



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 Красноярскому краю

территориальный отдел в городе Норильске

Красноярский край
г. Норильск

09.02.2020 г.
с 10.30 до 11.00

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица

№ 3042

На основании распоряжения органа государственного контроля (надзора) о проведении внеплановой выездной проверки юридического лица от 20.01.2021 № 188 (учетный номер проверки, присвоенный в ФГИС «ЕРП» 242105317901), 25.01.2021 г., 29.01.2021, 09.02.2021 г., была проведена внеплановая выездная проверка в отношении Таймырского муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Диксонская средняя школа» (далее – ТМК ОУ «Диксонская средняя школа»), место нахождения: Красноярский край, Таймырский Долгано-Ненецкий район, п.г.т. Диксон, ул. Водопьянова, д. 17; фактическое место осуществления деятельности: Красноярский край, Таймырский Долгано-Ненецкий район, п.г.т. Диксон, ул. Водопьянова, д. 17.

ТМК ОУ «Диксонская средняя школа» относится к бюджетной организации.

Дата и время проведения проверки:

25.01.2021 г. с 15⁰⁰ до 16⁰⁰ часов. Продолжительность 01 час. 00 мин.
(проверка на объекте);

29.01.2021 г. с 10⁰⁰ до 12⁰⁰ часов. Продолжительность 02 час. 00 мин.
(проверка на объекте, отбор проб (образцов);

09.02.2021 с 09⁰⁰ до 10⁰⁰. Продолжительность 01 час. 00 мин. (анализ документов).

Общая продолжительность проверки: 3 рабочих дня/04 час. 00 мин.

Акт составлен: территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Норильске.

С копией распоряжения о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку, ТМК ОУ «Диксонская средняя школа» ознакомлено 21.01.2020 г.

(подпись)

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

Лицо, проводившее проверку: главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Норильске Шарафиева Виктория Азатовна.

Привлечены в качестве представителей экспертной организации следующие лица: специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Норильске (Аттестаты аккредитации: № РОСС RU.0001.510575 выдан 20.05.2016 Федеральной службой по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ), № RA.RU.710074 выдан 03.09.2015 Федеральной службой по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ): техник 1 категории ООиПО Вольская Н.В.

Лицо, проводившее проверку: главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Норильске Шарафиева Виктория Азатовна.

В ходе проведенной проверки установлено:

Внеплановая выездная проверка проведена на основании приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного в соответствии с поручением Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665.

ТМК ОУ «Диксонская средняя школа» расположено по адресу: Красноярский край, Таймырский Долгано-Ненецкий район, п.г.т. Диксон, ул. Водопьянова, д. 17, на основании свидетельства о государственной регистрации права от 15.02.2010 г.

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

в школе обучение организовано в 1-ну смену. Количество обучающихся с 1-4 класс 17 человек. Детей с сахарным диабетом, целиакией, пищевой аллергией в школе нет.

Завтраки получают все дети с 1-4 класс: нуждается 17 человек/получает 17 человек (бесплатно). Обеды получают дети с 1-4 класс: нуждается 17 человек/получает 17 человек (7 человек бесплатно, 10 человек платно).

Детей отказавшихся от питания нет.

В соответствии с требованиями п. 2.3.3. 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. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН

2.3/2.4.3590-20) помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах.

В соответствии с требованиями п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20 в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотрены следующие помещения: загрузочная, горячий цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, моечная для кухонной посуды и столовой посуды, складское помещение.

В соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.9, п. 2.14., п. 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривают возможность их мытья и обеззараживания.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

В соответствии с требованиями п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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 на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях.

Для обеззараживания воздуха на участке (в зоне) приготовления холодных блюд используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

1) В нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 покрытие стола для работы с тестом (столешница) не выполнено из дерева твердых лиственных пород.

2) В нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 кухонная посуда – две сковороды не маркированы в зависимости от назначения (II блюдо).

В соответствии с требованиями п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

В соответствии с требованиями п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, перед раздачей вымыты и высушены. В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, в посудомоечной машине с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

В соответствии с требованиями п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20 обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями), не имеющей дефектов и повреждений покрытия, позволяющей проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3) В нарушение требований п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 полы в обеденном зале имеют дефекты и повреждения (линолеумное покрытие с нарушением целостности).

4) В нарушение требований п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в овощном цехе пищеблока потолок и стена имеют дефекты (отслойка покрасочного слоя).

