

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № 75240041000110719688

Дата « 24 » 05 2024 года 06:08

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



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

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Забайкальскому краю в городе Балей
(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Балей)
Красноармейская ул., д.64, г.Балей, 673450, телефон/факс (302-32)5-13-03
e-mail: tobaley@mail.ru, ОКПО 74425399 ОГРН 1057536034731, ИНН/КПП 7536059217/753601001

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«02» июля 2024 г., 10 час.30 мин.

(дата и время составления акта)

г. Балей

(место составления акта)

Акт профилактического визита

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

2. Профилактический визит проведен в отношении: Муниципального общеобразовательного учреждения Трубачевская основная общеобразовательная школа (организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием), ИНН 7504001430, ОГРН 1027500744150

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

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): 673645, Забайкальский край, Газимуро-Заводский район, с. Трубачево, ул. Центральная, 24

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

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с «04» июня 2024 г.

по «04» июня 2024 г.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: проведения экспертиз/испытаний, срок проведения которых согласно Уведомления филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Балеysком районе» №75-14-02/ПЭ-875-2024 от 31.05.2024.

с «04» июня 2024 г.

по «28» июня 2024 г.

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

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

с «__» _____ г.

по «__» _____ г.

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

5. Профилактический визит проведен: старшим специалистом 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Балеys Зимиревой Ларисой Ивановной.

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

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты:

Данилова Екатерина Сергеевна – специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Балеys;

Кожемякина Людмила Георгиевна – старший специалист 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Балеys;

Божедомова Диана Павловна – старший специалист 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Балеys.

Зимирева Лариса Ивановна – старший специалист 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Балеys.

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

2) эксперты (экспертные организации):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.710086, удостоверяющий соответствие органа инспекции Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» требованиям ГОСТ Р ИСО/МЭК 17020-2012 «Национальный стандарт Российской Федерации. Оценка соответствия. Требования к работе различных типов органов инспекции», дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 13 августа 2015 г.»; аккредитованный испытательный лабораторный центр, номер записи в реестре аккредитованных лиц (РАЛ): РОССТУ.0001.510132, дата внесения сведений в РАЛ: 07.07.2015.

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

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: директор МОУ Трубачевская ООШ Н. А. Весниной., начальник ЛОУ с дневным пребыванием Чашина А.А. (ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

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

Осуществлено консультирование контролируемого лица	Да
--	----

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

- 1) осмотр;
- 2) отбор проб (образцов);
- 3) испытание
- 4) экспертиза
- 5) истребование документов

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

в следующие сроки: с «04» июня 2024 г. по «04» июня 2024г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

- приказ № 18 от 20.03.2024 г. «Об организации открытия лагеря с дневным пребыванием детей в период летних каникул» директора МОУ Трубачевская ООШ Н. А. Весниной;
- примерное 10-ти дневного меню для школьников 7 – 11 лет для лагеря с дневным пребыванием;
- копия списочного состава работников лагеря дневного пребывания;
- штатное расписание;
- режим дня лагеря дневного пребывания;
- договор № 1 БМ-8/Г на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 01.01.2024 с ООО «Олерон+»;
- договор на подвоз питьевой воды № 24/24 от 09.01.2024 г., с Администрацией с/п «Трубачевское».
- договор на поставку бутилированной воды с ООО «Живая вода» от 21 марта 2023г с ИП Бублий Л.Г.;
- договоры на поставку продовольственных товаров и продуктов питания: от 05.05.2023г с ИП Маргарян А.Л.;
- договор на поставку хлеба и хлебобулочных изделий от 09.01.2024 с ИП Налединым Ю.В. ;
- программа производственного контроля;
- договор на поставку мясных полуфабрикатов от 08.02.2024 № 33 с ИП Саранчук С.В.;
- журналы фильтра работников; документы, подтверждающие проведение ежедневного осмотра работников пищеблока: «Гигиенический журнал»; Журнал проведения бесконтактной термометрии детей и подростков.;
- «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складском помещении»;
- инструкция к мытью столовой, кухонной посуды и разделочного инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих, дезинфицирующих средств; инструкция по применению дезинфицирующего средства;
- медицинские книжки персонала с данными о прохождении медицинского осмотра, профилактических прививок и гигиенической подготовки, список персонала согласно штатному расписанию;

