

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 Архангельской области

г. Вельск  
(место составления акта)

“ 17 ” марта 20 21 г.  
(дата составления акта)  
13ч.00мин.  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

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

№ 46/02-4/2021

По адресу/адресам 164026, Архангельская область, Коношский район, п. Подюга, ул. Школьная, д. 51, Коношский район, п. Подюга, ул. Советская, д. 20, Коношский район, п. Подюга, ул. Советская, д. 20, строение 1, Коношский район, п. Подюга, ул. Советская, д. 20, строение 2, А, Коношский р-н, п. Подюга, ул. Советская, д. 20, строение 3, Коношский район, п. Подюга, ул. Советская, д. 18 а

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 44 от 21.01.2021 г.

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении:  
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Подюжская средняя школа имени В.А. Абрамова» (Структурное подразделение «Детский сад «Лучик»)

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

Дата и время проведения проверки:

						Продолжительность(не посредственно на	
						объекте	
<u>16</u>	<u>февраля</u>	<u>20 21</u>	<u>09</u>	<u>00</u>	<u>16</u>	<u>30</u>	<u>7,5ч.</u>
“ <u>18</u> ”	<u>февраля</u>	<u>20 21</u>	г. с <u>09</u>	час. <u>00</u>	мин. до <u>13</u>	час. <u>00</u>	4,0 ч
							мин.
“ <u>25</u> ”	<u>февраля</u>	<u>20 21</u>	г. с <u>09</u>	час. <u>00</u>	мин. до <u>17</u>	час. <u>00</u>	8,0
							мин.
“ <u>26</u> ”	<u>февраля</u>	<u>20 21</u>	г. с <u>10</u>	час. <u>00</u>	мин. до <u>13</u>	час. <u>00</u>	3,0ч.
							мин.
“ <u>03</u> ”	<u>марта</u>	<u>20 21</u>	г. с <u>11</u>	час. <u>00</u>	мин. до <u>12</u>	час. <u>30</u>	1,5ч.
							продолжительность
“ <u>11</u> ”	<u>марта</u>	<u>20 21</u>	г. с <u>10</u>	час. <u>00</u>	мин. до <u>13</u>	час. <u>00</u>	3,0ч.
<u>15</u>	<u>марта</u>	<u>20 21</u>	<u>10</u>	<u>00</u>	<u>13</u>	<u>00</u>	продолжительность 3,0
							продолжительность
“ <u>16</u> ”	<u>марта</u>	<u>20 21</u>	г. с <u>10</u>	час. <u>00</u>	мин. до <u>13</u>	час. <u>00</u>	3,0ч.

“ 17 ” марта 2021 г. с 10 час. 00 мин. до 13 час. 00 продолжительность 3,0ч.

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

Общая продолжительность проверки: 9 дней, непосредственно на объекте 1 день.  
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: 17.03.2021 г. в Вельском территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Архангельской области

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

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

И.о. директор Вострякова Татьяна Васильевна, 01.02.2021 г. в 12 час.

(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку:

Рогачева Наталья Александровна – главный специалист-эксперт.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

И.о. директора МБОУ «Подюжской СШ им. В.А. Абрамова» Вострякова Татьяна Васильевна,  
Старший воспитатель структурного подразделения Детский сад «Лучик» Литвинова Наталья Николаевна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

В 2020/2021 учебном году в школе обучается 218 учащихся, их них во 2 смену никто не обучается, учреждение располагается в типовом 2-х этажном здании, имеет центральное водяное отопление, централизованное холодное водоснабжение и канализование.

Территория школы самостоятельная, выделены зоны - хозяйственная, спортивно-оздоровительная, зона отдыха и зона застройки. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой. Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны оборудована площадка с выгребами. Ограждение земельного участка по периметру сделано. Территория школы озеленена, санитарное состояние удовлетворительное. Земельный участок чистый, хорошо проветриваемый и инсолируемый, имеет 2 въезда (основной и хозяйственный). Территория учреждения имеет наружное искусственное освещение.

Учащихся – 218 человек. На 1 этаже здания школы оборудован гардероб с оборудованием мест для каждого класса. Гардероб оснащен вешалками для одежды. Обучающиеся начальной школы обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Площадь учебных кабинетов соответствует гигиеническим нормативам и составляет по 2,5 кв.м. на 1 обучающегося.

Условия для занятий физкультурой созданы. Спортивный зал площадью кв.м. размещен на 1 этаже. Условия для хранения имеющегося инвентаря имеются, выделена специальная комната для хранения инвентаря - снарядная; раздевальные для мальчиков и девочек. При спортивном зале оборудованы отдельные для мальчиков и девочек туалеты. Меры профилактики травматизма и несчастных случаев: ограждение окон есть, светильников и отопительных приборов есть. Состояние покрытия пола хорошее. Аптечка укомплектована.

Здание школы оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией. Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечено помещение пищеблока, столовая, умывальные, помещения начальных классов, туалетные.

Наполняемость классов не превышает 25 человек во всех классах. Территория общеобразовательного учреждения содержится в чистоте. Все помещения школы подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборку учебных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся. Уборочный инвентарь для уборки помещений промаркирован.

В ходе проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы выявлены нарушения требований п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

- отсутствует заключение терапевта /заключение врачебной комиссии ЛМК у следующих работников: Орлова Ю.П.;

- отсутствует отметка о прохождении ФОГ у следующих работников: Девонкина Е.Е., Красавина Ю.В., Качанова Т.А., Орлова Ю.П., Пастухова Л.А., Иванова М.В., Симановская А.Н., Порохина Н.И., Романова Н.В., Березина И.Ю., Круподерова Н.Б.;

- отсутствует информация о прививках против кори у следующих работников: Вострякова Т.В., Девонкина Е.Е., Зайкова Е.В., Карпова Е.В., Кондюров С.Н., Коковин А.А., Качанова Т.А., Морозова Е.В., Орлов В.Т., Цеханович Е.В., Цуварева О.Н., Иванова М.В., Краева Е.П., Маринина А.А., Трофименко Л.Б., Туманова М.В., Тухватчина Н.М., Шубина Е.В., Юдина А.К.;

- имеется отметка об одной прививке против кори, без указания информации о вакцинации/ревакцинации у следующих работников: Вохтомина О.Н., Гичка Т.А., Захарова И.А., Красавина Ю.В., Лодыгин А.Ю., Орлова Ю.П., Прохорова Ю.А., Пастухова Л.А., Страшненкова С.Н., Савкова О.А., Смирнов А.Н., Сотникова Е.Н., Турабова Е.В., Черненко М.В., Капинос О.А., Литвинов В.Н., Симановская Т.И., Симановская А.Н., Порохина Н.И., Рачицкая Л.С., Красавина Н.Б., Быкова А.В., Диденко А.А., Карпова О.В., Мосякина М.А., Попов Д.В., Страшненкова Е.А., Турундаевская - Лашко О.И., Корытова Е.М., Касаткина Т.В., Быкова Г.В., Карпова Т.В., Тюкачева Т.С., Симановская Н.В., Круподерова Н.Б.;

