, в количестве – по числу питающихся детей, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Кухонная посуда, производственные столы, оборудование, разделочный инвентарь промаркированы, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах и зонах в соответствии с требованиями п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Склад оборудован психрометром. Холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами или электронным табло с указанием температуры в соответствии с требованиями п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, ч.2 статьи 15 ТР ТС 021/2011.

Раковины для мытья рук в производственных цехах пищеблока оборудованы устройствами для вытирания рук – тканевыми и бумажными полотенцами, крючками, держателями для

бумажных полотенец, мусорными ведрами, имеется мыло в соответствие с требованиями п. 4 части 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические.

Дверь в туалет обеспечена вешалкой для рабочей одежды, что соответствует требованиям п. 3, 4 ч. 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011.

Моечные ванны в моечной столовой и кухонной посуды оборудованы душевой насадкой на гибком шланге для ополаскивания столовой посуды, что соответствует требованиям п. 195 СанПиН 1.2.3685-21. Дезинфекция столовой посуды осуществляется в промаркированной ёмкости с крышкой с маркировкой «Для замачивания столовой посуды и приборов» в соответствие с требованиями п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для контроля температуры блюд на линии раздачи имеются термометры, что соответствует требованиям п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Количество мест в обеденном зале – 42, позволяет обеспечить организацию питания всех обучающихся, получающих начальное общее образование. Для завтрака в графике посещения столовой выделено 20 минут после 1 урока с 8:55 до 9:15, для обеда - 20 минут с 11:50 до 12:10, что соответствует требованиям п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20, таб. 6.6 СанПиН 1.2.3685-21, и подтверждается представленным для осмотра расписанием звонков и графиком приема пищи обучающихся МБОУ «Егоркинская СОШ» на 2023-2024 учебный год.

Условия для мытья рук обучающихся созданы: в обеденном зале установлены 3 умывальные раковины, количество кранов – 1 на 14 посадочных мест в обеденном зале, что соответствует требованиям таб. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21, п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20; раковины обеспечены горячей и холодной водой, мылом, кожным антисептиком, установлено 2 электрополотенца, что соответствует требованиям п. 2.9.7, 2.6.5 СП 2.4.3648-20.

Обеденный зал оборудован обеденными столами и табуретами, поверхность столов и табуретов имеет без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20.

Помещение для приготовления дезинфицирующих растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря для пищеблока не предусмотрено проектом школы, уборочный инвентарь для пищеблока, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в шкафу, установленном в помещении гардероба для персонала, место для приготовления дезинфицирующих растворов и обработки уборочного инвентаря выделено в туалете для персонала пищеблока, оборудован отдельный водопроводный кран для технических целей, что соответствует требованиям п. 2.11.4 СП 2.4.3648-20, п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Отделка помещений пищеблока: в обеденном зале потолки покрашены водоэмульсионной краской, верхняя часть стен покрашена масляной краской, верхняя – водоэмульсионной, полы – мраморные плиты; в производственных цехах, моечной столовой и кухонной посуды стены отделаны кафельной плиткой, полы выложены метлахской плиткой; в помещениях загрузочной, складе для пищевых продуктов стены покрашены влагостойкой масляной краской, полы выложены метлахской плиткой. Нарушений в отделке потолков, стен, полов помещений пищеблока не установлено, что соответствует требованиям п. 2.5.2, п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 1 ч.5 статьи 14 ТР ТС 021/2011.

На пищеблоке имеется централизованное холодное и горячее водоснабжение, кроме того, имеется резервный источник горячего водоснабжения от электроводонагревателей накопительного типа, установленных в моечной столовой и кухонной посуды и совмещенном овощном и мясорыбном цехе с подводом горячей воды ко всем моечным ваннам и раковинам на пищеблоке, что соответствует требованиям п. 2.6.1 СП 2.4.3648-20, п. 1 статьи 12 ТР ТС 021/2011. Школой организован производственный контроль за качеством питьевой воды из водоразводящей сети в соответствии с требованиями п.1 ч.2 статьи 12 ТР ТС 021/2011, представлен протокол лабораторных исследований питьевой воды от 09.03.2023 №691Ш, выданный аккредитованной

Продукты доставляются в школу транспортом поставщиков. Пищевая продукция, находящаяся в пищеблоке школы, обеспечена маркировкой, товаросопроводительной документацией, сведениями об оценке (подтверждении) соответствия предусмотренных техническими регламентами в соответствии с требованиями статьями 5, 21 ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (далее - ТР ТС 022/2011), статей 3, 8 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (далее - ТР ТС 023/2011), главы 3, статьи 18 главы 6 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (далее - ТР ТС 024/2011), п.8 раздела IV, п. 99 раздела XIV ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (далее - ТР ТС 033/2013), п.10 раздела IV, п. 129 раздела XIII ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (далее - ТР ТС 034/2013), п. 8 раздела IV, п. 80 раздела XI ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (далее - ТР ЕАЭС 040/2016).