- санитарно-эпидемиологическое заключение;
- товарно-сопроводительная документация на пищевые продукты;
- медицинская документация на детей (справки о состоянии здоровья детей, сведения об отсутствии контакта с больными инфекционными заболеваниями и т.д.);
- технологические карты кулинарного изделия (блюда);
(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении 04.06.2024 профилактического визита в отношении Муниципального общеобразовательного учреждения Трубачевская основная общеобразовательная школа (организация отдыха детей и их оздоровления с дневным пребыванием), ИНН 7504001430, ОГРН 1027500744150, по адресу: 673645, Забайкальский край, Газимуро-Заводский район, с. Трубачево, ул. Центральная, 24, установлено:

Деятельность оздоровительного учреждения осуществляется при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии деятельности, осуществляемой организацией отдыха детей и их оздоровления, санитарно-эпидемиологическим требованиям.

ЛОУ с дневным пребыванием при МОУ Трубачевская ООШ на время летних каникул организовано на основании приказа директора МОУ Трубачевская ООШ Н. А. Весниной.

Согласно приказу сроки проведения оздоровительной кампании с 03.06.2024 по 22.06.2024г. Начальник ЛОУ Чащина Анна Александровна.

Режим работы лагеря с 08 час. 30 мин., до 14 час. 30 мин., питание двухразовое (завтрак и обед), продолжительность одной смены 18 дней.

Списочный состав детей – 40, на день проведения визита присутствует 40 человек. Возраст детей с 7 до 14 лет. Режим дня в ЛОУ предусматривает максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение спортивных и культурных мероприятий. Программа ЛОУ предусмотрена на каждый день.

Штатное расписание и списочный состав сотрудников ЛОУ – 10 человек (1 начальник ЛОУ, 4 воспитателя, 2 повара, 2 уборщика помещений, 1 завхоз).

Представлены 10 личных медицинских книжек с данными о прохождении медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививках. Перед началом смены работники пищеблока прошли обследования на наличие норо-, рота- вирусные инфекции, результат исследований отрицательный.

Лагерь размещается в отдельно стоящих зданиях школы. В набор помещений оздоровительного учреждения входят: 3 игровые комнаты (кабинет оригами – 34,5 м2, кабинет театра – 50,9 м2, кабинет декоративно-прикладного искусства -34,5 м2), медкабинет, столовая, туалет для мальчиков, туалет для девочек, туалет для персонала, спортзал.

В игровых комнатах установлены рециркуляторы для обеззараживания воздушной среды.

Дети приняты в ЛОУ при наличии справки о состоянии здоровья ребенка, содержащей в том числе сведения об отсутствии в течение 21 календарного дня контактов с больными инфекционными заболеваниями.

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

Физкультурно - оздоровительная работа предусматривает следующие мероприятия: утреннюю гимнастику (зарядку), спортивные соревнования и праздники, спортивно - оздоровительные мероприятия на спортивной площадке и спортивном зале.

На территории ЛОУ выделяются следующие зоны: отдыха, физкультурно – спортивная, хозяйственная.

Оборудование физкультурно - спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физкультурному воспитанию, спортивно игровые площадки имеют твердое покрытие, футбольное поле травяной покров.

Зона отдыха оборудована лавочками.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы.

Территория ЛОУ содержится в чистоте. Мусор собирается в мусоросборники, при заполнении 2/3 их объема вывозится в соответствии с договором на оказание услуг по обращению с твёрдыми коммунальными отходами (бюджетные организации) заключенным с ООО «Олерон+».

Оконные проемы (форточки) игровых помещений оборудованы москитными сетками, от залета мух и кровососущих насекомых.

Стены и полы помещений гладкие. Покрытие стен и потолков - вододисперсионная краска, покрытие полов частично деревянное, покрашено эмалевой краской, частично покрыто линолеумом.

Все основные помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение.

