

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий ПМ 75240041000110843121 от 04.06.2024 09:25

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 в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Забайкальскому краю

(Управление Роспотребнадзора 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)

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«10» июля 2024г., 15 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

г. Шилка, ул. Толстого, д. 100

(место составления акта)

Акт профилактического визита

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) Постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».

2. Профилактический визит проведен в отношении: Муниципального общеобразовательного учреждения Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами, ИНН 7527005960, ОГРН 1027500952621, летнее оздоровительное учреждение, категория риска – чрезвычайно-высокий

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресам (местоположению): 673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д. 4

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с «13» июня 2024г. 09 ч. 55 мин.

по «13» июня 2024г. 11 ч. 00 мин.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита приостанавливался с «13» июня 2024 по «10» июля 2024г. (Решение заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю Ульдановой Д.С. о приостановлении срока проведения обязательного профилактического визита от 13.06.2024 №75-21-02/РПС-707-2024) в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания на основании предписания о проведении отбора проб (образцов), санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок от 11.06.2024 №75-21-02/ПЭ-1044-2024 (далее – Предписание ФБУЗ), срок проведения которых превышает срок проведения профилактического визита

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

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования _____

с «__» _____ Г.

по «__» _____ Г.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен: Шабалиной Еленой Константиновной, старшим специалистом 1 разряда территориального отдела в городе Шилка

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты:

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

2) эксперты (экспертные 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 2015 г.»; аккредитованный испытательный лабораторный центр, номер записи в реестре аккредитованных лиц (РАЛ): РОССТРУ.0001.510132, дата внесения сведений в РАЛ: 07.07.2015, испытательная лаборатория, номер записи в реестре аккредитованных лиц (РАЛ): РОССТРУ.0001.510796, дата внесения сведений в РАЛ: 05.08.2015; испытательная лаборатория, номер записи в реестре аккредитованных лиц (РАЛ): РОССТРУ.0001.514829, дата внесения сведений в РАЛ: 26.10.2015)

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: Косякова Оксана Владимировна директор МОУ Митрофановская СОШ с кадетскими классами

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	

Осуществлено консультирование контролируемого лица	да
--	----

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: с «13» июня 2024г. по «13» июня 2024г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

2) истребование документов

в следующие сроки: с «13» июня 2024г. по «13» июня 2024г.

3) отбор проб

в следующие сроки: с «13» июня 2024г. по «13» июня 2024г.

4) испытание

в следующие сроки: с «13» июня 2024г. по «02» июля 2024г.

5) экспертиза

в следующие сроки: с «05» июля 2024г. по «05» июля 2024г.

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

- приказ об организации летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей №36 о/д от 26.03.2024;
- утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников;
- личные медицинские книжки сотрудников согласно списочному составу (с данными о прохождении медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививках, гигиенического обучения, обследования на кишечные вирусы);
- режим дня;
- примерное меню, утвержденное директором образовательного учреждения;
- товарно-сопроводительную документацию на пищевые продукты, содержащие сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании (сведения декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший);
- список поставщиков пищевых продуктов, бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воды;

- формы учетной документации пищеблока «Гигиенический журнал», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Ведомость контроля за рационом питания» и документы, позволяющие оценить наименование и объемы используемых для приготовления блюд пищевых продуктов;

- информация об обеспеченности лагеря с дневным пребыванием детей рециркуляторами, средствами индивидуальной защиты, бесконтактными термометрами, дезинфицирующими средствами;

- графики проведения проветривания, влажных и генеральных уборок помещений, используемых для организации летнего оздоровительного учреждения;

- должностные инструкции

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

Оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей организовано для обучающихся образовательного учреждения на время летних каникул.

Открытие оздоровительного учреждения осуществлено при наличии документа, подтверждающего его соответствие настоящим санитарным правилам на весь период каникул, выданного Управлением Роспотребнадзора по Забайкальскому краю (санитарно-эпидемиологическое заключение №75.ОЦ.05.000.М.000130.04.24 от 19.04.2024, срок действия до 19.04.2025).

Согласно приказу №36 о/д от 26.03.2024 оздоровительный лагерь организован с 01.06.2024 по 22.06.2024. Численность ученического состава 25 человек (2 отряда – 12 и 13 человек). Продолжительность смены лагеря с дневным пребыванием 18 дней. Режим работы с 09.00 до 14.30.

Режим работы лагеря предусматривает следующие мероприятия: 09:00 – сбор, зарядка, 09:30 – завтрак, 10:00 – занятия в кружках, секциях, игры, 12:30 – обед, 13:00 – игры, 14:00 – линейка, итоги, 14.30 – уход домой.