- отсутствует информация о прививках против дифтерии и столбняка (за последние 10 лет) у следующих работников: Агаркова А.А., Вострякова Т.В., Гичка Т.А., Девонкина Е.Е., Зайкова Е.В., Егорова Г.В., Карпова Е.В., Коковин А.А., Качанова Т.А., Морозова Е.В., Симановская Е.С., Турабова Е.В., Цеханович Е.В., Цуварева О.Н., Иванова М.В., Бойкова Н.И., Краева Е.П., Мосякина М.А., Некрасов С.А., Некрасова Е.С., Туманова М.В., Тухватчина Н.М., Шубина Е.В., Юдина А.К.;

- отсутствует информация о трех прививках вакцинального комплекса против вирусного гепатита В у следующих работников: Вострякова Т.В., Девонкина Е.Е., Зайкова Е.В., Карпова Е.В., Коковин А.А., Качанова Т.А., Морозова Е.В., Цеханович Е.В., Цуварева О.Н., Иванова М.В., Краева Е.П., Трофименко Л.Б., Тухватчина Н.М., Шубина Е.В., Юдина А.К.;

- отсутствует информация об иммунизации против гриппа у всех работников МБОУ «Подюжская СШ им.В.А.Абрамова»;

- отсутствует информация о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации по занимаемой должности (подлежащих обучению) у следующих работников: Агаркова А.А., Вохтомина О.Н., Васильева Е.Н., Гичка Т.А., Девонкина Е.Е., Егорова Г.В., Захарова И.А., Красавина Ю.В., Качанова Т.А., Прохорова Ю.А., Савкова О.А., Смирнов А.Н., Сотникова Е.Н., Тельминова С.А., Черненко М.В., Устинова И.Н. (экспертное заключение №ФЗ-47/75 от 04 марта 2021 г.)

Территория общеобразовательного учреждения содержится в чистоте. Все помещения школы подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборку учебных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся.

### Организация питания.

Питание учащихся организовано в собственной столовой, оборудованной по типовому проекту, находящейся в основном здании образовательного учреждения и имеющей централизованное водоснабжение, канализование и отопление. Для искусственного освещения применены светильники во влагопылезащитной арматуре

Горячее централизованное водоснабжение оборудовано. Предусмотрена установка резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения. Холодная и горячая вода подведена к моечным ваннам для мытья кухонной и столовой посуды, к раковинам для мытья рук персонала в варочном цехе. Для соблюдения личной гигиены посетителями и работниками созданы достаточные условия, установлено 8 раковин, 2 электрополотенца. Обеденный зал рассчитан на 144 посадочных мест. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола 25 см. Конструкция и размещение стеллажей позволяет проводить влажную уборку.

При организации питания используют стеклянную и фаянсовую посуду (тарелки и чашки). Столовые приборы (ложки, ножи) изготовлены из нержавеющей стали. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов не ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в складских помещениях, **в нарушение п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю не используются термометры, **в нарушение п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**.

Набор помещений: обеденный зал, горячий цех, мясорыбный цех, овощной цех, холодный цех, кладовая для сухих продуктов, моечная, раздевалка для персонала, туалет. Во все помещения имеется подводка холодной и горячей воды.

Технологическое оборудование: электроплита 4-х конфорочная, мармит, жарочный шкаф, электромясорубка, овощной комбайн. Имеется 2 комплекта столовой посуды.

В раздаточной зоне установлена холодильная витрина.

Мясорыбный цех оборудован четырьмя моечными ваннами промаркированными с подводкой горячей воды, 3 производственных стола для разделки мяса, рыбы и курицы.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. Для мытья столовой посуды установлено 5 раковин. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены резиновыми пробками. Для мытья кухонной посуды предусмотрено 3 ванны.

Для обработки кухонной посуды используется 3 ванны, установлена душевая насадка для ополаскивания посуды. В моечных помещениях есть инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Для обработки посуды применяются жидкие моющие средства, «Пемолокс». При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом без обработки всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по

их применению, **в нарушение п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой.

Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; складских помещений, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку. Инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Холодильное оборудование не исправно и не поддерживает температурный режим, так в холодильнике для хранения суточных проб +6°C.

Питьевой режим обеспечен с использованием кипяченой воды, установленной в пищеблоке в обеденном зале. К питьевой воде обеспечен свободный доступ в течение всего времени пребывания детей в образовательном учреждении.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательное учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется «Ведомость контроля за питанием».

В соответствии с экспертным заключением № Ф3-52/75 от 10.03.2021 года органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области» о соответствии/несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам документации по примерному и фактическому меню с 18.01.2021 года по 29.01.2021 года установлено:

В нарушение п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» технологические карты в количестве 70 шт., не утверждены руководителем организации или уполномоченным им лицом.

В нарушение п.8.1.2. приложения № 9 таблицы № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Масса порций блюд по приемам пищи в примерном меню ниже гигиенического норматива, а именно: масса порций 2 блюда (гуляш из отварной говядины, рыба в омлете, котлета из говядины, котлеты рубленые из птицы, биточки рыбные, птица тушеная с овощами, на обеды 1-го, 2-го, 3-го, 5-го, 8-го, 9-го дней примерного меню для детей 7-11 лет по 80 гр, при гигиеническом нормативе 90-12 гр. закуска (горошек консервированный и кукуруза консервированная по 40 гр, на обед 5-го и –го дней для детей 7-11 лет и 11 лет и старше, при гигиеническом нормативе 60-100 гр для детей 7-11 лет, 100-120 гр. для детей в возрасте 11 лет и старше. В фактическом меню с 05.02.2021 года по 18. 02.2021 года масса порций блюд: салата витаминного на обед 15.02.2021 года 80 гр, при гигиеническом нормативе 100-150 гр для детей в возрасте 11 лет и старше, котлет рыбных с соусом былым на обед 17.02.2021 года 90 гр, при гигиеническом нормативе 100-120 гр.