В остальных помещениях пищеблока стены, потолки, полы не имеют дефектов и повреждений, и выполнены из материалов, позволяющих проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В соответствии с требованиями Федерального закона от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении», п. 6.1., п. 2.6.5., 3.4.13 СП 2.4.3648-20, п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 здание ТМК ОУ «Диксонская средняя школа», в том числе помещения пищеблока оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения. Холодной и горячей водой обеспечены производственные помещения пищеблока.

В соответствии с требованиями п. 2.6.3. СП 2.4.3648-20 горячая и холодная вода подается через смесители.

В соответствии с требованиями п. 2.6.4. СП 2.4.3648-20 не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

В соответствии с требованиями п. 2.6.6. СП 2.4.3648-20, п.п. 8.4.2, 8.4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» питьевой режим организуется посредством выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства. Вода, расфасованная в емкости имеет документы об оценке (подтверждения) соответствия. При использовании бутилированной воды обеспечен запас чистой посуды (стеклянной).

В соответствии с требованиями п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20, п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 здание ТМК ОУ «Диксонская средняя школа» оборудовано системами отопления и вентиляции.

В соответствии с требованиями п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20, п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 помещения пищеблока, где установлено оборудование, являющееся источником выделения избытков тепла и влаги дополнительно обеспечено местной системой вытяжной вентиляции.

В соответствии с требованиями п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20 осветительные приборы в помещениях пищеблока обеспечены пылевлагодонепроницаемой конструкцией.

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

В соответствии с требованиями п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.18, п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 уборочный инвентарь маркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ.

Инвентарь для уборки туалета имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря.

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

В соответствии с требованиями п. 2.11.4. СП 2.4.3648-20 ежедневная уборка туалетов, обеденного зала столовой, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

В соответствии с требованиями п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20 для всех обучающихся созданы условия для организации питания.

Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех обучающихся. Продолжительность перемен соответствует времени для приема пищи. Число одновременно питающихся детей не превышает количество посадочных мест в обеденном зале.

При обеденном зале установлены умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест. Мыло, полотенца в наличии.

Способ накрытия на столы – самостоятельно с линии раздачи.

В соответствии с требованиями п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков соответствует технологическим документам.

В соответствии с требованиями п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений пищеблока:

оставляют в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранят отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимают в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета; тщательно моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщают обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, ответственному лицу;

используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов.

В соответствии с требованиями п. 3.5., п.п. 3.5.1., 3.5.4., 3.5.6., 3.5.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается: нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд; реализация на следующий день готовых блюд; привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5. В нарушение требований ч. 2., ч. 3 ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, ТМК ОУ «Диксонская средняя школа» не разработаны, не внедрены и не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

6. В нарушение требований п. 1 ч. 4.1 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881, п. 3 ст. 5, ст. 21 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880, п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТМК ОУ «Диксонская средняя школа» осуществляется приёмка пищевых продуктов расфасованных в потребительскую упаковку без указания обязательной

информации о наименовании пищевой продукции; составе пищевой продукции, количестве пищевой продукции; дате изготовления пищевой продукции; сроке годности пищевой продукции; условиях хранения пищевой продукции; наименовании и месте нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилии, имени, отчестве и месте нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции; показателях пищевой ценности пищевой продукции, сведениях о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов; едином знаке обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, а также без товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, а именно: хлеб, на остатке 1,600 кг., по цене 176 рублей за кг.

По данному факту ТМК ОУ «Диксонская средняя школа» выдано предписание должностного лица об устранении нарушений требований технических регламентов от 29.01.2021 г. № 2226.

В нарушение требований ч. 3 ст. 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880, п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в ТМК ОУ «Диксонская средняя школа» осуществляется без товаросопроводительной документации обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

В соответствии со ст. 4 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880 прослеживаемость пищевой продукции - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

На пищеблоке проинспектирована продовольственная продукция, сырье, нарушений требований Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 874; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2011 № 883; Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной

продукции» ТР ТС 033/2013, принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68; Технического регламента Евразийской экономической комиссии ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162; Технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 г. № 45, Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», не выявлено.

Условия и сроки годности пищевых продуктов соответствуют требованиям п.п. 3.1.3, 3.1.5, 3.1.8, 3.3.2, 3.3.4 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

В соответствии с требованиями п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации, по технологическим документам. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствует их наименованиям, указанным в технологических документах.