Прием детей осуществлен при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, содержащую в том числе сведения об отсутствии в течении 21 календарного дня контакта с больными инфекционными заболеваниями.

С целью профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний используются дезинфицирующие средства. В наличии имеются средства индивидуальной защиты, для обеззараживания воздуха имеются и используются рециркуляторы. Для проведения утреннего фильтра используются бесконтактные термометры.

Всего в лагере 5 рециркуляторов ОБР-30/2-П- «МедТеко» (в игровых комнатах, рекреации, пищеблоке). В запасе имеются дезинфицирующие средства «Трити-Хлор» в количестве 14 банок, «Абсолютсепт» (30 литров).

Согласно представленному штатному расписанию установлено, что в лагере осуществляют трудовую деятельность 8 сотрудников, в том числе начальник лагеря, 4 воспитателя, инструктор по физической культуре, повар, кухонный работник.

На каждого работника представлены личные медицинские книжки с данными о прохождении медицинского осмотра, профилактических прививок и гигиенической подготовки. Результаты обследования сотрудников пищеблока на наличие норо- и рота-вирусных возбудителей кишечных инфекций представлены. Результаты выданы 28.05.2024г.

Оздоровительное учреждение располагается в здании школы.

На территории оздоровительного учреждения выделены 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 грунтовое покрытие, травяной покров.

Мероприятия по физическому воспитанию в оздоровительном учреждении организовано в соответствии с возрастом детей, состоянием их здоровья, уровнем физического развития и физической подготовленности.

В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора. На площадке с твердым асфальтированным покрытием установлены два контейнера (мусоросборника) с закрывающимися крышками.

Территория оздоровительного учреждения содержится в чистоте.

Территория общеобразовательного учреждения имеет наружное электрическое освещение.

Вход в учебное заведение оборудован тамбуром.

С целью своевременного выявления и изоляции детей и взрослых с признаками респираторных заболеваний и повышенной температурой тела ежедневно медицинской сестрой проводится утренний фильтр с обязательной термометрией с использованием бесконтактного термометра среди детей и сотрудников. Имеется дозатор с антисептическим средством для обработки рук.

Организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием детей организована в учебных кабинетах, расположенных на первом и втором этажах.

Набор помещений лагеря с дневным пребыванием: три игровые комнаты (учебные кабинеты), рекреация, пищеблок, столовая, санитарные узлы, спортивный зал.

Дети расформированы на отряды – всего 2 отряда (13 и 12 человек).

Для хранения верхней одежды детей на первом этаже здания расположена гардеробная, оборудованная вешалками для хранения верхней одежды детей.

Игровые комнаты оборудованы столами, стульями, мультимедийными проекторами.

В игровых комнатах установлены рециркуляторы для обеззараживания воздушной среды. График работы рециркуляторов оформлен наглядно в каждом кабинете.

Режим проветривания соблюдается – 4 раза в день.

Ежедневно 4 раза в день осуществляется влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, один раз в неделю проводится генеральная уборка.

Туалеты для мальчиков и девочек раздельные. В санитарных узлах для детей установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды, подающейся через смесители, унитазы, имеется жидкое мыло, туалетная бумага. Внутренняя отделка помещений санитарных узлов позволяет проводить уборку влажным способом и дезинфекцию.

Все санитарно-техническое оборудование находится в исправном состоянии.

Уборочный инвентарь для туалета промаркирован, хранится в специально отведенном месте.

Для занятий физической культурой имеется спортивный зал, оборудованный необходимым инвентарем.

Медицинского работника в школе нет. Медицинское обслуживание детей в летнем оздоровительном учреждении осуществляется фельдшером ФАП с. Митрофаново ГАУЗ «Шилкинская ЦРБ».

Водоснабжение в здании школы централизованное. Оздоровительное учреждение обеспечено водой, отвечающей требованиям безопасности к питьевой воде.

На основании Предписания ФБУЗ при проведении профилактического визита был проведен отбор проб и лабораторные воды питьевой из разводящей сети.

Согласно протоколам испытаний №75-00-06/04713-24.В, №75-00-06/04713-24 от 21.06.2024 исследованные образцы питьевой воды, отобранной из водопроводного крана на пищеблоке летнего оздоровительного учреждения, соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» по микробиологическим и санитарно-химическим показателям.

Питьевой режим обучающихся организован с использованием бутилированной питьевой воды. Установлен кулер, имеются два подноса для чистых и использованных стаканов.

Для соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом при входе в обеденный зал установлены две умывальные раковины (используется только одна) для мытья рук детей, одна из которых с подводкой холодной и горячей воды, подающейся через смесители, со спуском сточных вод по системе водоотведения в емкость, вкопанную в грунт, в другую умывальную раковину, которая при данном количестве питающихся не используется, при необходимости воду наливают из ведра, принесенного с пищеблока, и со сливом сточных вод в ведро. Имеются бумажные полотенца, мыло.