В нарушение п.8.1.2. приложения № 9 таблицы № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в примерном меню и в фактическом за период с 05.02.2021 года по 18.02.2021 года, суммарный объем блюд в среднем по приему пищи (завтрак), а именно: Суммарный объем блюд примерного меню для детей в возрасте 7-11 лет на завтрак в среднем составил 433,4 гр, при гигиеническом нормативе 500 гр.. Суммарный объем блюд по приемам пищи примерного меню в среднем на завтрак для обучающихся в возрасте 11 лет и старше составил 456,4 гр, при гигиеническом нормативе 550 гр. Суммарный объем блюд в фактическом меню для детей в возрасте 11 лет и старше за период с 05.02.2021 года по 18.02.2021 года в среднем составил 440 гр, при гигиеническом нормативе 550 гр,

питание детей в МБОУ «Подюжская СШ им.В.А.Абрамова» за период с 05.02.2021 года по 18.02.2021 года осуществляется не в соответствии с утвержденным меню, а именно: в фактическом меню для обучающихся в возрасте 11 лет и старше отсутствуют фрукты свежие, для детей в возрасте 7-11 лет один прием пищи (обед), в составе блюд на обед отсутствует первое блюдо в нарушение п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи в примерном меню и в фактическом за период с 05.02.2021 года по 18.02.2021 года для детей в возрасте 11 лет и старше не соответствуют требованиям п.8.1.2. приложения № 10 таблицы № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно: энергетическая ценность обеда в ниже гигиенического норматива на 1,92 % в примерном меню, на 4,74% в фактическом меню с 05.02.2021 года по 18.02.2021 года.

Согласно проведения анализа соблюдения физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от времени пребывания ребенка в образовательном учреждении в соответствии с требованиями НД установлено: в примерном меню пищевые вещества и энергетическая ценность в среднем за 10 дней для возрастной группы 7-11 лет не ниже гигиенических нормативов. согласно п.8.1.2. приложения № 10 таблицы №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; для возрастной группы 11 лет и старше содержание углеводов ниже гигиенического норматива на 7,64%; содержание кальция в примерном меню ниже гигиенического норматива на 36,84% для детей в возрасте 7-11 лет, на 38,76% для детей возрастной группы 11 лет и старше. В фактическом меню за период с 05.02.2021 по 18.02.2021 года для детей возрастной группы 11 лет и старше ниже гигиенического норматива белков на 45,82%, жиров на 45,43%, углеводов на 52,57%, энергетической ценности на 49,47%.

В примерном и фактическом меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты. Как в примерном, так и в фактическом меню включены «сосиски отварные», данный вид продуктов не включен в набор пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет, что свидетельствует о не соответствии требованиям п.8.1.2. приложения № 7 таблицы № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно анализа среднесуточного набора для детей 7-11 лет (1 прием пищи) за период с 05.02.2021 по 18.02.2021 года установлено: за указанный период в питание детей отсутствовали субпродукты, творог, сыр, хлеба пшеничного не было в рационе, недостаточно было молока на 88,13%. соков на 77,78%, масла сливочного на 73,89%, овощей свежих на 56,71%, яиц на 66,67%, масла растительного на 50,44%; выше гигиенического норматива потребление хлеба ржаного на 150%. макаронных изделий на 147,33%, птицы на 69,52%, картофеля на 54,88%, круп, бобовых на 34,07%. значительное превышение гигиенического норматива по соли. Вместо мяса указан фарш мясной. поэтому оценка не проводилась.

Данные свидетельствуют о нарушении требований п.8.1.2. Приложения № 7 таблицы № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». (устранили во время проверки)

Персонал обеспечен тремя комплектами специальной санитарной одеждой. Работники столовой при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимают ювелирные украшения, волосы убирают под колпак или косынку. Признаков заселенности складских помещений насекомыми не обнаружены. В школе не проводится производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, **в нарушение п. 1.8 СП 2.4.3648-20.**

В питании детей используют консервированные овощи с содержанием уксуса, пищевую продукцию с истекшим сроком годности (полуфабрикат натуральный, кусковой (мясокостный) грудка с кожей цыпленка-бройлера замороженная, изготовитель ООО «Шекснинская Птицефабрика» изготовлено и упаковано 10.07.2020 г., срок годности замороженных полуфабрикатов при температуре не выше - 18 °С не более шести месяцев, массой 2,046 кг., в нарушение **приложения 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Персонал обеспечен тремя комплектами специальной санитарной одеждой.

Качество питьевой воды, подаваемой системой водоснабжения, не соответствует гигиеническим требованиям к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Проба воды водопроводной, отобранная из водоразборного крана для пищевых целей в горячем цехе столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Подложская средняя школа им. В. А. Абрамова» (МБОУ «Подложская СШ им. В.А. Абрамова») по адресу Архангельская область, Коношский район, п. Подюга, ул. Школьная, д.51(протокол исследования № 205 от 11.03.2021.2021 г. филиала № 3 ФБУЗ «ЦГ и Э в Архангельской области» по исследованным показателям – железо общее **не соответствует** требованиям п.3.4.1. таблицы 2 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения

В смывах с технологического оборудования и посуды на пищеблоке санитарно-показательная флора не выявлена.

Суточные пробы отбираются в стеклянную посуду с крышками плотно закрытыми в полном объеме, хранятся в холодильнике при температуре бград. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда), но отсутствует салат витаминный за обед 15.02.2021., **в нарушение п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

### Структурное подразделение «Детский сад «Лучик»

**Территория** дошкольной организации по периметру ограждена забором, имеются зеленые насаждения. На территории детского сада выделены функциональные зоны: хозяйственная и игровая. Хозяйственная зона располагается за территорией детского сада. Для каждой группы оборудованы индивидуальные групповые площадки на улице, соблюдается принцип групповой изоляции. Для детей для защиты от солнца и осадков на территории игровой площадки оборудованы беседки. Игровые площадки для детей оборудованы с учетом их роста - возрастных особенностей. Игровое оборудование соответствует возрасту детей и изготовлено из материалов, не оказывающих вредного воздействия на человека. Уборка территории проводится ежедневно: утром за 1-2 часа до прихода детей или вечером после ухода детей. Не проводится сжигание мусора на территории дошкольной образовательной организации и в непосредственной близости от неё.

**Здания, помещения.** «Детский сад «Лучик» расположен в отдельных одноэтажных деревянных зданиях. В здании расположено по 2 групповые ячейки, в отдельном здании пищеблок, прачечная. Набор помещений групповых ячеек: раздевальная, групповая, спальня. Во 2 младшей и средней группах приемная одна на 2 группы. В каждой группе имеется туалетная комната, совмещенная с умывальной.

Объемно-планировочные решения помещений дошкольной образовательной организации не обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции. Планировка помещений дошкольной организации не обеспечивает возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы- одна общая раздевальная комната для групп «Звездочка» и «Солнышко», **в нарушение п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20.** В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной). Соблюдается принцип групповой изоляции ни во всех группах. Конструкция окон не предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей, форточки маленькие), **в нарушение п. 2.7.2 СП 2.4.3648-20.** Остекление окон выполнено не из цельного стеклопакета, допускается наличие трещин, **в нарушение п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20.** Питание детей организуется в помещении групповой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность, вид блюда (первое, второе, третье). В саду для мытья столовой посуды буфетные оборудованы двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и

горячей воды. В детском саду в группе Солнышко в буфетной не оборудовано автономная система водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения, в нарушение п. 2.6.1 СП 2.4.3648-20. **Внутренняя отделка:** Стены в групповых детского сада гладкие без трещин, имеют отделку допускающую уборку влажным способом. Полы покрыты линолеумом.