В соответствии с требованиями п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в ТМК ОУ «Диксонская средняя школа» разработано меню. Меню утверждено директором ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

В соответствии с требованиями п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

В нарушение требований п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питание детей осуществляется не в соответствии с утвержденным меню, так 29.01.2021 г. в ежедневном меню указаны следующие блюда - на завтрак: каша манная, кофейный напиток, хлеб, яблоко, вафли; на обед: суп полевой, сосиски с соусом, макароны, чай с лимоном, хлеб, салат из томатов, а в утвержденном циклическом меню указаны иные блюда - на завтрак: бутерброд с хлебом, маслом, каша боярская (из пшена), с маслом, какао с молоком, кисломолочный напиток (в т.ч. в мелкоштучной упаковке), хлеб пшеничный; на обед: винегрет овощной, суп картофельный, биточки рыбные, макаронные изделия отварные, с маслом, сок овощной, хлеб ржаной, хлеб пшеничный.

В соответствии с требованиями п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами, в целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль

поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

В соответствии с требованиями п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 размещено в доступном для родителей и детей месте (в обеденном зале) ежедневное меню.

8 В нарушение требований п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в ежедневном меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей не указана масса порции, калорийность порции; рекомендации по организации здорового питания детей, так, за 29.01.2021 г. в ежедневном меню не указана масса порции, калорийность порции за завтрак: каши манной, кофейного напитка, хлеба, яблока, вафлей; за обед: супа полевого, сосиски с соусом, макарон, чая с лимоном, хлеба, салата из томатов.

В соответствии с требованиями п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

9 В нарушение требований п. 1.5. СП 2.4.3648-20 на работников пищеблока: повара - Островую Н.А., кладовщика - Юрченко Н.В., кухонного рабочего - Миллер Г.И., уборщика - Коптелову Л.В. не представлены личные медицинские книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Директором ТМК ОУ «Диксонская средняя школа» дано пояснение, что личные медицинские книжки переданы в КГБУЗ «Таймырская межрайонная больница» г. Дудинки для проставления результатов медицинского осмотра.

В связи с изложенным проверить исполнение Федерального Закона от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; Федерального Закона от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ», СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»; СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»; СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»; СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии. Профилактика инфекционных заболеваний. Инфекции дыхательных путей»;

СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»; СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других респираторных вирусных инфекций»; СП 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»; СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»; СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита «В»; СП 3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита «А»; СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С»; СП 3.1.1.3473-17 «Профилактика брюшного тифа и паратифов», не представляется возможным.

На пищеблоке ТМК ОУ «Диксонская средняя школа» в полной мере выполняются требования СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

Поставка пищевых продуктов в ТМКОУ «Диксонская средняя школа» осуществляется ИП Терентьевой Л.А., ИП Табаковой В.А.

В ходе проведения внеплановой выездной проверки проведен отбор проб (образцов) продовольственных продуктов, о чем составлен протокол о взятии проб (образцов) от 29.01.2021.

При оценке представленных результатов установлено:

Проба (образец) «соль пищевая выварочная йодированная экстра, массой 1,0 кг., дата изготовления: 07.11.2020 г., срок годности: 18 мес., изготовитель: ООО «Руссоль», 460009, Россия, Оренбургская обл., г. Оренбург, ул. Цвиллинга, 61/1. Адрес производства: 665453, Россия, Иткнутская обл., г. Усолье-Сибирское, ул. Крупской, 60; поставщик: ИП Терентьева Л.А., пгт. Диксон, по физико-химическим показателям (содержание йода)», соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

Проба (образец) «молоко цельное сгущенное с сахаром, массой 0,380 кг., дата изготовления: 16.05.2020, срок годности: 18 мес., изготовитель: ОАО «рогачевский МКК», г. Рогачев, ул. Кирова, 31, 247671, Гомельская обл., Республика Беларусь, поставщик: ИП Терентьева Л.А., пгт. Диксон, по санитарно-химическим показателям (тяжелые металлы)», соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

В соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», разработана программа (план) производственного контроля, утвержденная руководителем организации. Организация производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования, проводится по договору с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Норильске.

Дератизационные, дезинсекционные мероприятия в ТМК ОУ «Диксонская школа» проводятся в соответствии с 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 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», по муниципальному контракту от 01.01.2021 заключенному с ООО «Профилактика»

Не имеют области применения: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принятый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 34; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58.

В ходе проведенной проверки выявлены нарушения:

1. В нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 покрытие стола для работы с тестом (столешница) не выполнено из дерева твердых лиственных пород.

2. В нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 кухонная посуда – две сковороды не маркированы в зависимости от назначения (II блюдо).