Искусственное освещение осуществляется посредством светодиодных ламп в закрытых плафонах.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется с помощью бытовых термометров.

В помещениях ЛОУ поддерживается режим проветривания, окна имеют форточки (фрамуги), предусмотрено наличие сеток от залета насекомых.

Оконные проемы в игровых помещениях оборудованы шторами.

Здание столовой МОУ Трубачевская ООШ оборудовано местной децентрализованной (автономной) системой холодного и горячего водоснабжения и водоотведения. Вода хранится в пластмассовой емкости объемом 1м³. Подвоз питьевой воды осуществляется по договору с МКУ Администрацией сельского поселения «Трубачевское» № 24/24 от 09.01.2024 г. Для подогрева воды установлено электрическое водонагревательное устройство (титан). С помощью насоса вода подается к моечным, раковинам для мытья рук, к электронагревателю, к туалетам для учащихся (оборудованных в раздевалках спортивного зала), к туалету персонала пищеблока.

Питьевой режим организован с использованием кулера. Замена емкости кулера проводится по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности, установленным производителем. Договор купли-продажи воды от 21.03.2023г с ООО «Живая вода».

Имеется промаркированный поднос для чистой пластиковой одноразовой посуды (стаканов), а также корзина для сбора использованной посуды одноразового применения.

Здание столовой оборудовано внутренней канализацией с местным выгребом. Слив жидких отходов из раковин для мытья посуды пищеблока осуществляется по локальной системе водоотведения в емкость, вкопанную в грунт.

В обеденном зале для сбора мусора установлена промаркированная емкость.

При спортивном зале оборудовано две отдельные раздевалки, два отдельных туалета для мальчиков и девочек. Туалеты (для мальчиков и девочек) оборудованы кабинками с дверями и унитазами. Раковины для мытья рук оборудованы в раздевалках для мальчиков и девочек.

Раковины для мытья рук оборудованы децентрализованной (автономной) системой холодного и горячего водоснабжения. Для подогрева холодной воды используется электрическое водонагревательное устройство. Горячая и холодная вода подается к раковинам через смеситель.

ЛОУ обслуживает медицинский работник, ежедневно проводит осмотр детей ЛОУ и персонала. Проверены медицинские документы детей оздоровительного лагеря.

В первый день оздоровительного сезона проведена антропометрия детей. Для оценки показателей эффективности оздоровления детей динамометрия и спирометрия. На всех 40 детей имеются сертификаты о профилактических прививках, справки об отсутствии контактов с инфекционными больными.

Питание детей ЛОУ организовано в школьной столовой. Пищеблок расположен в отдельном здании. Обеденный зал рассчитан на 60 посадочных мест. Для соблюдения правил личной гигиены детьми, перед обеденным залом оборудованы 4 умывальные раковины из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест. Возле умывальных раковин имеется жидкое мыло, кожные антисептики, установлены электрополотенца.

Пищеблок работает на полуфабрикатах.

В помещении пищеблока имеются два входа-выхода, один для загрузки пищевых продуктов, другой – для обучающихся, со стороны коридора.

Внутренняя отделка помещений пищеблока: потолок и стены – оштукатурены и окрашены водоэмульсионной краской, поддающейся мытью и дезинфекции; пол деревянный окрашенный.

Набор помещений: горячий цех, моечная для мытья столовой и кухонной посуды, склад.

Линия раздачи готовой продукции и загрузка использованной посуды из обеденного зала, осуществляется в разных зонах.

Столовая обеспечена столовой посудой и приборами в количестве не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции.

При организации питания используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали и аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

Складское помещение оборудовано стеллажами, для хранения продуктов.

В складе имеются приборы для измерения температуры и влажности воздуха. Продукты питания хранятся по видам.

Шкаф для хранения хлеба расположен в складском помещении.

В шкафу для хранения хлеба имеются отверстия для вентиляции. Для уборки шкафа, предназначенного для хранения хлеба, имеется 1% раствор уксусной кислоты и щетка.

Яйцо в ячейках хранят в специально выделенном холодильнике в складском помещении.

Крупы, муку, макаронные изделия хранят в складском помещении в мешках, картонных коробках на стеллажах.