Оборудование. Оборудование основных помещений соответствует росту и возрасту детей. Детская мебель и оборудование для помещений детского сада изготовлены из материалов, безвредных для здоровья детей и имеют документы, подтверждающие их происхождение и безопасность. Раздевальные оборудованы шкафами для верхней одежды детей. Шкафы для одежды и обуви оборудованы индивидуальными ячейками – полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка промаркирована. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, размещает в доступных для и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Стулья и столы одной группы мебели и промаркированы.

Рабочие поверхности столов имеют матовое покрытие светлого тона. Материалы, используемые для облицовки столов и стульев, стойкие к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, белье промаркировано индивидуально для каждого ребенка. Детский сад обеспечен двумя комплектами матрасников на 1 ребенка. Постельные принадлежности не подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год, в нарушение п. 2.11.5 СП 2.4.3648-20.

Туалетные помещения делят на умывальную зону и зону санитарных узлов. В умывальной зоне размещаются детские умывальники. В зоне санитарных узлов размещаются унитазы и горшки.

Для персонала детского сада выделена отдельная санитарная комната с унитазом и умывальником. В туалетных помещениях установлены вешалки для детских полотенец по списочному составу детей, хозяйственный шкаф и шкаф для уборочного инвентаря.

**Естественное и искусственное освещение.** Основные помещения имеют естественное освещение. В качестве солнцезащитных устройств в групповой, игровой используют тканевые шторы светлых тонов, сочетающихся с цветом стен. На подоконниках в групповых отсутствуют широколистные цветы, снижающие уровень естественного освещения, а также цветы, превышающие высоту 15 см (от подоконника). Источники искусственного освещения обеспечивают достаточное равномерное освещение всех помещений. В основных помещениях предусматривается преимущественно люминесцентное освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения: белый, теплосветный, естественн-белый. Все источники искусственного освещения содержат в исправном состоянии. Осветительные приборы имеют защитную светорассеивающую арматуру.

**Отопление и вентиляция.** Отопление централизованное, водяное.

Во избежание ожогов и травм у детей отопительные приборы, конструкция которых не имеет защитных устройств, ограждены съемными решетками из дерева.

Для обогрева не используют переносные обогревательные приборы и обогреватели с инфракрасным излучением.

Все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей. Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа. Проветривание через туалетные комнаты не проводится. Проветривание проводят в отсутствие детей и заканчивают за 30 мин. до их прихода с прогулки или занятий.

Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляют с помощью бытового термометра, прикрепленного на внутренней стене, на высоте (0,8-1,0 метра). Параметры микроклимата (температура) соответствуют гигиеническим нормативам (протокол измерения параметров микроклимата №76-изм/1 от 26.02.2021 г.).

**Водоснабжение и канализация.** Здания дошкольной организации оборудовано системами холодного, канализацией.



Учреждение обеспечено водой, отвечающей требованиям к питьевой воде.

### **Организация питания.**

Пищеблок детского сада расположен в отдельном здании детского сада. Пищеблок оборудован необходимым холодильным и тепловым оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, используют цельнометаллические, для разделки сырых и готовых продуктов имеют отдельные разделочные столы, ножи и доски.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, а столовые приборы – из нержавеющей стали. Используют посуду для приготовления блюд используют из алюминия, а не из нержавеющей стали, **в нарушение п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20**. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. В детском саду не проводится производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, **в нарушение п. 1.8 СП 2.4.3648-20**.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке выделены промаркированные емкости с крышкой для замачивания посуды в дез. Растворе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью. В конце рабочего дня проводят мытье производственных столов для сырой продукции с использованием дезинфицирующих средств.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Для сбора пищевых отходов в группе выделена специальная тара с крышками.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6° С, которые обеспечены термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктах оборудованы приборами для измерения температуры воздуха/

При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1%-ным раствором столового уксуса.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

В качестве заправки салатов используют растительное масло.

Выдача готовой пищи проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Питьевой режим - используется кипяченая питьевая вода. Хранят кипяченую питьевую воду не более 3-х часов.

Холодильные камеры, холодильники обеспечены термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

Технологическое оборудование. Инвентарь, посуда изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Выделена чистая промаркированная емкость для обработанного яйца.

В соответствии с экспертным заключением № Ф3-53/75 от 10.03.2021 года органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области» о соответствии/несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам документации по примерному и фактическому меню с 27.01.2021 г. по 15.02.2021 г года установлено:

В нарушение п.8.1.2. приложения № 9 таблицы № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» масса порций блюд по приемам пищи в примерном меню ниже гигиенического норматива, а именно: для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет твороженные блюда пудинг из творога на ужин 1-го дня, запеканка твороженная на ужин 3-го дня, сырники на ужин 9-го дня по 120 гр, яичные блюда (омлет) на ужин 5-го и 8-го дней по 60 гр., при гигиеническом нормативе 130-150 гр; гарниры (каша гречневая, каша перловая, макароны отварные, капуста тушеная, пюре картофельное, макароны, пюре картофельное, рагу овощное) на обеды 2-го, 4-го, 5-го, 6-го, 7-го, 8-го, 9-го и 10-го дней, (картофель отварной, картофельное пюре, макароны отварные, рис отварной) на ужины 2-го, 4-го, 6-го, 7-го дней по 100 гр, при гигиеническом нормативе 110-120 гр.; фрукты на полдник 3-го и 8-го дней по 70 гр и 80 гр соответственно, при гигиеническом нормативе 100 гр.;

для детей в возрасте 3-7 лет тефтели мясные на обед 5-го дня 60 гр, при гигиеническом нормативе 70-80 гр, гарниры (картофель отварной на ужин 2-го дня и рис отварной на ужин 7-го дня по 120 гр, при гигиеническом нормативе 130-150 гр; выше гигиенического норматива первое блюдо на обеды каждый день примерного и фактического меню по 250 гр, при гигиеническом нормативе 180-200 гр.