Организация питания детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием обеспечена на базе школьной столовой.

Столовая рассчитана на 35 посадочных мест (количество одномоментно питающихся детей в период каникул 25).

В обеденном зале установлены столы, скамейки, имеющие без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столовая работает на полуфабрикатах, так как нет цехового деления.

Пищеблок оборудован электрической плитой на 4 конфорки печью с двумя конфорками и духовым шкафом, электросковородой, жарочным шкафом, раковиной для мытья рук, производственными столами для готовой и сырой продукции. Имеются наборы промаркированных разделочных досок и ножей, кухонной и столовой посуды.

Технологическое оборудование (электрическая плита), являющаяся источником повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудовано локальной вытяжной системой вентиляции.

Разделочный инвентарь для разделки сырых и готовых продуктов выполнен из дерева твердых пород, промаркирован, хранится на полке и на магнитных держателях.

Мытье столовой и кухонной посуды осуществляется в отдельной зоне, в которой установлены 3 моечные ванны для мытья посуды с подводкой холодной и горячей воды, подающейся через смесители. Для замачивания кухонной посуды имеется бак. Для хранения кухонной и столовой посуды используются стеллажи, которые имеют поверхности, позволяющие проводить влажные уборки.

Моечные ванны для мытья посуды, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, не оборудованы локальной вытяжной системой вентиляции, что не соответствует требованиям ст. 11, 17, ч. 1 ст. 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (далее – ФЗ №52-ФЗ), п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20), п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Данное нарушение отражено в предписании №75-21-21/УСП-384-2024 от 29.05.2024, со сроком исполнения до 30.09.2025 года, выданного при проведении профилактического визита 26.04.2024 (уведомление №75-21-21/ПВ-538-2024 от 16.04.2024).

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Используется стеклянная и фарфоровая столовая посуда, столовые приборы изготовлены из нержавеющей стали.

Производственное оборудование и инвентарь, кухонная посуда промаркированы, используются по назначению.

Внутренняя отделка пищеблока выполнена материалами, допускающими уборку влажным способом и дезинфекцию.

Для хранения пищевых продуктов имеется складское помещение, оборудованное стеллажами, поддонами, холодильным оборудованием, весами. Запас продуктов небольшой на неделю.

Помещение склада оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности – в складских помещениях, журналы учета представлены.

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, прослеживаемость продуктов (товарно-транспортные накладные). Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией в складском помещении.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, пищевая ценность, количественное содержание витаминов.

Представлено примерное 10-ти дневное меню, утверждено директором школы, разработано на период не менее 2 недель.

Представлен список поставщиков продуктов питания: ИП Набиев Магомед Магомедович (ИНН 752701400347), ИП Мартиросян Виталий Карленович (ИНН 752700320924), Сельскохозяйственный потребительский перерабатывающий комплексный кооператив «Прогресс» (ИНН 7527007847).

В ходе профилактического визита специалистами 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 2015 г.)) проведен отбор и лабораторные исследования проб готовых блюд, пищевых продуктов, отобранных в летнем оздоровительном учреждении МОУ Митрофановская СОШИ с кадетскими классами.

Согласно протоколу испытаний №75-00-06/04716-24 от 01.07.2024 исследованный образец – овощи свежие (картофель продовольственный), отобранный 13.06.2024 на пищеблоке, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по санитарно-химическим показателям (далее – ТР ТС 021/2011) по микробиологическим, паразитологическим, санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколу испытаний №75-00-06/04717-24 от 01.07.2024 исследованный образец – овощи свежие (морковь столовая), отобранный 13.06.2024 на пищеблоке, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 по микробиологическим, паразитологическим, санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколу испытаний №75-00-06/04718-24 от 01.07.2024 исследованный образец – овощи свежие (лук репчатый), отобранный 13.06.2024 на пищеблоке, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 по микробиологическим, паразитологическим, санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколу испытаний №75-00-06/04719-24 от 02.07.2024 исследованный образец – напиток из яблок осветленный для детского питания «Любимый», отобранный 13.06.2024 на пищеблоке, соответствует требованиям ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (далее – ТР ТС 023/2011) по микробиологическим показателям и ТР ТС 021/2011.