3. В нарушение требований п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 полы в обеденном зале имеют дефекты и повреждения (линолеумное покрытие с нарушением целостности).

4. В нарушение требований п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20, п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в овощном цехе пищеблока потолок и стена имеют дефекты (отслойка покрасочного слоя).

5. В нарушение требований ч. 2., ч. 3 ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, ТМК ОУ «Диксонская средняя школа» не разработаны, не внедрены и не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

6. В нарушение требований п. 1 ч. 4.1 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881, п. 3 ст. 5, ст. 21 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880, п. 2 ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТМК ОУ «Диксонская средняя школа» осуществляется приёмка пищевых продуктов

расфасованных в потребительскую упаковку без указания обязательной информации о наименовании пищевой продукции; составе пищевой продукции, количестве пищевой продукции; дате изготовления пищевой продукции; сроке годности пищевой продукции; условиях хранения пищевой продукции; наименовании и месте нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилии, имени, отчестве и месте нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции; показателях пищевой ценности пищевой продукции, сведениях о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генномодифицированных организмов; едином знаке обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза, а также без товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, а именно: хлеб, на остатке 1,600 кг., по цене 176 рублей за кг.

7. В нарушение требований ч. 3 ст. 5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 880, п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья в ТМК ОУ «Диксонская средняя школа» осуществляется без товаросопроводительной документации обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

8. В нарушение требований п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питание детей осуществляется не в соответствии с утвержденным меню, так 29.01.2021 г. в ежедневном меню указаны следующие блюда - на завтрак: каша манная, кофейный напиток, хлеб, яблоко, вафли; на обед: суп полевой, сосиски с соусом, макароны, чай с лимоном, хлеб, салат из томатов, а в утвержденном циклическом меню указаны иные блюда - на завтрак: бутерброд с хлебом, маслом, каша боярская (из пшена), с маслом, какао с молоком, кисломолочный напиток (в т.ч. в мелкоштучной упаковке), хлеб пшеничный; на обед: винегрет овощной, суп картофельный, биточки рыбные, макаронные изделия отварные, с маслом, сок овощной, хлеб ржаной, хлеб пшеничный.

9. В нарушение требований п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в ежедневном меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей не указана масса порции, калорийность порции; рекомендации по организации здорового питания детей, так, за 29.01.2021 г. в ежедневном меню не указана масса порции, калорийность порции за завтрак: каши манной, кофейного напитка, хлеба, яблока, вафель; за обед: супа полевого, сосиски с соусом, макарон, чая с лимоном, хлеба, салата из томатов.

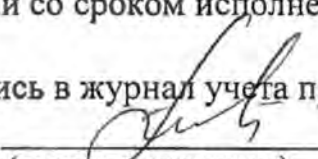
10. В нарушение требований п. 1.5. СП 2.4.3648-20 на работников пищеблока: повара - Островую Н.А., кладовщика - Юрченко Н.В., кухонного рабочего - Миллер Г.И., уборщика - Коптелову Л.В. не представлены личные медицинские книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных

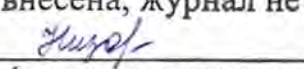
инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Лицо, ответственное за данные нарушения по ч. 1 ст. 6.7. КоАП РФ ТМК ОУ «Диксонская средняя школа».

10.02.2021 г. выдано предписание № 3045 об устранении выявленных нарушений со сроком исполнения 14.06.2022 г.

Запись в журнал учета проверок не внесена, журнал не представлен


(подпись проверяющего)


(подпись уполномоченного
представителя ЮЛ, ИП, его
уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы:

1. распоряжение органа государственного контроля (надзора) о проведении внеплановой выездной проверки юридического лица № 188 от 20.01.2021 г.;

2. протокол осмотра, принадлежащих юридическому лицу помещений, территории и находящихся там вещей и документов от 29.01.2021 г. № б/н;

3. протокол о взятии проб (образцов) № б/н от 29.01.2021 г.;

4. предписание должностного лица об устранении нарушений требований технических регламентов от 29.01.2021 г. № 2226;

5. протоколы исследований (испытаний), измерений от 08.02.2021 №№ 150-27, 150-28.

6. предписание об устранении выявленных нарушений № 3045 от 09.02.2021 г.


Подпись лица, проводившего проверку:

Главный специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому
краю в г. Норильске



В.А. Шарафиева

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

Директор ТМК ОУ «Диксонская средняя школа»  Низовцева Д.А.
«09» февраля 2021 г.