|  |
| --- |
| **КНМ 75220041000100839705 от 17.09.2021 02:02**  Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий |

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

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

|  |
| --- |
| Отметка о согласовании или несогласовании (дата и реквизиты) проведения выездной проверки с органами прокуратуры [[1]](#endnote-1)\* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 Забайкальскому краю**  Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Забайкальскому краю в городе Шилка  (Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Шилка)   |  | | --- | | Толстого ул., д. 100, г. Шилка, 673370,Телефон/факс**:** (302-44)2-32-75 | | e-mail: rospotreb\_shilka@mail.ru, ОКПО 74425399 ОГРН 1057536034731, ИНН/КПП 7536059217/753601001 | |

**от 12.07.2022 №\_\_75-21-01/РПП-954-2022\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**10час. 00мин.**

(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Шилка

673370, Забайкальский край, г.Шилка, ул. Толстого,100

(место составления акта)

**Акт выездной \_\_\_\_\_\_\_\_\_плановой\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ проверки**

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением

*о проведении плановой выездной проверки принятым заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю Д.С.Ульдановой от 25.05.2022 № 75-21-01/РПП-954-2022\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

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

1. Выездная проверка проведена в рамках

*ежегодного плана проведения плановых проверок, утвержденного приказом Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю № 201 от 10.12.2021 г., опубликованного на официальном Интернет сайте Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю*

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

3. Выездная проверка проведена:

1*) Комогорцевой Тамарой Алексеевной, старший специалист1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Шилка.*

(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 экспертной организации:

*-ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.710086, удостоверяющий соответствие органа инспекции Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» требованиям ГОСТ Р ИСО/МЭК 17020-2012 «Национальный стандарт Российской Федерации. Оценка соответствия. Требования к работе различных типов органов инспекции», дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 13 августа 2015г.».*

*-Испытательная лаборатория Филиала Федерального бюджетного учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Нерчинском районе» (Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц POCCRU.000L514015 Дата внесения в реестр сведений об аккредитованном лице 06.08.2015).*

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: Муниципального общеобразовательного учреждения «Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами»(организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием), ОГРН 1027500952621

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова,4

(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 общеобразовательное учреждение «Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами»(организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием)

(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 *"01" \_июня \_2022 г., \_09\_ час. \_00\_ мин.*

по *"15"\_июня 2022 г., 18 час. 00\_ мин.*

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

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с тем, что срок проведения экспертизы (испытания) на микробиологические исследования готовых блюд превышает срок проведения контрольного (надзорного ) мероприятия

с "14" \_июня\_2022 г., \_09\_ час. \_00\_ мин.

по "12" июля 2022 г., 18 час. \_00\_ мин.

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_06.06.2022года с 11-00 до 13-00\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

(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*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(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 "06" июня \_2022 г., \_11 час. \_00 мин.*

*по "06"июня \_2022 г., 13 час. 00\_\_ мин.*

по месту: *673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова,4*

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

по результатам которого составлен:

\_\_*протокол осмотра от 06.06.2022.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

2) \_*опрос\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в следующие сроки:

*с "06" июня \_2022 г., \_11 час. \_00 мин.*

*по "06"июня \_2022 г., 13 час. 00\_\_ мин.*

по месту: *673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова,4*

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

по результатам которого составлен:

\_\_*протокол опроса от 06.06.2022 г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

3)\_*отбор проб (образцов)\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_

в следующие сроки:

*с "02" июня \_2022 г., \_11 час. \_00 мин.*

*по "02"июня \_2022 г., 13 час. 00\_\_ мин.*

по месту: *673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова,4*

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

по результатам которого составлен:

*Акт отбора проб от 02..06.2022 № б/н\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

(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:

*представлены контролируемым лицом*

- Приказ №82 от 13.05.2022 г. « Об организации ЛОУ с дневным пребыванием на базе МОУ «Митрофановская СОШИ с кадетскими классами»;

- списочный состав и штатное расписание работников ЛОУ;

- распорядок дня;

- список поставщиков пищевых продуктов;

- договор № 35ШЛ от 01.01.2022 на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО « Олерон»;

-договор на оказание услуг по вывозу жидких бытовых отходов с МУП «Торговый комплекс «Грант»;

- договор на оказание платных услуг № 2 от 17.05.2022 на проведение работ по дератизации, дезинсекции, дезинфекции;

- представлены данные по вакцинации против Covid-19, работников ЛОУ;