В фактическом меню с 27.01.2021 года по 15.02.2021 года масса порций блюд: картофель отварной на ужин 12.02.2021 года 09.02.2021 года 120 г, при гигиеническом нормативе 130-150 гр, тефтели мясные на обед 12.02.2021 года 60 гр, при гигиеническом нормативе 70-80 гр, омлет натуральный на ужин 12.02.2021 года 80 гр, при гигиеническом нормативе 150-200 гр.,

Суммарный объем блюд примерного меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет на завтрак составляет от 307 до 340 гр, в среднем составил 328,2 гр, при гигиеническом нормативе 350 гр; на обед составляет от 520 гр до 580 гр, в среднем - 540 гр, при гигиеническом нормативе 450 гр.; на полдник составляет от 207 гр до 350 гр, в среднем - 263,1 гр, при гигиеническом нормативе 200 гр; на ужин составляет от 270 гр до 370 гр, в среднем- 324,5, при гигиеническом нормативе 400 гр.

Суммарный объем блюд по приемам пищи примерного меню для детей в возрасте от 3-х до 7 лет на завтрак составляет от 420 гр до 450 гр, в среднем составил 440 гр, при гигиеническом нормативе 400 гр; на обед составляет от 750 гр до 810 гр, в среднем - 785 гр, при гигиеническом нормативе 600 гр.; на полдник составляет от 220 гр до 410 гр, в среднем - 289 гр, при гигиеническом нормативе 250 гр; на ужин составляет от 360 гр до 500 гр, в среднем- 424,5 гр, при гигиеническом нормативе 450 гр.

Суммарный объем блюд в фактическом меню для детей в возрасте 3-7 лет 27.01.2021 года по 15.02.2021 года для детей в возрасте от 3-х до 7 лет на завтрак составляет от 420 гр до 460 гр, в среднем составил 434,29 гр, при гигиеническом нормативе 400 гр; на обед составляет от 750 гр до 800 гр, в среднем - 772,86 гр, при гигиеническом нормативе 600 гр.; на полдник составляет от 220 гр до 450 гр, в среднем - 331,43 гр, при гигиеническом нормативе 250 гр; на ужин составляет от 350 гр до 480 гр, в среднем- 408,57 гр, при гигиеническом нормативе 450 гр.

Таким образом, в примерном меню суммарный объем блюд по приемам пищи для детей в возрасте 1,5 - 3 года (завтрак, ужин), для детей от 3-х до 7 лет в примерном меню (полдник 4-х дней, ужин) и в фактическом за период с 27.01.2021 года по 15.02.2021 года (полдник 6 дней из 14, ужин 8 из 14 дней) не соответствует требованиям п.8.1.2. приложения № 9 таблицы № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В нарушение п.8.1.2. приложения № 10 таблицы № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи в примерном меню не соответствуют

требованиям, а именно: энергетическая ценность ужина ниже гигиенического норматива на 4,38 % для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет, 3,97 % для детей в возрасте 3-7 лет.

В нарушение п.8.1.2. приложения № 10 таблицы № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в примерном меню жиры, углеводы и энергетическая ценность в среднем за 10 дней для возрастной группы от 1,5 до 3-х лет ниже гигиенических нормативов, для возрастной группы 3-7 лет содержание жиров и углеводов ниже гигиенического норматива, согласно приложения № 10 таблицы № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Согласно анализа среднесуточного набора для детей 3-7 лет (4 приема пищи) за период с 18.01.2021 года по 29.01.2021 года установлено: за указанный период в питание детей отсутствовали субпродукты, недостаточно было соков на 81%, яиц на 60%, сметаны и творога на 36,36% и на 35% соответственно, масла растительного на 18,18%, масла сливочного на 14,29%. Выше гигиенического норматива наблюдается потребление птицы на 37,5%, макаронных изделий на 25%, соли на 20%, круп, бобовых на 16,28%.

Данные свидетельствуют о нарушении требований п.8.1.2. Приложения № 7 таблицы № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, подоконники, радиаторы и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.)

Влажную уборку в спальнях проводят после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выколачивают на специально отведенных для этого площадках, затем чистят влажной щеткой.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают независимо от эпидемиологической ситуации. Горшки моют после каждого использования при помощи ершей и моющих средств. Ванны, раковины чистят дважды в день ершами с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь для туалета промаркирован ярким цветом и хранят в туалетной комнате в специальном шкафу. Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, не доступных для детей.

Смену постельного белья, полотенец проводят по мере загрязнения, но не реже одного раза в 7 дней. Все белье промаркировано. Постельное белье, кроме наволочек, промаркировано у нижнего края.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

**МБОУ «Подложская СШ»**

1. Потолки и стены имеют дефекты и повреждения, следы протеканий и отделку не допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств в библиотеке и рекреация 2 этаж, в **нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20.**
2. Очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется самими работниками, при обследовании технического состояния вентиляции без инструментального измерения объемов вытяжки воздуха, в **нарушение п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20.**