Согласно протоколу испытаний №75-00-06/04720-24 от 01.07.2024 исследованный образец – соль йодированная, пищевая выварочная экстра усольская, отобранный 13.06.2024

на пищеблоке, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 по санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколу испытаний №75-00-06/04721-24 от 02.07.2024 исследованный образец – масло сладко-сливочное «Традиционное» не соленое высший сорт с м.д.ж. 82,5%, отобранный 13.06.2024 на пищеблоке, соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (далее – ТР ТС 033/2013), ТР ТС 021/2011 по микробиологическим, физико-химическим, санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколу испытаний №75-00-06/04722-24 от 01.07.2024 исследованный образец – полуфабрикат из мяса цыпленка-бройлера - натуральный окорочок замороженный весовой, отобранный 13.06.2024 на пищеблоке, соответствует требованиям ТР ТС ЕАЭС 051/2020 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (далее – ТР ТС ЕАЭС 051/2020) по микробиологическим показателям, ТР ТС 021/2011 по санитарно-химическим показателям.

Согласно экспертному заключению №3403/ЭЗ-6130 от 05.07.2024, представленного ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, примерного меню за 10 дней для детей в возрасте от 7 до 11 лет, посещающих летнее оздоровительное учреждение с дневным пребыванием, установлено следующее.

Для проведения экспертизы представлены протоколы лабораторных испытаний №75-00-06/04714-24 (суп картофельный с мясными фрикадельками), №75-00-06/04715-24 (плов с окорочком), примерное меню для детей от 7 до 11 лет.

Согласно протоколу испытаний №75-00-06/04714-24 (суп картофельный с мясными фрикадельками) исследованный образец продукции по микробиологическим показателям:

- соответствует требованиям приложения 1 к ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011): патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода *Salmonella* и *Shigella*) - в 25 г не обнаружены (гигиенический норматив - в 25 г не допускается);

- соответствует требованиям п. 1.8 приложения 2 к ТР ТС 021/2011: КМА- ФАнМ - 82 КОЕ/г (гигиенический норматив - не более $5 \cdot 10^2$ КОЕ/г), колиформные бактерии (БГКП) - не обнаружены в 1 г (гигиенический норматив - в 1,0 г не допускается), *S.aureus* – не обнаружены в 1 г (гигиенический норматив - в 1,0 г не допускается).

Согласно протоколу испытаний №75-00-06/04715-24 (плов с окорочком) исследованный образец продукции по микробиологическим показателям:

- соответствует требованиям приложения 1 к ТР ТС 021/2011: патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (бактерии рода *Salmonella* и *Shigella*) - в 25 г не обнаружены (гигиенический норматив - в 25 г не допускается);

- соответствует требованиям п. 1.8 приложения 2 к ТР ТС 021/2011: КМА- ФАнМ - 282 КОЕ/г (гигиенический норматив - не более $1 \cdot 10^3$ КОЕ/г), колиформные бактерии (БГКП) - не обнаружены в 1 г (гигиенический норматив - в 1,0 г не допускается), *S.aureus* - не обнаружены в 1 г (гигиенический норматив - в 1,0 г не допускается), бактерии рода *Proteus* - не обнаружены в 1 г (гигиенический норматив - в 1,0 г не допускается).

Согласно представленному меню для детей организовано двухразовое питание – завтрак и обед, что соответствует требованиям приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно примерному меню завтрак включает в себя горячее блюдо (каша), бутерброд с сыром, напитки (чай с сахаром, какао, кофейный напиток), кондитерское изделие.

Обед включает: закуску (салат), первое блюдо (суп), второе блюдо (гарнир, мясное блюдо, жаркое по-домашнему, котлета), напиток (компот, чай), сок, фрукты.

Представленное примерное меню разработано на период 10 дней (с учетом режима организации). Разработанное на 10 дней меню утверждено директором МОУ Первомайская ООШ №1, что соответствует требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарные объемы блюд за завтрак и обед во все дни соответствует нормам.

Калорийность завтрака и обеда для детей во все дни в пределах нормируемых значений.

Рацион питания соответствует требованиям приложения №7 таб. 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Колбасные изделия, продукция, которая не допускается при организации питания детей, в рацион питания не включены.

Выдача как фруктов, так и овощей, кондитерских и выпечных изделий предусмотрены в примерном меню 10 раз за 10 дней.

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

- протокол осмотра от 13.06.2024;

- протоколы испытаний: №75-00-06/04713-24.В, №75-00-06/04713-24, №75-00-06/04714-24, №75-00-06/04715-24 от 21.06.2024, №75-00-06/04716-24, №75-00-06/04717-24, №75-00-06/04718-2024, №75-00-06/04720-24, №75-00-06/04722-24 от 01.07.2024, №75-00-06/04719-24, №75-00-06/04721-24, от 02.07.2024;

- экспертное заключение №3403/ЭЗ-6130 от 05.07.2024

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Старший специалист 1 разряда
территориального отдела в городе
Шилка Шабалина Е.К.

(должность, фамилия, инициалы инспектора)

(подпись)

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

10.07.2024

(дата, время)

(подпись)

(должность)

(ФИО)