- личные медицинские книжки 11 сотрудников согласно списочному составу (с данными о прохождении медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививках, гигиенического обучения, обследовании на кишечные вирусы);

- информации о проведении дезинфекционных мероприятий, запас дезинфицирующих средств( наименование, инструкции по применению, сроки годности);

**-**программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, утвержденная директором МОУ «Митрофановская СОШИ с кадетскими классами»;

- должностные инструкции работников ЛОУ;

- документы, подтверждающие проведение ежедневного осмотра работников пищеблока «Гигиенический журнал»

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:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Деятельность оздоровительного учреждения осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии деятельности, осуществляемой организацией отдыха детей и их оздоровления, санитарно-эпидемиологическим требованиям.  ЛОУ с дневным пребыванием при МОУ Митрофановская СОШИ с кадетскими классами на время летних каникул организовано на основании приказа директора МОУ Митрофановская СОШИ с кадетскими классами Косяковой Оксаны Владимировны.  Согласно приказу № 82 от 13.05.2022 сроки проведения оздоровительной кампании с 01.06.2021 по 21.06.2021г. Начальник ЛОУ Тюменцева Юлия Юрьевна.  Режим работы лагеря с дневным пребыванием детей с 08 час. 30 мин., до 14 час. 30 мин., питание двухразовое (завтрак и обед). Дневной сон не предусмотрен. Продолжительность одной смены 15 дней.  Детей – 28, отрядов - 2. Возраст детей с 7 до 11 лет. Режим дня в ЛОУ предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение спортивных и культурных мероприятий.  Программа ЛОУ предусмотрена на каждый день.  Штатное расписание и списочный состав сотрудников оздоровительного учреждения при МОУ Митрофановская СОШИ с кадетскими классами – 8 человек начальник ЛОУ, 2 воспитателя, кухонный работник, повар, кладовщик, уборщик служебных помещений, гардеробщик). Представлены 8 личных медицинских книжек с данными о прохождении осмотра, флюорографии, профилактических прививках, а также данные по вакцинации против COVID-2019 (дата V1 и V2),  Перед началом смены работники пищеблока прошли обследования на наличие норо-, рота- вирусные инфекции, результат исследований отрицательный.  Лагерь с дневным пребыванием детей размещается в отдельно стоящих зданиях школы.  Набор помещений включает: 2 - кабинета для занятий, кружков и игр: спортивный зал, зону рекреации 1-го этажа, гардероб, туалеты, помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующего раствора.  Спортивный зал оборудован спортивным инвентарем (матами, мячами, скакалками, обручами). В комнатах для занятий, кружков и игр имеются столы, стулья, шкафы. В игровых помещениях ЛОУ используется мебель и оборудование, с покрытие которых не имеет дефектов и повреждений, покрытие устойчиво к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств. В игровых комнатах, спортивном зале, столовой установлены рециркуляторы для обеззараживания воздушной среды  . Дети приняты в ЛОУ при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, содержащей, в том числе сведения об отсутствии в течение 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями.  Мероприятия по физическому воспитанию в ЛОУ организуется в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности.  Физкультурно - оздоровительная работа предусматривает следующие мероприятия:  - Утренняя гимнастика (зарядка);  - Спортивные соревнования и праздники;  Спортивно - оздоровительные мероприятия проводятся на спортивной площадке и спортивном зале.  На территории ЛОУ выделяются следующие зоны:  - Зона отдыха;  - Физкультурно - спортивная зона;  -Хозяйственная зона.  Оборудование физкультурно - спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физкультурному воспитанию, спортивно игровые площадки имеют твердое покрытие, футбольное поле травяной покров.  Зона отдыха оборудована лавочками.  Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы.  Для сбора мусора установлены контейнеры с плотно закрывающейся крышкой, площадка имеет твердое покрытие. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.  Территория ЛОУ содержится в чистоте. Мусор собирается в мусоросборники, при заполнении 2/3 их объема вывозится в соответствии с договором на оказание услуг по обращению с твёрдыми коммунальными отходами (бюджетные организации) заключенным с ООО «Олерон+» (договор № 35ШЛ от 01.01.2022)..  Оконные проемы (форточки) игровых помещений оборудованы москитными сетками, от залета мух и кровососущих насекомых.  Стены и полы помещений гладкие. Покрытие стен и потолков - водоэмульсионная краска, покрытие полов частично деревянное, покрашено эмалевой краской, частично покрыто линолеумом.  Все основные помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение. Искусственное освещение осуществляется посредством люминесцентных и светодиодных ламп в закрытых плафонах.  Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется с помощью термометров, размещенных на стенах, согласно п. 2.7.3. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».  В помещениях ЛОУ поддерживается режим проветривания, окна имеют форточки (фрамуги), предусмотрено наличие сеток от залета насекомых.  Оконные проемы в игровых помещениях оборудованы шторами, в соответствии с п.2.8.4. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».  Хозяйственно-питьевое водоснабжение – централизованное.  Муниципальный контракт №189-ПВ-В на оказание услуг холодного водоснабжения с АО «ЗабТЭК» от 02.03.2022г  Здание столовой МОУ Митрофановская СОШИ с кадетскими классами оборудовано местной централизованной (автономной) системой холодного водоснабжения и водоотведения, для подогрева воды на пищеблоке установлен электроводонагреватель.  С помощью насоса вода подаётся к моечной ванне для мытья кухонной посуды, мытьё столовой посуды осуществляется в 3-х тазах, к туалетам для учащихся (оборудованных на 1-ом и 2-ом этажах школы.  Для подогрева воды имеются баки, вода подогревается на электроплите.  Здание столовой оборудовано внутренней канализацией с местным выгребом. Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды, бак установлен в обеденном зале столовой, имеется два разноса с маркировкой «чистые» и «грязные» стаканы.  Замена воды проводится каждые 3 часа, представлен график смены воды, ответственное лицо старший повар.  Канализация – слив жидких отходов из раковин для мытья посуды пищеблока осуществляется по локальной системе водоотведения в емкость, вкопанную в грунт. Договор на оказание услуг по вывозу жидких бытовых отходов № 0-7 от 01.01.2022г. с МУП «Торговый комплекс «Грант» (МУП ТК «Грант»).  В обеденном зале для сбора мусора установлена промаркированная емкость. Медицинского работника в штате нет, обслуживание медицинский персонал ФАП с. Митрофаново, мед. персоналом ФАПа ежедневно проводит осмотр детей ЛОУ и персонала.  В первый день оздоровительного сезона проведена антропометрия детей. Для оценки показателей эффективности оздоровления детей динамометрия и спирометрия проведена медицинским работником. Медицинским работником проводится ежедневный осмотр детей на педикулез и чесотку, с занесением данных осмотра в журнал, отстраненных детей нет. На всех 28 детей имеются сертификаты о профилактических прививках, справки об отсутствии контактов с инфекционными больными. Проверены медицинские документы детей оздоровительного лагеря. Представлены журналы: осмотра детей на присасывание клещей в ЛОУ; утреннего фильтра детей и персонала, осмотра детей на педикулез (чесотку), оценки оздоровительного эффекта (антропометрия).  График генеральной уборки, ежедневной дезинфекции помещений, контактных поверхностей представлен. Присутствие следов жизнедеятельности грызунов не усмотрено.  **Питание детей ЛОУ организовано в школьной столовой.**  Столовая работает на сырье и полуфабрикатах..  Обеденный зал рассчитан на 35 посадочных мест, общая площадь всей соловой составляет 71,8 кв.м., площадь обеденного зала – 30 кв.м. Площадь на 1 посадочное место составляет – 1,08 м2 (при норме 0,7 м2). Максимальное количество одномоментно питающихся детей - 28. Для сбора грязной посуды перед входом в моечную установлен 1 стол.  Набор помещений столовой: варочный цех, моечная для мытья кухонной и столовой посуды, склад для хранения пищевых продуктов, обеденный зал.  Варочный цех оборудован следующим технологическим оборудованием:  Электроплита на 4 конфорки ПЭ-4ШМ со встроенным духовым шкафом, электросковорода, жарочный шкаф «GALAXY@- 2 шт., 2-мя разделочными столами: для разделки « сырой продукции», для разделки «готовой продукции»;  Холодильное оборудование : холодильник "Бирюса 153Е", объем 230л., год выпуска 2015; набором промаркированных разделочных досок и ножей, набором кухонной посуды, мелкой кухонной посуды, 1-й моечной ванной для мытья кухонной посуды и инвентаря.  Производственные столы изготовлены из нержавеющей стали, промаркированы в соответствии с видом обрабатываемой продукции.  Моечная оборудована 3-х эмалированными тазами для мытья столовой посуды. Мытье кухонной и столовой посуды осуществляется раздельно.  Имеется стеллаж для чистой посуды. Все установленное в производственных помещениях технологическое оборудование в исправном состоянии.  Холодильное оборудование имеет маркировку по их применению.  В складском помещении установлен стеллаж для хранения пищевых продуктов.  В общеобразовательном учреждении имеется примерное 14-ти дневное меню, утвержденное директором МОУ Митрофановская СОШИ с кадетскими классами.  Для соблюдения правил личной гигиены детьми, перед обеденным залом оборудованы 2 умывальника из расчета 1 раковина на 20 посадочным мест. Возле умывальных раковин имеется жидкое мыло, кожные антисептики, установлены электрополотенца.  Организация обслуживания детей горячим питанием осуществляется с использованием линии раздачи.  Столовая МОУ Митрофановская СОШИ обеспечена столовой посудой и приборами в количестве не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции.  