3. Боковое естественное левостороннее освещение имеют ни все учебные помещения, так в технологии мальчиков (столярная мастерская) правостороннее естественное освещение, **в нарушение п. 3.4.12 СП 2.4.3648-20.**
4. Окна помещений, открываемые в весенний, летний и осенние периоды не оборудованы москитными сетками, **в нарушение п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20.**
5. Минимальная диагональ экран электронных средств облучения - ноутбука составляет менее 14 дюймов (11,6 дюймов диагональ экрана), **в нарушение таблицы 6.3 СанПиН 1.2.3685-21, в нарушение п. 2.4.4 СП 2.4.3648-20.**
6. В ходе проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы выявлены нарушения требований п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п.2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:
  - отсутствует заключение терапевта /заключение врачебной комиссии ЛМК у следующих работников: Орлова Ю.П.;
  - отсутствует отметка о прохождении ФОГ у следующих работников: Девонкина Е.Е., Красавина Ю.В., Качанова Т.А., Орлова Ю.П., Пастухова Л.А., Иванова М.В., Симановская А.Н., Порохина Н.И., Романова Н.В., Березина И.Ю., Круподерова Н.Б.;
  - отсутствует информация о прививках против кори у следующих работников: Вострякова Т.В., Девонкина Е.Е., Зайкова Е.В., Карпова Е.В., Кондюров С.Н., Коковин А.А., Качанова Т.А., Морозова Е.В., Орлов В.Т., Цеханович Е.В., Цуварева О.Н., Иванова М.В., Краева Е.П., Маринина А.А., Трофименко Л.Б., Туманова М.В., Тухватчина Н.М., Шубина Е.В., Юдина А.К.;
  - имеется отметка об одной прививке против кори, без указания информации о вакцинации/ревакцинации у следующих работников: Вохтомина О.Н., Гичка Т.А., Захарова И.А., Красавина Ю.В., Лодыгин А.Ю., Орлова Ю.П., Прохорова Ю.А., Пастухова Л.А., Страшненкова С.Н., Савкова О.А., Смирнов А.Н., Сотникова Е.Н., Турабова Е.В., Черненко М.В., Капинос О.А., Литвинов В.Н., Симановская Т.И., Симановская А.Н., Порохина Н.И., Рачицкая Л.С., Красавина Н.Б., Быкова А.В., Диденко А.А., Карпова О.В., Мосякина М.А., Попов Д.В., Страшненкова Е.А., Турундаевская - Лашко О.И., Корьтова Е.М., Касаткина Т.В., Быкова Г.В., Карпова Т.В., Тюкачева Т.С., Симановская Н.В., Круподерова Н.Б.;
  - отсутствует информация о прививках против дифтерии и столбняка (за последние 10 лет) у следующих работников: Агаркова А.А., Вострякова Т.В., Гичка Т.А., Девонкина Е.Е., Зайкова Е.В., Егорова Г.В., Карпова Е.В., Коковин А.А., Качанова Т.А., Морозова Е.В., Симановская Е.С., Турабова Е.В., Цеханович Е.В., Цуварева О.Н., Иванова М.В., Бойкова Н.И., Краева Е.П., Мосякина М.А., Некрасов С.А., Некрасова Е.С., Туманова М.В., Тухватчина Н.М., Шубина Е.В., Юдина А.К.;
  - отсутствует информация о трех прививках вакцинального комплекса против вирусного гепатита В у следующих работников: Вострякова Т.В., Девонкина Е.Е., Зайкова Е.В., Карпова Е.В., Коковин А.А., Качанова Т.А., Морозова Е.В., Цеханович Е.В., Цуварева О.Н., Иванова М.В., Краева Е.П., Трофименко Л.Б., Тухватчина Н.М., Шубина Е.В., Юдина А.К.;
  - отсутствует информация об иммунизации против гриппа у всех работников МБОУ «Подюжская СШ им.В.А.Абрамова»;
  - отсутствует информация о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации по занимаемой должности (подлежащих обучению) у следующих работников: Агаркова А.А., Вохтомина О.Н., Васильева Е.Н., Гичка Т.А., Девонкина Е.Е., Егорова Г.В., Захарова И.А., Красавина Ю.В., Качанова Т.А., Прохорова Ю.А., Савкова О.А., Смирнов А.Н., Сотникова Е.Н., Тельминова С.А., Черненко М.В., Устинова И.Н. (экспертное заключение №ФЗ-47/75 от 04 марта 2021 г.)

#### **Организация питания.**

1. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов не ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима

хранения пищевой продукции в складских помещениях, в нарушение п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. (устранили во время проверки)

2. Проба воды водопроводной, отобранная из водоразборного крана для пищевых целей в горячем цехе столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Подюжская средняя школа им. В. А. Абрамова» (МБОУ «Подюжская СШ им. В.А. Абрамова») по адресу Архангельская область, Коношский район, п. Подюга, ул. Школьная, д.51(протокол исследования № 205 от 11.03.2021.2021 г. филиала № 3 ФБУЗ «ЦГ и Э в Архангельской области» по исследованным показателям – железо общее -  $0,94 \pm 0,24 \text{ мг/дм}^3$  (мг/л) при гигиеническом нормативе не более 0,3 мг/л **не соответствует** требованиям п/п 556 таблицы 3.13 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
3. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю не используются термометры, в нарушение п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
4. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом без обработки всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, в нарушение п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. (устранили во время проверки)
5. В соответствии с экспертным заключением № Ф3-52/75 от 10.03.2021 года органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области» о соответствии/несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам документации по примерному и фактическому меню с 18.01.2021 года по 29.01.2021 года установлено:

В нарушение п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» технологические карты в количестве 70 шт., не утверждены руководителем организации или уполномоченным им лицом.

В нарушение п.8.1.2. приложения № 9 таблицы № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Масса порций блюд по приемам пищи в примерном меню ниже гигиенического норматива, а именно: масса порций 2 блюда (гуляш из отварной говядины, рыба в омлете, котлета из говядины, котлеты рубленые из птицы, биточки рыбные, птица тушеная с овощами, на обеды 1-го, 2-го, 3-го, 5-го, 8-го, 9-го дней примерного меню для детей 7-11 лет по 80 гр, при гигиеническом нормативе 90-12 гр. закуска (горошек консервированный и кукуруза консервированная по 40 гр, на обед 5-го и –го дней для детей 7-11 лет и 11 лет и старше, при гигиеническом нормативе 60-100 гр для детей 7-11 лет, 100-120 гр. для детей в возрасте 11 лет и старше. В фактическом меню с 05.02.2021 года по 18. 02.2021 года масса порций блюд: салата витаминного на обед 15.02.2021 года 80 гр, при гигиеническом нормативе 100-150 гр для детей в возрасте 11 лет и старше, котлет рыбных с соусом былым на обед 17.02.2021 года 90 гр, при гигиеническом нормативе 100-120 гр.

В нарушение п.8.1.2. приложения № 9 таблицы № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в примерном меню и в фактическом за период с 05.02.2021 года по 18.02.2021 года, суммарный объем блюд в среднем по приему пищи (завтрак), а именно: Суммарный объем блюд примерного меню для детей в возрасте 7-11 лет на завтрак в среднем составил 433,4 гр, при гигиеническом нормативе 500 гр., Суммарный объем блюд по приемам пищи примерного меню в среднем на завтрак для обучающихся в возрасте 11 лет и старше составил 456,4 гр, при гигиеническом нормативе 550 гр, Суммарный объем блюд в фактическом меню для детей в возрасте 11 лет и старше за период с 05.02.2021 года по 18.02.2021 года в среднем составил 440 гр, при гигиеническом нормативе 550 гр.

Питание детей в МБОУ «Подюжская СШ им.В.А.Абрамова» за период с 05.02.2021 года по 18.02.2021 года осуществляется не в соответствии с утвержденным меню, а именно: в фактическом меню для обучающихся в возрасте 11 лет и старше отсутствуют фрукты свежие, для детей в возрасте 7-11 лет один прием пищи (обед), в составе блюд на обед отсутствует первое блюдо в нарушение п.8.1.4.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи в примерном меню и в фактическом за период с 05.02.2021 года по 18.02.2021 года для детей в возрасте 11 лет и старше не соответствуют требованиям п.8.1.2. приложения № 10 таблицы № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно: энергетическая ценность обеда в ниже гигиенического норматива на 1,92 % в примерном меню, на 4,74% в фактическом меню с 05.02.2021 года по 18.02.2021 года.