В школе ведутся «Гигиенический журнал», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с требованиями п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для отходов, образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, выделены промаркированные и закрываемые емкости, что соответствует требованиям ч.1, 3 статьи 16 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Питьевой режим организован посредством установки стационарного питьевого фонтанчика в соответствии с требованиями п. 8.4.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Школой заключен договор с ООО «Санитарно-экологическая служба «Дезрум» от 09.01.2024 №ЮЛ-003/24 на оказание услуг по дератизации. Представлены акты производственного контроля на наличие грызунов и членистоногих и акты оказания профилактических услуг за 2023 год (обследование 2 раза в месяц), а также от 12.01.2024, 22.01.2024, 15.02.2024, санитарный паспорт объекта, в соответствии с которым в 2023 году проведено 12 дератизационных обработок, в 2024 году – 2 дератизационные обработки, указана эффективность проведенных обработок, что соответствует требованиям главы II п. 5 СанПиН 3.3686-21 от 28.01.2021 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (далее - СанПиН 3.3686-21), п.2.11.9 СП 2.4.3648-20.

По поручению территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии в г. Шумерля на проведение исследований и испытаний в рамках государственной работы №2 государственного задания от 20.02.2024 №44-ВП/С проведена экспертиза пищевой продукции (хлеб «Дарницкий» формовой (изготовитель — ООО «Четайское» Красночетайского Райпо) и молоко питьевое пастеризованное с массовой долей жира 2,5% «Наша корова молочная марка» (изготовитель- ОАО «Ядринмолоко») в части ее маркировки на соответствие Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

По результатам экспертизы маркировка пищевой продукции соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

По поручению территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии в г. Шумерля на проведение исследований и испытаний в рамках государственной работы №2 государственного задания от 20.02.2024 №44-ВП/С проведен отбор, исследование и испытание проб готовых блюд (обед), замеры температуры готовых блюд.

По результатам лабораторных исследований испытаний исследованные пробы соответствуют требованиям гигиенических нормативов.

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

ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чувашской Республике-Чувашии в городе Шумерля», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №РОСС RU.0001.511087, дата внесения сведений в реестр 25.07.2015, в соответствии с которым, качество питьевой воды по микробиологическим и органолептическим показателям соответствует требованиям главы III табл. 3.5 СанПиН 1.2.3685-21.

Помещения пищеблока МБОУ «Егоркинская СОШ» оборудованы системой канализации с отводом стоков на локальные очистные сооружения.

В производственных цехах пищеблока, моечной столовой и кухонной посуды в полах оборудованы сливные трапы, что соответствует требованиям п. 2.6.1 СП 2.4.3648-20.

Производственные помещения пищеблока оборудованы приточно-вытяжной системой вентиляции, которая функционирует. Оборудование - пароконвектомат, электроплиты, пекарский шкаф, посудомоечная машина, являющиеся источниками выделения тепла и влаги, оборудованы локальными вытяжными системами, что соответствует требованиям п. 2.4.7 СП 2.4.3648-20, п.1 ч.2 статьи 14 ТР ТС 021/2011.

Помещения пищеблока оборудованы естественным и искусственным освещением. Окна на пищеблоке, в том числе в обеденном зале, открываются для проветривания, оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, что соответствует требованиям п. 4 ч.5 статьи 14 ТР ТС 021/2011, п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20.

Искусственное освещение помещений пищеблока выполнено светильниками, имеющими пылевлагонепроницаемую конструкцию, что соответствует требованиям п. 2.8.6 СП 2.4.3648-20.

Уборка пищеблока проведена удовлетворительно, что соответствует требованиям п. 2.11.2, п. 2.11.4., п. 2.11.7, п. 2.11.8 СП 2.4.3648-20. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован в соответствии с требованиями п. 2.11.3 СП 2.4.3648-20.