Хлеб хранят в шкафу, при расстоянии от пола 50 см. Дверки в шкафу имеют отверстия для вентиляции.

Молоко используется ультрапастеризованное; хранится молоко в таре производителя.

Доставка пищевых продуктов* осуществляется на специальном автотранспорте, поставщиками. Поставщики продуктов питания являются, по договорам: ИП Саранчук С.В.; ИП Бублий Л.Г.; ИП Маргарян А.Л.; ИП Ю.В. Наледин; ООО «Живая вода».

Контроль над качеством поступающей продукции проводится кладовщиком, о чем делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Представлены следующие журналы: «Журнал учета бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»; «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»; «Журнал здоровья»; «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Персонал обеспечен санитарной одеждой в количестве по три комплекта санитарной одежды на каждого работающего.

Варочный цех оборудован: плитой кухонной, электроплитой «Мечта»; 1-й электосковородой; 1-м электротитаном; мясорубкой «Ротор», овощерезкой «BOSH», миксером «Vitamart», электронными весами «Vitamart» ВДА, 2-термошупами, 1-м мармитом; 4-мя разделочными металлическими столами: для разделки овощей, для разделки «мяса сырого», для разделки «готовой продукции»; 3 холодильниками марки «Бирюса», набором промаркированных разделочных досок и ножей, набором кухонной посуды, мелкой кухонной посуды, 1-й моечной раковины для мытья рук. Холодильное оборудование имеет маркировку по их применению.

Производственное помещение оборудовано следующими производственными столами: 1) стол для нарезки хлеба, 2) стол для сырых овощей (с маркировкой «ОС»), 3) стол для разделки сырой рыбы, сырого мяса (с маркировкой «РС», «МС»), 4) стол для готовой продукции (с маркировкой «МВ», «РВ»).

Последовательность технологических процессов соблюдается. Встречные потоки сырья и готовой продукции исключены. Технологическое оборудование в рабочем состоянии.

Моечная оборудована 3-х секционными раковинами для мытья кухонной и столовой посуды. Мытье кухонной и столовой посуды осуществляется отдельно.

Имеется стеллаж для чистой посуды. Все установленное в производственных помещениях технологическое оборудование в исправном состоянии.

В складском помещении установлен стеллаж для хранения пищевых продуктов.

Технологические карты на блюда, указанные в примерном десятидневном меню имеются.

Имеются меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд.

Продукты питания приобретаются у поставщиков пищевых продуктов.

На день проведения визита 04.06.2024 на все пищевое сырье и пищевую продукцию представлены сопроводительные документы: декларации о соответствии и ветеринарные свидетельства на продукцию животного происхождения (мясо, рыба, яйцо). Нарушения сроков годности пищевой продукции не выявлено.

С целью профилактики недостатка йода в организме, в питании детей используется йодированная соль.

Согласно представленному журналу «С»-витаминизации, ежедневно проводится искусственная С-витаминизация третьих и сладких блюд с применением аскорбиновой кислоты.

Качество продуктов проверяет кладовщик (бракераж поступающей продукции), делает запись в специальном журнале. Журнал заполняется своевременно. Пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи на момент обследования отсутствуют. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильниках при температуре +2 - +6 С, которые обеспечены термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Журналы температурного режима холодильного оборудования ведутся, заполняются своевременно.

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, промаркированный в соответствии с его назначением.

Рыбу размораживают на производственном столе.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные емкости.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Сметана и майонез для заправки салатов не используется.

В ЛОУ издан приказ о создании бракеражной комиссии. Выдача готовых блюд осуществляется только после проведения бракеража бракеражной комиссией с последующей записью в соответствующем журнале.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняют при температуре +2 - +6 С в специально отведенном месте в холодильнике. На момент проверки пробы хранились за 3 дня. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет фельдшер.

Для сбора остатков пищи, в моечной столовой установлена емкость (промаркированное ведро с крышкой), емкость освобождается по мере наполнения и промывается раствором моющего средства. Количество используемой столовой посуды и приборов обеспечивает потребность учреждения.

Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве (более месячного запаса). В коридоре хранится уборочный инвентарь пищеблока.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

На рабочем месте имеется гигиенический журнал, заполняется своевременно.

Изготовление продукции производится в соответствии с ассортиментом, утвержденным начальником ЛОУ, по технологическим документам, в том числе технологическим картам.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах.

На день проведения профилактического визита 04.06.2024 технологические карты представлены на все приготавливаемые кулинарные изделия.

В общеобразовательном учреждении имеется примерное 14-ти дневное меню, утвержденное директором МБОУ Трубачевская ООШ.

Режим питания в ЛОУ.

Для детей организовано двухразовое горячее питание – завтрак, обед.

Представленное примерное меню разработано на период – 2 недели (с учетом режима организации) для 7-11 лет, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Форма представленного примерного 10-ти дневного меню соответствует рекомендуемой форме, согласно приложению 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Фактическое меню представлено меню-требованием, утверждено директором школы по наименованиям приема пищи, наименованию блюд, массе порции, калорийности порции.

Согласно представленным данным, для детей организовано двукратное горячее питание: завтрак, обед, что соответствует требованиям приложения № 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Завтрак включает: горячее блюдо (каша молочная/суп молочный/ омлет/ творожный пудинг), напиток (чай/ какао/ компот), фрукты.

Обед включает: закуску (салат), первое блюдо (суп), второе блюдо (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот/кисель/сок/ чай)

Согласно расчетных количественных показателей, характеризующих меню установлено:

Масса блюд по дням цикла (по примерному меню)

Таб. 1

Наименование приема пищи	Нормируемое значение (не менее)	Минимальная за 10 дней	Максимальная за 10 дней	Средняя за 10 дней
1	2	3	4	5
Завтрак	500,0	555,0	660,0	593,5
Обед	700,0	790,0	910,0	771,0

За анализируемый период не отмечаются отклонения по массе порций за завтрак и обед, что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложения № 9 таб. 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Калорийность блюд по дням цикла (по примерному меню)

Таб. 2

	Завтрак	Обед
Ккал	470,0	705
%	20%	30%
Минимальное значение		
Ккал	473,72	821,36
%	20,15%	34,9%
Максимальное значение		
Ккал	905,04	1250,78
%	38,5%	53,2%
Среднее значение за 10 дней		
Ккал	684,85	768,57
%	29,1%	32,7%

Среднее значение калорийности завтрака в пределах нормируемых значений, что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение № 10 таб. 1, 3, п. 8.1.2.3, п.8.1.2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Среднее значение калорийности обеда в пределах нормируемых значений, что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение № 10 таб. 1, 3, п. 8.1.2.3, п.8.1.2.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Средние показатели за цикл: белки, жиры, углеводы (по примерному меню)

Средние показатели за цикл: белки, жиры, углеводы (по примерному и фактическому меню)

Таб. 3

	Нормируемое значение		Примерное меню	
	%	гр.	%	гр.
белки	20%	15,4	24,11 %	18,57
жиры		15,8	31,2 %	24,62
углеводы		67,0	25,66 %	85,97
	Нормируемое значение		Примерное меню	
	%	гр.	%	гр.
белки	30%	23,1	36,62 %	28,2
жиры		23,7	45,49 %	35,94
углеводы		100,5	28,6 %	96,14

Химический состав завтрака и обеда по содержанию белков, жиров и углеводов находится в пределах нормируемых значений, что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение № 10 таб. 1, 3, п. 8.1.2.3 п.8.1.2.4, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Процентное несоответствие фактического рациона примерному меню

Таб. 4

Наименование продукта	Предусмотрено в примерном меню (количество дней)	Предусмотрено в фактическом меню (количество дней)	Процент несоответствия
1	2	3	4
Мясо	8	8	0 %
Рыба	2	2	0 %
Молоко	10	10	0 %
Творог	2	2	0 %
Масло сливочное	5	5	0 %
Овощи	10	10	0 %
Фрукты	10	10	0%
Соки	4	4	0 %

Несоответствие фактического рациона по отношению к примерному меню не установлено.

