

г. Пермь,
ул. Сысольская, 4
(место составления акта)

“ 25 ” ноября 20 20
(дата составления акта)
16-00
(время составления
акта)

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

№ 904

По адресу/адресам: 614113, г. Пермь, ул. Закамская, 39
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю Зомарева А.М. от «26» октября 2020 г. № 741

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

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая,
документарная/выездная)

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 8» г. Перми (далее – МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми)

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

Дата и время проведения проверки:

13.11.2020 г. с 08-00 до 12-00 Продолжительность 4 час.

20.11.2020 с 15-00 до 17-00 Продолжительность 2 час.

25.11.2020 г. с 12-00 до 16-00 Продолжительность 4 час.

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

Общая продолжительность 3 рабочих дня.

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Западным территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен:** (заполняется при проведении выездной проверки)

директор МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми Выголова Зинаида Александровна 13.11.2020 г. 08-00 час. ✓

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

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лица, проводившие проверку:

главный специалист-эксперт Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю Магасумова Елена Ивановна

с участием:

- врачей по общей гигиене Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Менькиной Людмилы Ивановны, Попова Александра Анатольевича,

- Черноусовой Елены Вячеславовны, Удавихиной Лилии Николаевны, Усейновой Анастасии Юрьевны, Кобякова Дениса Сергеевича, Матвеевой Елены Александровны, Королевой Марины Леонидовны, Мороз Елены Ювинальевны;
- врача по гигиене питания Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Замахаевой Светланы Антоновны;
 - врачей - бактериологов Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Городневой Ирины Марковны, Желниной Екатерины Борисовны, Горячкиной Веры Николаевны, Петуховой Генриетты Геннадьевны;
 - химика - эксперта Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Никулиной Елены Ивановны;
 - врачей по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Суеваловой Елены Алексеевны, Чуриковой Натальи Александровны;
 - помощников врача по общей гигиене Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Толстиковой Светланы Николаевны, Васиной Надежды Ивановны, Владыкиной Фаины Михайловны, Ельшевой Татьяны Владимировны;
 - помощников врача по коммунальной гигиене Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Рязанцевой Елены Витальевны, Овечкиной Маргариты Алексеевны, Шарифуллиной Зульфийи Кирамовны;
 - помощника врача по гигиене труда Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Садиловой Галины Владимировны.

При проведении проверки присутствовали: директор ООО «Олимп» Чудинова Мария Викторовна.

В ходе проведения проверки:

Рассмотрены представленные документы, имеющие отношение к предмету проверки:

- перечень должностных лиц, уполномоченных МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми присутствовать при проведении проверки, давать объяснения по поставленным вопросам, а также подписывать документы, составленные должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю при проведении проверки;
- договоры на проведение дезинсекции, дезинфекции, дератизации;
- договор на вывоз твердых отходов;
- список работников с отметками о прохождении медицинского осмотра, прививок, гигиенического обучения, личные медицинские книжки сотрудников;
- примерное 10-дневное меню для детей, ежедневные меню;
- документация по контролю организации питания «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал здоровья», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания», договоры на поставку пищевых продуктов;
- акт осмотра технологического и холодильного оборудования;
- товарно-сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость пищевых продуктов; список поставщиков продовольственных товаров с указанием ассортимента поставляемых продуктов, договоры на поставку продуктов.

МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми, ОГРН 1025901608743, ИНН 5908015459, осуществляет деятельность по организации питания на пищеблоке по адресу: 614113, г. Пермь, ул. Закамская, д. 39.

В столовой образовательного учреждения предоставлена необходимая и достоверная информация о месте нахождения (адресе) организации, режиме работы организации, осуществляющей питание детей на пищеблоке в МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми.

На момент обследования в МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми обучается 738 человек, из них 260 человек – учащиеся с 1 по 4 классы. Удельный вес обучающихся с 1 по 4 класс составляет 36% от всех обучающихся.

В МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми организовано одноразовое питание: для обучающихся в 1 смену (201 человек) – завтрак, во вторую смену (959 человек) – обед. Количество школьников 1-4 классов, имеющих заболевание требующее индивидуального подхода к организации питания – 1 человек (сахарный диабет), индивидуальное питание не организовано.

Продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут в каждую переменную, график питания учащихся представлен.

Пищеблок размещается в отдельно стоящем здании МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми. Пищеблок оборудован входом для загрузки продуктов. Вход для загрузки продуктов изолирован от главного входа в столовую.

Здание школы оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации. Водоснабжение холодное и горячее - централизованное от существующих водопроводных сетей.

Для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечного отделения в периоды проведения профилактических и ремонтных работ на водопроводных сетях горячего водоснабжения на пищеблоке в помещении моечной установлен резервный источник горячего водоснабжения электрический водонагреватель накопительного типа с разводкой по системе. Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Канализация централизованная, в общегородскую систему канализации. Производственное оборудование, моечные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом в 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

На пищеблоке оборудована механическая вытяжная вентиляция.

Над оборудованием, являющимся источником повышенных выделений тепла, влаги (моечные ванны, электрические плиты) оборудованы локальные вытяжные системы.

Отопление – центральное, водяное.

Освещение – естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено светильниками с люминесцентными лампами. Все светильники имеют защитную арматуру. Осветительные приборы содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

Столовая – состоит из обеденного зала и пищеблока. Обеденный зал расположен на втором этаже и рассчитан на 120 посадочных мест. При столовой оборудовано 6 умывальников из расчета - 1 кран на 20 посадочных мест (при нормативе – на 20 посадочных мест), электрополотенцем и бумажными полотенцами (при нормативе – не менее 2-х).

Пищеблок расположен на первом и втором этаже здания. Пищеблок работает на мясных крупнокусковых полуфабрикатах; овощи, рыба, птица - сырье.

Все установленное технологическое и холодильное оборудование исправно. Холодильное оборудование оборудовано холодильными спиртовыми термометрами. Представлен акт технического состояния холодильного, теплового и торгово - технологического оборудования ИП Семакиным Д.А. от 07.07.2020г. (оборудование пищеблока находится в исправном состоянии, соответствует данным технических паспортов и пригодно к эксплуатации).

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Для ополаскивания посуды в ваннах оборудованы гибкие шланги с душевой насадкой. Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости.

В гардеробной для персонала пищеблока созданы условия для раздельного хранения личных вещей и обуви и санитарной одежды.

Туалет оборудован унитазом, раковиной для мытья рук, отдельным краном со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов.

На пищеблоке проводится по мере необходимости косметический ремонт помещений и ремонт технологического оборудования.

Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. Имеются моющие и дезинфицирующие средства.

Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалета имеет сигнальную маркировку. Хранение уборочного инвентаря упорядочено (имеется шкаф). Инвентарь для мытья туалета хранится отдельно от другого уборочного инвентаря (в туалете).

Для предупреждения залета насекомых проведено засетчивание оконных проемов в помещениях столовой.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Холодильное оборудование имеет специальную маркировку и закреплено за цехом (зоной).

Холодильное оборудование оборудовано контрольными термометрами, в журнале учета работы холодильного оборудования ведется контроль за температурным режимом работы.

На пищеблоке не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Порционирование холодных закусок производится на столе без охлаждаемой рабочей поверхности. Сервировку и порционирование блюд персонал осуществляет с использования одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

Не допускается привлечение к приготовлению кулинарных изделий персонала, в должностные обязанности которых не входят указанные виды деятельности.

На момент обследования пищевые продукты хранятся с учетом гигиенических требований, установленных производителем.

При хранении пищевых продуктов обеспечено сохранение маркировочного ярлыка каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта.

Продукты, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений, не используются.

Не допускается прием продовольственного сырья без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Представлена информация по основным поставщикам: ООО «Регион-Поставка 1» (рыба, крупа, мука, макаронные изделия, соки, консервированная продукция, овощи, зелень, фрукты, сухофрукты), ООО «Грейт Торг» (мясо, кура и колбасные изделия), ООО «Торговая Компания «Актив» (молочная продукция), ИП Тюрина Н.В. (хлебобулочные изделия), ООО «САНФРУТ» (соки).

Выборочно проверены документы на поступающие пищевые продукты и продовольственное сырье (мясо, птица, молочная продукция, овощи, сухофрукты). Представлены документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность

пищевых продуктов и продовольственного сырья (декларации, сертификаты соответствия, накладные документы).