Для проведения уборки и дезинфекции производственных цехов пищеблока, обеденного зала, для мытья и дезинфекции посуды используются дезинфекционные и моющие средства, в наличии 5 упаковок по 1 кг дезинфицирующего средства «Ника-Хлор», 2,5 л дезинфицирующего средства «Ника Экстра-М», обладающих бактерицидным и вирулицидным действием, моющее средство для посудомоечных машин «Ника МПМ» - 2 канистры по 5 л, моющее средство для мытья посуды «Ника Супер» - 1 канистра 5 л. Хранение дезинфекционных средств осуществляется в упаковке производителя с этикеткой, в месте приготовления дезинфицирующих растворов, имеются инструкции в соответствии с требованиями п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20.

Питание обучающихся, получающих начальное общее образование, организовано по «Двенадцатидневному меню для обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Егоркинская средняя общеобразовательная школа» Шумерлинского муниципального округа Чувашской Республики, возрастная категория: 7 - 11 лет», утвержденному приказом директора школы от 31.08.2022 №92/1 в соответствии с требованиями п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При рассмотрении «Двенадцатидневного меню для обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Егоркинская средняя общеобразовательная школа» Шумерлинского муниципального округа Чувашской Республики, возрастная категория: 7 - 11 лет», установлено, что в меню отсутствуют пищевые продукты и блюда, которые не допускаются при организации питания детей, масса порций соответствует возрасту детей, что соответствует требованиям п. 8.1.2, приложений №6, №9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Дополнительное питание в школе не организовано.

Представлена ведомость контроля за рационом питания школьников.

Суточные пробы оставлены от каждой партии приготовленных блюд, хранятся в холодильнике в соответствии с требованиями п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Поставщиками пищевых продуктов в МБОУ «Егоркинская СОШ» являются ООО «Бережное», договор поставки продуктов питания для нужд МБОУ «Егоркинская СОШ» от 10.01.2024 №4 (все группы пищевых продуктов), ООО «Четайское», договор на поставку продуктов питания от 09.01.2024 №3 (хлеб и хлебобулочные изделия).

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) Акт отбора образцов (проб) продукции от 27.02.2024 №06639, 06641, акт отбора образцов (проб) продукции от 27.02.2024 №06691, 06693, 06696, 06697, акт отбора образцов (проб) продукции от 27.02.2024 №06645, акт отбора образцов (проб) продукции от 27.02.2024 №06685, акт измерений физических факторов неионизирующей природы (температура пищевых продуктов) от 27.02.2024 №54.

2) Протокол испытаний от 04.03.2024 №21-00/06685-24, протокол испытаний от 04.03.2024 №21-00/06685-24.В, протокол испытаний от 04.03.2024 №21-00/06645-24, протокол испытаний от 04.03.2024 №21-00/06645-24.В, протокол испытаний от 04.03.2024 №21-00/06641-24, протокол испытаний от 04.03.2024 №21-00/06639-24, протокол испытаний от 04.03.2024 №21-00/06691-24, 21-00/06693-24, 21-00/06696-24 — 21-00/06697-24, отчет по расчету химического состава и калорийности готовых блюд от 27.02.2024 21-00/06691-4.2.-24, 21-00/06693-4.2.-24, 21-00/06696-4.2.-24, 21-00/06697-4.2.-24, протокол измерения температуры пищевого продукта от 04.03.2024 №54.

3) Экспертное заключение по результатам проведенной инспекции санитарно-эпидемиологического обследования №24-03-18 от «01» марта 2024 года, экспертное заключение по результатам проведенной экспертизы пищевой продукции в части ее маркировки №24-03-26/1 от «28» февраля 2024 года, экспертное заключение по результатам проведенной экспертизы пищевой продукции в части ее маркировки №24-03-26/2 от «28» февраля 2024 года.

Начальник территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Чувашской Республике -Чувашии в г. Шумерля
Ларин Евгений Александрович



Ведущий специалист - эксперт территориального
отдела Управления Роспотребнадзора по
Чувашской Республике -Чувашии в г. Шумерля
Бычкова Елена Владимировна



Ведущий специалист - эксперт территориального
отдела Управления Роспотребнадзора по
Чувашской Республике -Чувашии в г. Шумерля
Соболева Лариса Николаевна



Старший специалист 1 разряда территориального
отдела Управления Роспотребнадзора по
Чувашской Республике -Чувашии в г. Шумерля
Матюшкина Елизавета Борисовна



