

1

627

Федеральная служба по надзору
в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Управление по Пермскому краю
Южный территориальный отдел

г. Чайковский
(место составления акта)

«08» февраля 2021 г.

(дата составления акта)

10.00. часов

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ,
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 46

По адресу: 618150, Пермский край, Бардымский район, с. Барда, ул. Лесная, 24 ✓

(место проведения проверки)

На основании распоряжения руководителя (заместителя руководителя) Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения по Пермскому краю А.М. Зомарева от «13» января 2021 г. № 27 была проведена внеплановая выездная проверка в отношении Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Бардымская гимназия имени Габдуллы Тукая» Бардымского муниципального округа Пермского края (далее – МАОУ «Бардымская гимназия имени Габдуллы Тукая»), ОГРН 1025902116448, ИНН 5930001250, юридический адрес: 618150, Пермский край, Бардымский район, с. Барда, ул. Лесная, д. 24, при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания.

Дата и время проведения проверки: «15» января 2021 г. по «08» февраля 2021 г. (общая продолжительность проверки 17 рабочих дней).

Акт составлен Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю.

С копией распоряжения о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку, ознакомлена: директор МАОУ «Бардымская гимназия имени Габдуллы Тукая» Ибрагимов Гильнара Ревовна 13 января 2021 г. 15 ч 50 мин. _____

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лица, проводившие проверку:

- ведущий специалист-эксперт Южного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю Уварова Ольга Васильевна (руководитель проверки);
- ведущий специалист-эксперт Южного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю Мартюшева Полина Валерьевна.

Лица, привлекаемые к проведению проверки (специалисты Южного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»):

- врач по общей гигиене Кучукова Ляйсан Назмугалимовна;
- врач по общей гигиене Широкова Любовь Васильевна;
- помощник врача по гигиене детей и подростков Мокерова Елена Владимировна;
- помощник врача по гигиене детей и подростков Мансурова Лидия Салимовна;
- помощник врача по общей гигиене Глумова Мальвина Ханифовна;
- заведующий санитарно-гигиенической лабораторией Антонова Людмила Леонидовна;

- биолог Сухоплюева Юлия Васильевна.
- заведующий отделением микробиологической лаборатории Накарякова Татьяна Ивановна;
- заведующий отделением санитарно-гигиенической лаборатории Ганицева Нататля Федоровна;
- врач-бактериолог Калинина Ольга Анатольевна;
- инженер Мельникова Татьяна Николаевна;
- инженер Мусихина Лидия Анатольевна.

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

Приказ Федеральной службы по аккредитации от 21 мая 2015 г. №А-2491 «Об аккредитации Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» в качестве органа инспекции в национальной системе аккредитации.

Отсутствуют гражданско-правовые отношения между Южным филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» и МАОУ «Бардымская гимназия имени Габдуллы Тукая», а также отсутствуют среди привлекаемых аффилированные лица.

При проведении проверки присутствовала директор МАОУ «Бардымская гимназия имени Габдуллы Тукая» Ибрагимова Гульнара Ревовна (приказ № 25 от 14.09.2018 г. «О назначении Ибрагимовой Г.Р.).

На момент проверки 27.01.2021 г. с 12:20 ч до 16:00 ч в МАОУ «Бардымская гимназия имени Габдуллы Тукая» по адресу: 618150, Пермский край, Бардымский район, с. Барда, ул. Лесная, 24, установлено:

1) Оценка условий для организации питания:

1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей.

- фактическое количество посадочных мест в обеденном зале – 132 места;
- площадь обеденного зала из расчета на 1 посадочное место – 1 кв.м на одно посадочное место (площадь обеденного зала 142 кв.м);
- количество одновременно питающихся детей с 1-4 класс: в 1 смену: завтрак – 67, 91, 82 (по графику) детей, обед – 67, 91, 82 (по графику);
- во 2 смену: завтрак и обед – 105, 76 детей (по графику).

1.2. Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам.

Продолжительность перемен для приема пищи в 1-ю смену 20 минут. Интервал между приемами пищи – 3 часа.

1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены.