При организации питания используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюдца, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали и аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.  Технологические карты на блюда, указанные в примерном десятидневном меню имеются.  Имеются меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд.  Представлен список поставщиков пищевых продуктов с поставщиков пищевых продуктов ИП Мартиросян Виталий Карленович .г. Шилка; ИП Набиев Магомед Магомедали оглы г. Шилка; СППКК «Прогресс» г. Шилка Комогорцева Юлия Вениаминовна.  Продукты питания приобретаются у поставщиков пищевых продуктов, доставка автотранспортом поставщика  На день проведения проверки 06.06.2022г. на все пищевое сырье и пищевую продукцию представлены сопроводительные документы: декларации о соответствии и ветеринарные свидетельства на продукцию животного происхождения (мясо, рыба, яйцо). Нарушения сроков годности пищевой продукции не выявлено.  С целью профилактики недостатка йода в организме, в питании детей используется йодированная соль. Проводится искусственная С-витаминизация третьих и сладких блюд. Премиксы в питании детей не применяются  Качество продуктов проверяет кладовщик (бракераж поступающей продукции), делает запись в специальном журнале. Журнал заполняется своевременно. Пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи на момент обследования отсутствуют.  Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильниках при температуре +2 - +6 С, которые обеспечены термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Журналы температурного режима холодильного оборудования ведутся, заполняются своевременно.  Яйцо в ячейках хранят в складском помещении, покупается на 1 раз.  Крупу, муку, макаронные изделия хранят в складском помещении в мешках, картонных коробках на стеллажах.  Хлеб хранят в шкафу, при расстоянии от пола 50 см. Дверки в шкафу имеют отверстия для вентиляции.  Молоко используется ультрапастеризованное; хранится молоко в таре производителя.  Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, промаркированный в соответствии с его назначением.  Рыбу размораживают на производственном столе.  Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные емкости.  Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Сметана и майонез для заправки салатов не используется.  В ЛОУ издан приказ о создании бракеражной комиссии. Выдача готовых блюд осуществляется только после проведения бракеража бракеражной комиссией с последующей записью в соответствующем журнале.  Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняют при температуре +2 - +6 С в специально отведенном месте в холодильнике. На момент проверки пробы хранились за 3 дня. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.  Для сбора остатков пищи, в моечной столовой установлена емкость (промаркированное ведро с крышкой), емкость освобождается по мере наполнения и промывается раствором моющего средства. Количество используемой столовой посуды и приборов обеспечивает потребность учреждения.  Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве (более месячного запаса). В коридоре хранится уборочный инвентарь пищеблока.  Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.  На рабочем месте имеется гигиенический журнал, заполняется своевременно. Весь персонал пищеблока привит против инфекционных заболеваний в соответствие с национальным календарем профилактических прививок.  На информационном стенде размещена информация о меню на день.  Меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации летнего отдыха) для каждой возрастной группы детей (7-11 лет и 12 лет и старше). Представленное ежедневное меню утверждено начальником ЛОУ.  Примерное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности. Ежедневное меню питания для возрастных групп детей 7-11 лет, 12 лет и старше содержит указание на наименование приема пищи, наименования блюда, на массу порции, калорийности порции. Дополнительное питание отсутствует.  Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).  Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню, т.е включает указанные в примерном меню блюда. Замена блюд проводится только при необходимости с учетом пищевой ценности, изложенной в «Таблице замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности», приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Необоснованная замена блюд не проводилась.  Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным начальником ЛОУ, по технологическим документам, в том числе технологическим картам. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах.  На день проведения проверки 06.06.2022г. технологические карты представлены на все приготавливаемые кулинарные изделия.  При проверке журнала бракеража готовой продукции установлено, что выдача готовых блюд детям в ЛОУ осуществляется после проведения предварительного бракеража.  Согласно представленному журналу С-витаминизации, ежедневно проводится «С»-витаминизация третьих сладких блюд с применением аскорбиновой кислоты   |  |  | | --- | --- | | В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.  