Согласно проведения анализа соблюдения физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от времени пребывания ребенка в образовательном учреждении в соответствии требованиям НД установлено: в примерном меню пищевые вещества и энергетическая ценность в среднем за 10 дней для возрастной группы 7-11 лет не ниже гигиенических нормативов, согласно п.8.1.2. приложения № 10 таблицы №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; для возрастной группы 11 лет и старше содержание углеводов ниже гигиенического норматива на 7,64%; содержание кальция в примерном меню ниже гигиенического норматива на 36,84% для детей в возрасте 7-11 лет, на 38,76% для детей возрастной группы 11 лет и старше. В фактическом меню за период с 05.02.2021 по 18.02.2021 года для детей возрастной группы 11 лет и старше ниже гигиенического норматива белков на 45,82%, жиров на 45,43%, углеводов на 52,57%, энергетической ценности на 49,47%.

В примерном и фактическом меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты. Как в примерном, так и в фактическом меню включены «сосиски отварные», данный вид продуктов не включен в набор пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет, что свидетельствует о не соответствии требованиям п.8.1.2. приложения № 7 таблицы № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно анализа среднесуточного набора для детей 7-11 лет (1 прием пищи) за период с 05.02.2021 по 18.02.2021 года установлено: за указанный период в питание детей отсутствовали субпродукты, творог, сыр, хлеба пшеничного не было в рационе, недостаточно было молока на 88,13%, соков на 77,78%, масла сливочного на 73,89%, овощей свежих на 56,71%, яиц на 66,67%, масла растительного на 50,44%; выше гигиенического норматива потребление хлеба ржаного на 150%, макаронных изделий на 147,33%, птицы на 69,52%, картофеля на 54,88%, круп, бобовых на 34,07%, значительное превышение гигиенического норматива по соли. Вместо мяса указан фарш мясной, поэтому оценка не проводилась.

Данные свидетельствуют о нарушении требований п.8.1.2. Приложения № 7 таблицы № 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6. В школе не проводится производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, **в нарушение п. 1.8 СП 2.4.3648-20.**
7. В питании детей используют консервированные овощи с содержанием уксуса, пищевую продукцию с истекшим сроком годности ( полуфабрикат натуральный, кусковой (мясокостный) грудка с кожей цыпленка-бройлера замороженная, изготовитель ООО «Шекснинская Птицефабрика» изготовлено и упаковано 10.07.2020 г., срок годности замороженных полуфабрикатов при температуре не выше - 18 °С не более шести месяцев, массой 2,046 кг., в нарушение **приложения 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** (устранили во время проверки)
8. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда), но отсутствует салат витаминный за обед 15.02.2021., **в нарушение п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** (устранили во время проверки)

Структурное подразделение «Детский сад «Лучик»

1. Планировка помещений дошкольной организации не обеспечивает возможность формирования изолированных помещений для каждой детской группы - одна общая раздевальная комната для групп «Звездочка» и «Солнышко», **в нарушение п. 3.1.3 СП 2.4.3648-20.**
2. В детском саду в группе Солнышко в буфетной не оборудована автономная система водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения, **в нарушение п. 2.6.1 СП 2.4.3648-20.**
3. Конструкция окон не предусматривает возможность организации проветривания помещений, предназначенных для пребывания детей, форточки маленькие), **в нарушение п. 2.7.2 СП 2.4.3648-20.**
4. Остекление окон выполнено не из цельного стеклопакета, допускается наличие трещин, **в нарушение п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20.**
5. Постельные принадлежности не подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год, **в нарушение п. 2.11.5 СП 2.4.3648-20.**
6. Используют кухонную посуду для приготовления блюд используют из алюминия, а не из нержавеющей стали, **в нарушение п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.**
7. В детском саду не проводится производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, **в нарушение п. 1.8 СП 2.4.3648-20.**
8. В соответствии с экспертным заключением № Ф3-53/75 от 10.03.2021 года органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области» о соответствии/несоответствии санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам документации по примерному и фактическому меню с 27.01.2021 г. по 15.02.2021 г года установлено:

В нарушение п.8.1.2. приложения № 9 таблицы № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» масса порций блюд по приемам пищи в примерном меню ниже гигиенического норматива, а именно: для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет твороженные блюда пудинг из творога на ужин 1-го дня, запеканка твороженная на ужин 3-го дня, сырники на ужин 9-го дня по 120 гр, яичные блюда (омлет) на ужин 5-го и 8-го дней по 60 гр., при гигиеническом нормативе 130-150 гр; гарниры (каша гречневая, каша перловая, макароны отварные, капуста тушеная, пюре картофельное, макароны, пюре картофельное, рагу овощное) на обеды 2-го, 4-го, 5-го, 6-го, 7-го, 8-го, 9-го и 10-го дней, (картофель отварной, картофельное пюре, макароны отварные, рис отварной) на ужины 2-го, 4-го, 6-го, 7-го дней по 100 гр, при гигиеническом нормативе 110-120 гр.; фрукты на полдник 3-го и 8-го дней по 70 гр и 80 гр соответственно, при гигиеническом нормативе 100 гр.;

для детей в возрасте 3-7 лет тефтели мясные на обед 5-го дня 60 гр, при гигиеническом нормативе 70-80 гр, гарниры (картофель отварной на ужин 2-го дня и рис отварной на ужин 7-го дня по 120 гр, при гигиеническом нормативе 130-150 гр; выше гигиенического норматива первое блюдо на обеды каждый день примерного и фактического меню по 250 гр, при гигиеническом нормативе 180-200 гр.

В фактическом меню с 27.01.2021 года по 15.02.2021 года масса порций блюд: картофель отварной на ужин 12.02.2021 года 09.02.2021 года 120 г, при гигиеническом нормативе 130-150 гр, тефтели мясные на обед 12.02.2021 года 60 гр, при гигиеническом нормативе 70-80 гр, омлет натуральный на ужин 12.02.2021 года 80 гр, при гигиеническом нормативе 150-200 гр.,

Суммарный объем блюд примерного меню для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет на завтрак составляет от 307 до 340 гр, в среднем составил 328,2 гр, при гигиеническом нормативе 350 гр; на обед составляет от 520 гр до 580 гр, в среднем - 540 гр, при гигиеническом нормативе 450 гр.; на полдник составляет от 207 гр до 350 гр, в среднем - 263,1 гр, при гигиеническом нормативе 200 гр; на ужин составляет от 270 гр до 370 гр, в среднем- 324,5, при гигиеническом нормативе 400 гр.

Суммарный объем блюд по приемам пищи примерного меню для детей в возрасте от 3-х до 7 лет на завтрак составляет от 420 гр до 450 гр, в среднем составил 440 гр, при гигиеническом нормативе 400 гр; на обед составляет от 750 гр до 810 гр, в среднем - 785 гр, при гигиеническом нормативе 600 гр.; на полдник составляет от 220 гр до 410 гр, в среднем - 289 гр, при гигиеническом нормативе 250 гр; на ужин составляет от 360 гр до 500 гр, в среднем- 424,5 гр, при гигиеническом нормативе 450 гр.