Питьевой режим организован в следующей форме: бутилированная питьевая вода.

Представлено примерное 10-дневное меню утвержденное руководителем, согласованное ЗТО Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю. В соответствии с представленным меню масса блюд за прием пищи на завтрак составляет от 400 до 640 грамм, в обед – от 740 до 1000 грамм; калорийность блюд на завтрак составляет – от 474 до 785 ккал, в обед – от 694 до 916 ккал.

На момент обследования в обеденном зале вывешено меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

В учреждении создана бракеражная комиссия на основании приказа. Выдача готовой пищи осуществляется после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3 человек, результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

В МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми осуществляется родительский контроль, замечания не выявлены. По результатам родительского контроля % пищи не съедаемой обучающимися на завтрак составляет 15-20%, в обед - 15-20%; по результатам выполняемой проверки % пищи не съедаемой обучающимися на завтрак составил 17,7%, в обед - 19%

Производство продукции проводится по технической документации, разработанной в установленном законодательством порядке: представлены меню-раскладки, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, в представленных технологических картах имеется полная технологическая информация.

Оборудовано место для обработки яиц, имеется специальный промаркированный инвентарь. Для обработки яиц допущено применение дезинфицирующего средства, разрешённого к применению в установленном порядке для этих целей.

На момент обследования контроль за соблюдением технологического процесса осуществляется регулярно, суточная проба отбирается от каждой партии приготовленных блюд. На момент обследования осуществляется контроль за условиями хранения суточных проб: суточные пробы хранятся в специальном холодильнике при температуре +2°C.

В моечной столовой и кухонной посуды в инструкции по правилам мытья посуды указаны концентрации и объемы применяемых моющих средств.

На момент обследования осуществляется ежедневное ведение документации (бракеражные журналы, журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания).

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, куртки, брюки, головной убор) в количестве трех комплектов на одного работника.

На момент обследования персонал соблюдает правила личной гигиены (верхняя одежда, личные вещи находятся в бытовой комнате; при изготовлении блюд, кулинарных изделий персонал без ювелирных украшений, часов, ногти не покрыты лаком, спецодежда булавами не заколота; работают в специальной чистой санитарной одежде, волосы убраны под колпак).

В ЛМК сотрудников пищеблока установленного образца имеются результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

По результатам лабораторных испытаний готовых блюд, отобранных на пищеблоке учреждения 13.11.2020 г. установлено, что пробы готовых блюд по микробиологическим показателям соответствуют требованиям прил. 1, прил. 2 п. 1.8. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 9827-9830 от 20.11.2020 г. и экспертными заключениями № 857-ЗФ от 20.11.2020 г.

По результатам лабораторных испытаний овощей, отобранных с овощехранилища учреждения установлено, что по санитарно-химическим показателям (токсичные элементы, пестициды) соответствуют требованиям гл. 2, ст. 7 п. 11, прил. 3, п. 6 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 9827-9830 от 20.11.2020 г. и экспертными заключениями № 857-3Ф от 20.11.2020 г.

По результатам лабораторных испытаний готовых блюд установлено: В целом фактическая энергетическая ценность рациона завтрака, составила 20 % от суточной физиологической потребности детей в возрасте с 7 до 11 лет в энергии при нормируемой величине $25 \pm \%$, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 9453,9455,9457 от 09.11.2020 г. и экспертными заключениями № 9827-9830 от 20.11.2020 г. и экспертными заключениями № 857-3Ф от 20.11.2020 г.

В результате проверки МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми нарушения обязательных требований не выявлены.

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нет.
- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): нет.
- нарушений не выявлено по следующим нормативно-правовым актам:
 - Федеральный Закон от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
 - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
 - СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
 - СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
 - СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
 - СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
 - Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

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

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:

- Акты отбора проб готовых блюд, пищевых продуктов на санитарно-химические и микробиологические исследования от 13.11.2020 г., протокол (акт) санитарно-эпидемиологического обследования от 13.11.2020 г., протоколы лабораторных испытаний, другие материалы.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт



Магасумова Елена Ивановна

С актом проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями получил:
директор МАОУ «Гимназия № 8» г. Перми Выголова Зинаида Александровна

“ 25 ” ноября 20 20 г. ✓

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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