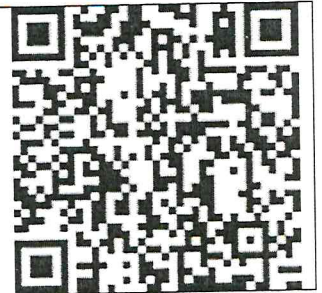


Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и
Невьянском районе
адрес: 622036, Свердловская. обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86
тел.(3435) 25-45-70
E-mail: mail_09@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001



Контрольное (надзорное) мероприятие № 66230041000108035719 от

отметка в регистрационном акте и актуальный номер сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
ссылка на портал «Сервисы для бизнеса» в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
QR-код, позволяющий перейти на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись о данном контрольном
(надзорном) мероприятии в профиле конкретного мероприятия контрольного (надзорного) мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в
рамках которого проводится соответствующий документ

дата и время составления акта: 02.11.2023 г. 15 час.30 мин. № 1389/2023-67

место составления акта: 622036, Свердловская. обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86

Акт внеплановой выездной проверки

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении внеплановой выездной проверки от 09.10.2023 г. 14 час.40 мин. № 01-01-01-03-09/10605-2023. Контрольное (надзорное) мероприятие № 66230041000108035719 от 10.10.2023 г.
2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, реестровый номер функции 313122070
3. Выездная проверка проведена:

Сиротина Ольга Владимировна главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе руководитель группы

Журавлева Виктория Александровна старший специалист 1 разряда Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе

Камешков Дмитрий Андреевич специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе

Легонькова Оксана Михайловна главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе

		Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе
Цыпленкова Сергеевна	Елизавета	специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе
4. К проведению выездной проверки были привлечены специалисты:		
Мальков Алексей Владимирович		заместитель главного врача Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»
Алдушин Роман Викторович		Заведующий ЛКХФ, врач-лаборант филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»
Власова Елена Александровна		Врач-лаборант ЛКХФ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»
Строганова Юлия Юрьевна		Биолог ЛКБФ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»
Афанасьева Светлана Павловна		Врач-лаборант ЛКХФ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»
		<small>Указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов</small>
		эксперты (экспертные организации):
		филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710380, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 01.11.2021)
Сельков Евгений Алексеевич		заместитель главного врача Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»
Забужанская Ирина Алексеевна		Заместитель главного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград, Невьянском районе»
Морозова Нина Николаевна		зав. отделом экспертиз условий воспитания и обучения, врач по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»
Овчинникова Светлана Юрьевна		врач по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»
Якимов Артем Олегович		врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском

Жукова Алена Сергеевна

районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

Кукунова Надежда Леонидовна

врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»
помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

Леханова Людмила Николаевна

помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

Бердникова Татьяна Михайловна

помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

Альмяшева Мария Игоревна

помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

5. Выездная проверка проведена в отношении: деятельность, действия (бездействие) контролируемых лиц, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к контролируемым лицам, осуществляющим деятельность, действия (бездействие) Деятельность общеобразовательных организаций, за исключением деятельности школ-интернатов, специальных (коррекционных) общеобразовательных организаций

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):
МБОУ СОШ №1 с. Петрокаменское 622915, Свердловская обл., Пригородный район, с. Петрокаменское, Почтовая, 1а

7. Контролируемое лицо: МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1; 622915, Свердловская обл., Пригородный район, с. Петрокаменское, ПОЧТОВАЯ УЛИЦА., 1А; ОГРН 1026602089491 ИНН 6648006275

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки: с 20.10.2023 г.8 час.30 мин. по 02.11.2023 г.15 час.30 мин.

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил не более 3 час. 0 мин.

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

действие	с по	адрес	документ
осмотр	23.10.2023 г. с 09:00 до 11:00	622915, Свердловская обл., Пригородный район, Петрокаменское, Почтовая, 1а	Экспертное заключение №66-20-009/12-5127-2023 от 31.10.2023 г.
истребование документов	20.10.2023 – 02.11.2023г.	622915, Свердловская обл., Пригородный район, Петрокаменское, Почтовая, 1а	
отбор проб (образцов)	23.10.2023 г. с 09:00 до 11:00	622915, Свердловская обл., Пригородный район, Петрокаменское, Почтовая, 1а	Протоколы отбора
испытание	23.10.2023 – 30.10.2023 г.	Свердловская обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86	Протоколы лабораторных испытаний

экспертиза	23.10.2023 – 31.10.2023 г.	Свердловская обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86	Экспертное заключение №66-20-009/12-5127-2023 от 31.10.2023 г.
------------	----------------------------	---	--

10. При проведении выездной проверки применялись следующие проверочные листы: не применялись

11. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

- 1) Заверенный руководителем список сотрудников пищеблока с указанием ФИО, занимаемой должности, даты приема на работу.
- 2) Личные медицинские книжки и прививочные сертификаты сотрудников пищеблока.
- 3) Данные о прививках, о прохождении сотрудниками пищеблока периодического медицинского осмотра, гигиенического обучения.
- 4) Режим питания детей (расписание перемен с отметкой какие классы питаются и что получают (завтрак, обед, полдник).
- 5) Основное (организованное) двухнедельное меню для всех категорий питающихся (1-4 классы), утвержденное руководителем учреждения.
- 6) Технологические карты к основному (примерному) меню.
- 7) Фактическое меню за каждый день (за сентябрь 2023г.)
- 8) Информация о стоимости абонементов.
- 9) Схема поставки продуктов питания (с указанием по каждому продукту наименования предприятия и адреса производства, наименования и адреса поставщика), договора с поставщиками -по требованию.
- 10) Справка о наличии в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами, использование премиксов.
- 11) Информация по охвату горячим питанием детей (1-4 классы) за январь – сентябрь 2023г.
- 12) Информация о количестве детей, имеющих **сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию**
- 13) Документы пищеблока (журналы, документы, подтверждающие качество, безопасность и прослеживаемость поступающих продуктов).
- 14) Программу ХАССП.
- 15) Технический паспорт столовой, данные по площади обеденного зала, число посадочных мест, число умывальников перед входом в столовую.
- 16) Перечень моечного, технологического и холодильного оборудования с разбивкой по цехам.
- 17) Документы, подтверждающие проведение технического контроля соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам.
- 18) Справка о количестве на пищеблоке столовой посуды (тарелок, стаканов, столовых приборов), моющих и дезинфицирующих средств.
- 19) Контракт (при наличии) на оказание услуги по организации питания учащихся с приложением к техническому заданию (требование к качественным характеристикам продуктов, используемых при оказании услуг питания).
- 20) Приказы о назначении на должность и должностные инструкции на сотрудников пищеблока (по требованию).

МБОУ СОШ №1 с. Петрокаменское (622915, Свердловская обл., Пригородный район, с. Петрокаменское, Почтовая, 1а)

Выявлены нарушения обязательных требований

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения, информация об устранении нарушения в ходе проверки
1.	ТР ТС 021/2011	ст. 8 п. 9		При проведении обследования (23.10.2023) на пищеблоке в морозильном ларе обнаружены блоки замороженного мяса со сроком годности более 6 месяцев "Говядина отруб лопаточный без голяшки б/к зам" производитель СПК "МЯСНИЦКИЙ" дата изготовления 12.10.2023, годен до 12.10.2024, что является нарушением ст. 8 п. 9 ТР ТС 021/2011, а именно: При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья: 1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию; 2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию; 3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки; 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы; 5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев; 6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов; 7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;

				<p>8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;</p> <p>9) мясо быков, хряков и тощих животных;</p> <p>10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;</p> <p>11) яйца и мясо водоплавающих птиц;</p> <p>12) соки концентрированные диффузионные;</p> <p>13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;</p> <p>14) растительные масла: хлопковое;</p> <p>15) гидрогенизированные масла и жиры;</p> <p>16) жгучие специи (перец, хрен, горчица);</p>
2.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	2.8.	ст.17 п.1	<p>При проведении обследования (23.10.2023) на пищеблоке обнаружено: технологическая карта № 17/4 "каша молочная ассорти (рис, пшено) с маслом сливочным" составлена на 200, 150, 120 и 100 грамм, когда как в меню выход данного блюда указан 250 грамм, что является нарушением п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.</p>
3.		2.16.	ст.17 п.1	<p>При проведении обследования (23.10.2023) на пищеблоке обнаружено: шелушение отделки на стене склада бакалеи, сколы керамической плитки на стене моечной, многочисленные трещины керамической плитки на полу в производственных и складских помещениях, что является нарушением п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.</p>
4.		2.18.	ст.17 п.1	<p>При проведении обследования (23.10.2023) на пищеблоке обнаружено - некачественно проводится уборка помещений - в углу на стене склада бакалеи обнаружена паутина, что является нарушением п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.</p>
5.		3.4.	ст.17 п.1	<p>При проведении обследования (23.10.2023) на пищеблоке обнаружено: допускается совместное хранение верхней и спецодежды, что является нарушением п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:</p> <p>оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;</p> <p>снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;</p> <p>тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;</p> <p>сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;</p> <p>использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые</p>

				при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
6.		3.10.	ст.17 п.1	При проведении обследования (23.10.2023) на пищеблоке обнаружено: на обеденные столы были выставлены мокрые тарелки, что является нарушением п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
7.		8.1.9.	ст.17 п.1	При проведении обследования (23.10.2023) на пищеблоке в морозильном ларе обнаружены блоки замороженного мяса со сроком годности более 6 месяцев "Говядина отруб лопаточный без голяшки б/к зам" производитель СПК "МЯСНИЦКИЙ" дата изготовления 12.10.2023, годен до 12.10.2024, что является нарушением п. 8.1.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно: ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ: Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
8.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2.	ст.17 п.1	При проведении обследования (23.10.2023) на пищеблоке обнаружено: деревянная доска "Масло", деревянная доска "ОС" с трещинами, на обеденном столе подготовленные для порционирования тарелки со сколами, для приготовления пищи используются алюминиевые кастрюли, что является нарушением п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, а именно: Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали.

12. К настоящему акту прилагаются:

- Протоколы лабораторных испытаний №09/29265, №09/29267 от 30.10.2023 г.,
- Экспертное заключение №66-20-009/12-5127-2023 от 31.10.2023 г.
- Предписание об устранении выявленных нарушений № 66-09-12/16-11474-2023 от 02.11.2023 г.

специалист-эксперт Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил,
Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе
Кировград и Невьянском районе Цыпленкова Елизавета Сергеевна

(должность, фамилия, имя, отчество инспектора (эксперта) территориального отдела (района), города полного выезда)



специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя
Салда, городе Кировград и Невьянском районе Цыпленкова Елизавета Сергеевна

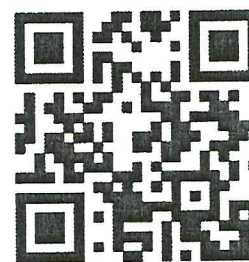
(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, эксперта территориального отдела выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления) 02.11.2023г.

✓ *Е.А. Планошина* Об. Кировград

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 301855813211864865354984698895558776452667678565

Владелец Паньшина Ольга Владимировна

Действителен с 04.03.2024 по 04.03.2025