- количество раковин для мытья рук - 6 (количество на 1 посадочное место 23);
- наличие электрополотенец 6; наличие одноразовых полотенец - нет;
- наличие мыла у раковин для мытья рук имеется; наличие дозаторов для кожного антисептика имеются, используется кожный антисептик «Ника» - 6 шт.;

1.4. Способ накрывания на столы (нужное подчеркнуть):

- предварительное накрытие столов персоналом (сотрудниками пищеблока);
- предварительное накрытие столов дежурным и детьми (старше 14 лет под руководством дежурного учителя), наличие детей младше 14 лет – нет.
- самостоятельно с линии раздачи – (есть возможность); -иное: -

1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи:

№ п/п	Наименование блюда	Место проведения измерений 1- на линии раздачи 2-на столе ребенка	Время проведения измерения	Температура (°С)
-	-	-	-	-

1.6. Санитарное состояние столовой.

- половое покрытие: в обеденном зале, производственном помещении и складском помещении пол имеет бетонное покрытие. Наличие дефектов на половом покрытии (да/нет);
- отделка стен: в обеденном зале стены оштукатурены, покрыты краской на воднодисперсной основе, подвергающейся влажной уборке с использованием моющих и дезинфекционных средств; в производственных и складских помещениях покрыты кафельной плиткой. Наличие дефектов на стенах (да/нет).
- отделка потолков: в обеденном зале, в производственных помещениях, в складском помещении потолок покрыт оштукатуренными железобетонными плитами, который сверху окрашен водоэмульсионной краской. Наличие дефектов на потолках (да/нет).

Рабочая таблица:

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	11
142	132	1,07	105	20	20	6

Продолжение таблицы:

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда, °С	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема
12	13	14
-	-	-

2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смену, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Количество детей 1-4 класс - 421, из них обучаются в 1-ю смену - 240, во 2-ю смену - 181.

Количество детей посещающих группу продленного дня - 0.

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	в 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
240	181	0	0	0

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеды	завтраки	обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	20	21	22	23	24	25
421	421	421	421	0	0	0

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
26	27	28	29
0	0	0	0

3. Оценка меню:

3.1. Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному;

- примерное меню на осенне-зимний период согласовано с Южным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю, где предполагается организация 2-х разового питания в виде завтрака и обеда.

На момент проверки и согласно записям в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» фактический рацион в день проверки соответствует 3-му дню вотрой недели утвержденного примерного меню, а также предыдущим десяти дням, что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- Количество блюд в согласованном меню, количество технологических карт: в согласованном меню каждый прием пищи состоит из 3-5 блюд, на которые оформлены технологические карты.

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами (да/нет).

- наименование продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами: при приготовлении блюд используется соль йодированная.

3.3. Проведение искусственной С- витаминизации (да/нет).

- витаминизация 3 блюд, расчет внесения, ведение журнала: проводится С-витаминизация 3-х блюд, о чем свидетельствуют записи в Журнале «С-витаминизация». Используется «Аскорбиновая кислота» ООО «Экотекс» из расчета 50 мг/порцию в соответствии с инструкцией к данному препарату.

3.4. Использование в меню премиксов (да/нет): нет.

3.5. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню:

- суммарная масса блюд за прием пищи: на завтрак минимальная суммарная масса блюд составляет 510 г в 8-й день, максимальная суммарная масса блюд 607 г во 2-й день; на обед минимальная суммарная масса блюд составляет 755 г в 4-й, 9-й и 10-й дни, максимальная суммарная масса блюд 865 г во 2-й день;

- калорийность: на завтрак минимальная калорийность рациона составляет 468,02 ккал в 10-й день, максимальная калорийность рациона 691,9 ккал в 4-й день; на обед минимальная калорийность рациона составляет 665,73 г в 10-й день, максимальная калорийность рациона 915,19 ккал в 3-й день;

- средние показатели за цикл: удельный вес калорийности – 1361,8 ккал, что составляет 57,9 % (при гигиеническом требовании – 50-60 %), содержание белков 42,3 г/сут (при норме 38,5-46,2 г/сут), жиров 43,9 г/сут (при норме 39,5-47,4 г/сут) и углеводов 166,5 г/сут (при норме 167,5-201,0 г/сут), содержание витамина С 46,5 мг, витамина А 0,6 рет. экв., витамина В1 0,6 мг, кальция 666,2 мг, фосфора 699,4 мг, магния 171,9 мг, железа 18,9 мг. Данные по содержанию витаминов В2, йода и селена отсутствуют.