Санитарное состояние и содержание производственных помещений: все производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.  Для уборки каждой группы помещений выделяется отдельный промаркированный уборочный инвентарь.  Хранение пищевых продуктов на полу не осуществляется.  Уборка обеденных столов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы промываются горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.  Ветошь в конце работы дезинфицируется, промывается, просушивается, хранится в специальной промаркированной емкости.  Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет фельдшер.  Моечная: мытье столовой посуды осуществляется отдельно от кухонной посуды, после предварительного обеззараживания в растворе дезинфицирующего средства («Дез-хлор») в течение 15 минут.. Мытье столовой посуды осуществляется в моечной, хранение чистой посуды в шкафу в моечной, чистые столовые принадлежности (ложки, вилки) после мытья прожариваются в жарочном шкафу, хранятся в металлических кассетах. В моечной 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.  Моющие и обезжиривающие средства имеются. Ванны и раковины оснащены пробками. Для сбора остатков пищи в моечной установлена емкость (промаркированное ведро с крышкой), емкость освобождается по мере наполнения и промывается раствором моющего средства. Количество используемой столовой посуды и приборов обеспечивает потребность учреждения. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве (более месячного запаса). В коридоре хранится уборочный инвентарь пищеблока. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.  Генеральная уборка и дезинфекция всех помещений – еженедельно. График генеральной уборки, ежедневной дезинфекции помещений, контактных поверхностей представлен.  Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделено помещение, исключающее доступ к нему детей. Инструкция по приготовлению дезинфицирующих растворов размещена вместе их приготовления, в соответствии с требованиями п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».  Рециркуляторов в период работы лагеря в наличии 9 шт. (в игровой зоне – 4, столовой – 2, коридоре – 1, в спортивном зале - 1). Обеззараживание воздуха с 08.30 ежедневно.  По противодействию распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» установлено, что при осуществлении летней оздоровительной смены при МОУ Митрофановская СОШИ соблюдаются требования законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при возникновении угрозы распространения заболевания, представляющего опасность для окружающих, – новой коронавирусной инфекции COVID-19, проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, с целью выявления и недопущения в образовательную организацию посторонних лиц с признаками инфекционных заболеваний, а именно: в здании, где размещается ЛОУ с дневным пребыванием детей организован ежедневный «утренний фильтр» с проведением обязательного контроля температуры тела с внесением его результата в журнал «утреннего фильтра».  При входе в организацию предусмотрена возможность обработки рук кожным антисептиком. Измерение температуры тела проводится бесконтактным термометром.  Утренний фильтр детей и работников ЛОУ проведен, журналы представлены.  Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Нерчинском районе» отобраны пробы; питьевой воды, готовых блюд:  - качество питьевой воды соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 « Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;  -исследуемый образец готового блюда по показателю качество термической обработки: результат исследования –реакция на пироксидазу отрицательная.;  - проектная, техническая и иная документация –питания организованное МОУ Казановская СОШ ( ЛОУ с дневным пребыванием)  - соответствует требованиям п.8.1.3,п.8.1.4. . приложения 12к СанПиН 2.3/2.4.3590-20» « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». |  | |  |
|  |  |

(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](#gjdgxs), если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

1) Протокол осмотра от 06.06.2022;

2) Протокол опроса от 06.06.2022;

3) протоколы испытаний № 4203-4205, № 4202А,№ 4208 от 06.06.2022г;

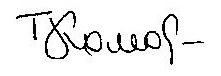
4) протокол испытаний №4206 от 07.06.2022г.;

5) протоколы испытаний № 4207, №4202 от 03.06.2022г

Заключений к протоколам лабораторных испытаний и экспертиза не представлены.

(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)

Старший специалист 1 разряда ТО в г. Шилка

Комогорцева Тамара Алексеевна 

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

(подпись)

Старший специалист 1 разряда Комогорцева Т.А.., 2-32-75, rospotreb\_shilka@mail.ru

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

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления). директор МОУ Митрофановская СОШИ с кадетскими классами Косякова О.В. 12.07.2022 18-00

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале. [**ok.kosiakova@yandex.ru**](mailto:ok.kosiakova@yandex.ru)

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

1. [↑](#endnote-ref-1)