Факт замены в фактическом меню по сравнению с примерным меню пищевой продукции на менее биологически ценные и низкосортные продукты не установлен.

Соблюдение принципов здорового питания (по данным меню-требований):

Оценить невозможно содержания сахара и соли с вязи с отсутствием документации.

- продукция, которая не допускается при организации питания детей, в рацион питания не включены, что соответствует п. 8.1.9. приложения № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- выдача фруктов предусмотрена 10 раз за 10 дней, сок в индивидуальной упаковке не предусмотрен;

- кондитерские и выпеченные изделия не предусмотрены.

Согласно оценки соответствия рациона питания (обед от 04.06.2024 г.),

организованного для детей с 7 до 11 лет, установлено:

На исследование доставлен обед состоящий из: «Рассольник», «Плов с мясом», «Салат из свежих овощей», «Кисель», «Груша», «Хлеб «Пшеничный».

Проведено исследование фактического содержания белков, жиров, углеводов, энергетической ценности (калорийности).

Пробы отобраны с обеденного стола (с подноса в момент получения блюд на раздаче), возраст детей 7-11 лет.

Согласно протокола испытаний № 75-00-2/00751-24 от 10.06.2024 г., объемы доставленных блюд в граммах, для детей 7-11 лет, составили:

Таблица 5

Наименование блюда	Масса порций блюд в соответствии с требованиями приложения 9 таб. 1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, гр.	Масса порций блюд фактически, гр.
	С 7-11 лет	
Обед		
«Рассольник»	200-250	248,18
«Салат из свежих овощей»	60-100	103,18
«Плов с мясом»	150-200	245,24
	90-120	
«Кисель»	180-200	201,38
«Груша»	100	130,34
«Хлеб «Пшеничный»	-	113,34

Порционирование блюд: «Щи из свежей капусты», «Рис отварной», «Рагу из курицы», «Салат из свежих огурцов», «Кисель из черной смородины» для детей в возрасте с 7 до 11 лет в пределах нормируемых значений, что соответствует требованиям п. 8.1.2 приложения 9 таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (по массе порций блюд).

Выдача фруктов выдается целиком, а в неразрезанном виде.

Фактическая масса порции хлеба «Пшеничный», выдаваемой детям на обед, составила 113,34 гр., при суточной потребности 150 гр.

Суммарная масса порций блюд за завтрак составила 1041,66 г (при норме за обед для детей в возрасте с 7 до 11 лет – не менее 700 г), что соответствует требованиям пункта 8.1.2. приложения 9 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4. Оценка содержания пищевых веществ и калорийности

Таблица 6

	Нормируемое значение		Результаты лабораторных исследований по протоколу испытаний № 0215-0216 от 26.02.2024	
Обед				
	%	г	%	г
Калорийность (ккал)	30%	705	32,2 %	756,7
белки		23,1	40,4 %	31,18
жиры		23,7	30,7 %	24,26
углеводы		100,5	37,0 %	124,14

В рационе питания (обед от 04.06.2024 г.) фактические значения пищевых веществ соответствуют требованиям п. 8.1.2., п. 8.1.2.4, приложения № 10 таб. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Калорийность обеда, установленная лабораторным путем, в пределах нормируемых значений. Химический состав по содержанию белков жиров и углеводов установленных лабораторным путем в пределах нормируемых значений.

Заключение:

1. Пищевая продукция № 75-00-06/04271-24 от 11.06.2024., № 75-00-06/04273-24 от 11.06.2024г., № 75-00-06/04272-24 от 11.06.2024 соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

2. Пищевая продукция № 75-00-2/00752-24 от 10.06.2024 г соответствует требованиям МУ 122-5/72.1-40/3805 от 23.10.1991 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»;

3. Пищевая продукция - рацион питания на калорийность и полноту вложения сырья (по протоколу испытаний № 75-00-2/00751-24 от 10.06.2024г.), организованный в МОУ Трубачевская ООШ:

- соответствует требованиям п. 8.1.2., п. 8.1.2.4, приложения 9 табл. 1, 3 приложения 10 табл. 1,3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