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд.

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся с 7 до 11 лет	
	фактически	по утвержденному меню
Сок	198-200	200
Салат картофельный	60-70	60
Рассольник «Ленинградский»	240-260	250
Биточки из говядины	77-82	80
Капуста тушеная	150-160	150

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей.

Рабочая таблица по завтракам:

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
30	31	32	33	34	35	36	37
410	565	406,02	646,15	44,6	0,7	-	0,8

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (м.у)	йод (мг)	селен (мг)
38	39	40	41	42	43
620,5	955,5	223,9	16,2	данных нет	

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК

Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
44	45	46	47	48	49
1,0	18,7	имеется	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
50	51
0	3 дня

Рабочая таблица по обедам:

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
52	53	54	55	56	57	58	59
695	865	660,56	940,74	37,2	0,5	-	0,6

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
60	61	62	63	64	65
193,6	497,7	137,2	9,5	данных нет	

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
66	67	68	69	70	71
1,7	7,3	отсутствует	отсутствует	отсутствует	отсутствует

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
72	73
10	0

4. Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:

4.1. Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации.

-договоры (контракты) на поставку пищевых продуктов составлены: представлен реестр договоров на поставку пищевых продуктов. На момент обследования продукты поставляются по договорам с ООО «Торгсервис 92», КХ «Ашапский», КФХ Миназетдиновой А.А., ИП Латышовой Р.М. На имеющуюся продукцию представлены сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество продукта, а именно: товаро-транспортные накладные, декларации соответствия, на продукты животного происхождения (полуфабрикаты мясные, тушки кур, свежемороженая рыба, яйца куриные) имеются ветеринарные документы.

4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

- наличие продуктов питания без маркировки (наименование продукции, объем/масса, место хранения) при визуальном контроле маркировки и сопроводительных документов нарушений не выявлено. Условия хранения и сроки реализации на пищеблоке соблюдаются. Продуктов питания без маркировки не выявлено.

- отсутствие сопроводительной документации (наименования продукции, объем/масса, место хранения) – не выявлено.

- нарушение условий хранения (наименование продукции, объем/масса, место хранения) – не выявлено.

4.3. Контроль ведения бракеража сырья.

- наличие Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, нарушение введения журнала – данный Журнал ведется своевременно и в полном объеме.

Рабочая таблица:

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Выявлены ли в ходе проверки замечания к					
	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за последний месяц)	Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
74	75	76	77	78	79	80
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

5. Приготовление блюд.

5.1. Контроль соблюдения принципов поточности.

- основные замечания – принцип поточности соблюдается, замечаний нет.

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд.

- достаточность разделочного инвентаря для приготовления блюд, условия хранения – разделочного инвентаря достаточно, весь инвентарь промаркирован и хранится на рабочих местах в подвешенном состоянии в соответствии маркировки. Разделочные доски используются из твердых пород дерева, досок с дефектами не выявлено.

- достаточность кухонной посуды на момент обследования для приготовления пищи, кроме посуды из нержавеющей стали, используют кухонную посуду алюминиевую. Кухонной посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами не обнаружено. Эмалированной посудой не пользуются.

- основные замечания – нет.

5.3. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд - соблюдается.

5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц.

- наличие условий для обработки яиц, наличие инструкций, производственного оборудования, моющих и дезинфицирующих средств – на момент обследования для мытья и обработки яиц имеются «Сода кальцинированная» и «Ди-хлор-экстра». Обработка яиц осуществляется в специально оборудованном производственном цехе с использованием промаркированных тазов (№ 1, № 2, № 3, чистое яйцо). Инструкции по обработке яиц и разведению данных средств вывешены.

- основные замечания – нет.

5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов.

- наличие условий для обработки овощей, фруктов: цех, оборудование, инструкции имеются, правила соблюдаются.

- основные замечания – нет.

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции.

- наличие помещения для хранения уборочного инвентаря, наличие крана для технического забора воды: имеются.

- наличие уборочного инвентаря, достаточность уборочного инвентаря, наличие ветоши для уборки обеденных столов, наличие инструкции по обработке уборочного инвентаря – уборочный инвентарь (ведра, швабры) в достаточном количестве, отдельно по каждой группе помещений (производственный цех, складское помещение, обеденный зал). Для уборки обеденных столов имеется таз «обеденные столы» и ветошь. Для хранения чистой ветоши имеется отдельная промаркированная емкость.

- наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по применению – на момент проверки в наличии имеются: «Ди-хлор-экстра», «Прогресс», «Ника-Супер», инструкции по применению вывешены, запас имеется.

- проведение текущей уборки, ее качество – санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Текущие уборки проводятся качественно в конце рабочего дня, о чем свидетельствуют записи в журнале.

- проведение генеральных уборок; журнал проведения генеральных уборок генеральные уборки проводятся еженедельно по пятницам, о чем свидетельствуют записи в журнале.

5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции).

- приказ о создании бракеражной комиссии (дата, №), состав бракеражной комиссии – представлен приказ директора № 205-а от 20.08.2020 г. «О создании бракеражной комиссии», в соответствии с которым в бракеражную комиссию входят: заместитель директора по ВР Филинова Ф.С., медсестра Киндяшева З.М., повар Кучумова Э.Х., повар Субакова И.Г.

- ведение Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, основные замечания – Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется своевременно, замечаний нет.

5.8. Контроль наличия суточных проб.

- ответственный специалист за отбор суточных проб – суточные пробы отбираются медсестрой от каждой партии приготовленных блюд.

- наличие условий для хранения суточных проб, основные замечания – для хранения суточных проб установлен холодильник в производственном цехе. Суточные пробы хранятся 48 часов при температуре +3° С.

- объем и вес отобранных суточных проб - суточные пробы отобраны в объеме не менее 100 г.

Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока) -:

Рабочая таблица:

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Соблюдению принципов точности</i>	<i>исправности технологического оборудования</i>	<i>исправности инвентаря</i>	<i>достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления</i>	<i>К технологии приготовления блюд</i>
81	82	83	84	85
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы:

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Режиму обработки яиц</i>	<i>Режиму обработки овощей и фруктов</i>	<i>Санитарному состоянию помещений</i>	<i>Работе бракеражной комиссии</i>	<i>Наличию суточных проб и условиям их хранения</i>
86	87	88	89	90
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды.

- наличие производственных ванн для обработки столовой посуды (количество, маркировка):

Моечная для мытья столовой посуды оборудована трехсекционной ванной, раковиной для мытья рук, двумя специализированными моечными машинами, столом и стеллажами для чистой посуды, столом для грязной посуды.

- наличие душевых насадок, резиновых пробок, решеток для ополаскивания – для ополаскивание посуды ванны оборудованы душевыми насадками, резиновыми пробками, имеются решетки для ополаскивания.

- условия сушки и хранения столовой посуды, приборов – для сушки столовой посуды имеются решетчатые стеллажи, для столовых приборов имеются кассетницы.

- наличие производственных ванн для обработки кухонной посуды (количество, маркировка) – Моечная для мытья кухонной посуды оборудована 2-х секционной моечной ванной, производственными столами, стеллажами для чистой посуды.
- наличие душевых насадок для ополаскивания, резиновых пробок - ванны оборудованы душевыми насадками, резиновыми пробками.
- условия сушки и хранения кухонной посуды - для сушки кухонной посуды имеются решетчатые стеллажи.

6.2. Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды.

- наличие инструкций по условиям мытья столовой и кухонной посуды – на рабочем месте вывешены инструкции по мытью всей посуды, моющие и дез.средства. емкости для дозирования имеются.
- соблюдение инструкций по условиям мытья кухонной и столовой посуды, основные замечания – правила мытья всей посуды соблюдаются.
- наличие условий дезинфекции столовой посуды – столовая посуда замачивается в 1-й ванне для мытья посуды, объем которой составляет 50 л, а также используются посудомоечные машины с дезинфицирующим эффектом (согласно инструкции к машинам).

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой.

- наличие комплектов спец одежды на 1 сотрудника – в наличии имеется запас спецодежды из расчета 3 комплекта на 1 сотрудника.
- наличие масок, перчаток, запас – работа сотрудников пищеблока организована с использованием средств индивидуальной защиты, в одноразовых масках и перчатках. На момент обследования имеется запас перчаток в количестве 150 штук, масок одноразовых 150 штук.