4. проектная, техническая и иная документация (представленное 10-ти дневное меню для детей (от 7 до 11 лет)), посещающих МОУ Трубачевская ООШ:

- соответствует требованиям п. 8.1.2., п. 8.1.2.4, (приложения 8, приложения 9 табл. 3, приложение № 10 таб. 1, 3, приложения 12), п. 8.1.3., п. 8.1.9. (приложение 6), прил. 7 табл. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

При проверке журнала бракеража готовой продукции установлено, что выдача готовых блюд детям в ЛОУ осуществляется после проведения предварительного бракеража.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений: все производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

Для уборки каждой группы помещений выделяется отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Уборка обеденных столов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы промываются горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.

Ветошь в конце работы дезинфицируется, промывается, просушивается, хранится в специальной промаркированной емкости.

Генеральная уборка и дезинфекция всех помещений – еженедельно. График генеральной уборки, ежедневной дезинфекции помещений, контактных поверхностей представлен.

Присутствие следов жизнедеятельности грызунов не установлено.

Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Балеysком районе» отобраны пробы; питьевой воды, готовых блюд.

По протоколу испытаний в отношении МОУ Трубачевская ООШ (пробы отобраны 06.06.2024):

1). Исследованный образец продукции: готовое блюдо – плов с мясом (протокол испытаний № 75-00-06/04272-24 от 11.06.2024) по микробиологическим показателям: КМАФАнМ, колиформные бактерии (БГКП), патогенные микроорганизмы (бактерии рода *Salmonella*, бактерии рода *Shigella*), *S. aureus*, бактерии рода *Proteus* соответствует требованиям п. 1.8 приложений 1, 2 к ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

2). Исследованный образец продукции: готовое блюдо – рассольник (протокол испытаний № 75-00-06/04271-24 от 11.06.2024) по микробиологическим показателям: КМАФАнМ, колиформные бактерии (БГКП), патогенные микроорганизмы (бактерии рода *Salmonella*, бактерии рода *Shigella*), *S. aureus* соответствует требованиям п. 1.8 приложений 1, 2 к ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

3). Исследованный образец продукции: готовое блюдо – кисель плодово-ягодный (протокол испытаний № 75-00-06/04273-24 от 11.06.2024) по микробиологическим показателям: КМАФАнМ, колиформные бактерии (БГКП), патогенные микроорганизмы (бактерии рода *Salmonella*, бактерии

рода Shigella), S. aureus, бактерии рода Proteus соответствует требованиям п. 1.8 приложений 1, 2 к ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

4.) Исследованный образец продукции: готовое блюдо – котлета мясная (протокол испытаний № 75-00-2/00752-24 от 10.06.2024) по показателю - эффективность тепловой обработки (пероксидаза) соответствует требованиям МУ 122-5/72.1-40/3805.

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

Нарушений не выявлено.

12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) Протокол испытаний № 75-00-2/00753-24 от 12.06.2024 г.;
- 2) Протокол испытаний № 75-00-2/00752-24 от 10.06.2024г.;
- 3) Протокол испытаний № 75-00-2/00751-24 от 10.06.2024.;
- 4) Протокол испытаний № 75-00-2/04271-24 от 11.06.2024.;
- 5) Протокол испытаний № 75-00-2/04273-24 от 11.06.2024.;
- 6) Протокол испытаний № 75-00-2/04272-24 от 11.06.2024.;
- 7) Экспертное заключение №3072/ЭЗ-5754 от 28.06.2024 (санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции по протоколам испытаний № 75-00-2/00752-24 от 10.06.2024 г., № 75-00-2/00751-24 от 10.06.2024г., № 75-00-06/04271-24 от 11.06.2024., № 75-00-06/04273-24 от 11.06.2024г., № 75-00-06/04272-24 от 11.06.2024; примерное меню за 10 дней для детей в возрасте 7-11 лет)

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

Старший специалист 1 разряда ТО в городе Балеи Л.И.Зимирева
(должность, фамилия, инициалы инспектора)

 (подпись)

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

(дата, время)

(подпись)

(должность)

(ФИО)

02.07.2024

_____ директор МОУ Трубачевская ООШ Веснина Н.А.