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом.

- наличие раковин для мытья рук в каждом производственном помещении, в санитарном узле – во всех производственных помещениях и сан.узле оборудованы раковины для мытья рук.
- наличие мыла, кожного антисептика у раковин для мытья рук – каждая раковина оборудована антибактериальным мылом и дозатором с антисептиком для обработки рук. Для обработки рук имеется кожный антисептик «Гелиос».
- наличие полотенец – в качестве полотенец используются бумажные одноразовые полотенца.

6.5. Соблюдению персоналом правил личной гигиены – правила личной гигиены персоналом соблюдаются.

6.6. Своевременность и полнота внесения информации в «Журнал здоровья» - «Журнал здоровья» заполняется своевременно и полностью.

6.7. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения – персонал пищеблока периодические медицинские осмотры проходит своевременно и в полном объеме, гигиеническое обучение проходит ежегодно, прививки поставлены в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, нарушений нет.

6.8. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств – запас столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств имеется.

6.9. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день – в обеденном зале имеется информационный стенд, где вывешены меню по дням.

Рабочая таблица:

<u>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</u>				
<u>условиям обработки кухонной и столовой посуды</u>	<u>режиму обработки кухонной и столовой посуды</u>	<u>обеспеченности персонала спец. одеждой</u>	<u>соблюдению персоналом правил личной гигиены</u>	<u>заполнению журнала «Здоровье»</u>
<u>91</u>	<u>92</u>	<u>93</u>	<u>94</u>	<u>95</u>
<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>	<u>нет</u>

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
полноте прохождения м/о персоналом	наличию необходимых прививок у персонала	своевременности прохождения ГВиО	запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	наличию информационного стенда
96	97	98	99	100
нет	нет	нет	нет	нет

6.10. Результаты родительского (общественного контроля) - проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися – в связи с ситуацией по коронавирусной инфекции и на основании Предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный контроль (надзор), о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий № 1184 от 20.08.2020 г. вход посторонних лиц на пищеблок прекращен, очная работа общественного контроля с начала учебного года не осуществлялась, процент пищи, не съедаемой обучающимися, родительским контролем не высчитывался.

6.11. Расчёт % пищи, не съедаемой обучающимися – на момент обследования проводился расчет процента пищи, не съедаемой обучающимися: Суммарная масса порций на одного ребенка – 820 г, количество детей – 63 чел., количество не съеденной пищи 23 кг (44,5 %).

Рабочая таблица

% пищи, не съедаемой обучающимися, в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
101	102	103
-	-	не проводился
% пищи, не съедаемой обучающимися, в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
104	105	106
-	-	44,5

Для проведения лабораторных исследований и испытаний были отобраны:

пробы продовольственного сырья и готовых блюд на микробиологические и санитарно-химические исследования (протоколы лабораторных испытаний прилагаются к акту проверки).

Все отобранные пробы и смывы соответствуют гигиеническим нормативам.

Выявленные нарушения обязательных требований: не выявлено.

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

(подпись проверяющего)


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

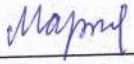
Прилагаемые к акту документы:

Протоколы лабораторных испытаний АИЛЦ Южного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»: № 1147, 1152-1154 от 02.02.2021 г., № 1157 от 02.02.2021 г., № 1155-1156 от 03.02.2021 г., № 1158, 1159 от 02.02.2021 г., № 1160, 1161 от 04.02.2021 г.


Протоколы отбора образцов (проб) от 27.01.2021 г. – 2.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Ведущий специалист – эксперт
Южного территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю  О.В. Уварова

Ведущий специалист – эксперт
Южного территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю  П.В. Мартюшева

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

Директор МАОУ «Бардымская гимназия имени
Габдуллы Тукая»  Г.Р. Ибрагимова

«08» февраля 2020 г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

Отметка об отправке акта заказным письмом с уведомлением о вручении (при необходимости)

Отметка о направлении копии акта в орган прокуратуры, которым было принято решение о согласовании проведения проверки (при необходимости) _____