Суммарный объем блюд в фактическом меню для детей в возрасте 3-7 лет 27.01.2021 года по 15.02.2021 года для детей в возрасте от 3-х до 7 лет на завтрак составляет от 420 гр до 460 гр, в среднем составил 434,29 гр, при гигиеническом нормативе 400 гр; на обед составляет от 750 гр до 800 гр, в среднем – 772,86 гр, при гигиеническом нормативе 600 гр.; на полдник составляет от 220 гр до 450 гр, в среднем – 331,43 гр, при гигиеническом нормативе 250 гр; на ужин составляет от 350 гр до 480 гр, в среднем – 408,57 гр, при гигиеническом нормативе 450 гр.

Таким образом, в примерном меню суммарный объем блюд по приемам пищи для детей в возрасте 1,5 – 3 года (завтрак, ужин), для детей от 3-х до 7 лет в примерном меню (полдник 4-х дней, ужин) и в фактическом за период с 27.01.2021 года по 15.02.2021 года (полдник 6 дней из 14, ужин 8 из 14 дней) не соответствует требованиям п.8.1.2. приложения № 9 таблицы № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В нарушение п.8.1.2. приложения № 10 таблицы № 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи в примерном меню не соответствуют требованиям, а именно: энергетическая ценность ужина ниже гигиенического норматива на 4,38 % для детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет, 3,97 % для детей в возрасте 3-7 лет.

В нарушение п.8.1.2. приложения № 10 таблицы № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в примерном меню жиры, углеводы и энергетическая ценность в среднем за 10 дней для возрастной группы от 1,5 до 3-х лет ниже гигиенических нормативов, для возрастной группы 3-7 лет содержание жиров и углеводов ниже гигиенического норматива, согласно приложения № 10 таблицы № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Согласно анализа среднесуточного набора для детей 3-7 лет (4 приема пищи) за период с 18.01.2021 года по 29.01.2021 года установлено: за указанный период в питание детей отсутствовали субпродукты, недостаточно было соков на 81%, яиц на 60%, сметаны и творога на 36,36% и на 35% соответственно, масла растительного на 18,18%, масла сливочного на 14,29%. Выше гигиенического норматива наблюдается потребление птицы на 37,5%, макаронных изделий на 25%, соли на 20%, круп, бобовых на 16,28%.

Данные свидетельствуют о нарушении требований п.8.1.2. Приложения № 7 таблицы № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». (устранили во время проверки)

указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

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 к акту документы:

копия приказа по Управлению образования МО «Коношский муниципальный район» № 12/о от 21.01.2021 г. о возложении обязанности директора, должностная инструкция директора; распоряжение о проведении плановой выездной проверки юридического лица № 44 от 21.01.2021 г., копия свидетельства о постановке на учет Российской организации в налоговом органе по месту её нахождения; Лист записи Единого государственного реестра юридических лиц; протокол измерения параметров микроклимата № 74-изм/1, № 76-изм/1 от 26.02.2021 г.; протокол измерений искусственной освещенности № 73-изм/1 от 26.02.2021 г.; протоколы лабораторных исследований; экспертное заключение №ФЗ -46/75, №ФЗ-47/75 от 04.03.2021 г., №ФЗ-53/75 от 10.03.2021 г.; протокол измерения параметров шума №75-изм/1 от 26.02.2021 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:  главный специалист-эксперт Рогачева Н.А.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):  
директор МБОУ "Подюжская СШ им. В.А. Абрамова " Вострякова Татьяна Васильевна  
Старший воспитатель структурного подразделения Детский сад «Лучик» Литвинова Наталья Николаевна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 17 ” марта 20 21 г.

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

На каждом этаже размещаются туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками с дверями. Оборудованы устройства подогрева воды в туалетных помещениях школы.

В помещениях начальных классов, учебных кабинетах, мастерских установлены умывальные раковины.

Потолки и стены имеют дефекты и повреждения, следы протеканий и отделку не допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств в библиотеке и рекреация 2 этаж, в **нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20**. Все стены в учебных помещениях школы отделаны гипсокартонном и окрашены водоэмульсионной краской, полы в учебных помещениях и коридорах покрыты ленолиумом; в столовой - метлахская плитка, потолок окрашен водоэмульсионной краской. Источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.

Система вентиляции через фрамуги и форточки, на день обследования проветривание осуществляется во всех кабинетах. Очистка и контроль за эффективностью работы вентиляционных систем осуществляется самими работниками, при обследовании технического состояния вентиляции без инструментального измерения объемов вытяжки воздуха, в **нарушение п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20**.

Боковое естественное левостороннее освещение имеют не все учебные помещения, так в технологии мальчиков (столярная мастерская) правостороннее естественное освещение, в **нарушение п. 3.4.12 СП 2.4.3648-20**. Окна помещений, открываемые в весенний, летний и осенние периоды не оборудованы москитными сетками, в **нарушение п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20**. Количество и размеры окон обеспечивают должный его уровень. В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками. Предусмотрено люминесцентное освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения белый. Согласно протокола измерений искусственной освещенности №73-изм/1 филиала №3 ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Архангельской области» от 26.02.2021 г. уровень искусственной освещенности соответствует гигиеническим норматива.

Воздушно-тепловой режим в помещениях школы в день обследования соблюдается. Произведено филиалом №3 ФБУЗ «Центром гигиены и эпидемиологии в Архангельской области» протокол измерений параметров микроклимата № 74-изм/1 от 26.02.2021 г. филиала №3 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области».

Для подбора ученической мебели соответственно росту обучающихся сделана её цветовая маркировка, которая нанесена на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга. Парты (столы) расставлены в учебных помещениях по номерам: меньшие – ближе к доске, большие – дальше. Классные доски изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, хорошо очищаются влажной губкой, износостойкие, имеют темно-зеленый цвет и антибликовое покрытие. Классные доски имеют лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки.

В кабинете химии, физики оборудованы специальными демонстрационными столами, лаборантскими. Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационные столы установлены на подиуме. Ученические столы имеют устойчивое к действию агрессивных химических веществ покрытие и защитные бортики по наружному краю стола. Кабинет химии оборудован вытяжным шкафом.

Кабинет информатики расположен на 2 этаже здания школы. Фактически в кабинете установлено 10 компьютеров для детей и один для учителя. Площадь кабинета 52,1 кв.м., на одно рабочее место площадь соблюдается. Ориентация окон – северо-запад. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами ЛБ-40. Естественное освещение 3 окнами. Полимерные материалы не использованы. Верхняя часть стен и потолок окрашены моющей акриловой краской. На окна приобретены жалюзи. В кабинете установлена интерактивная доска, её диагональ составляет 168 см, соответствует гигиеническим нормативам. Доска расположена по центру фронтальной стены классного помещения. Диагональ монитора персонального компьютера составляет 48 см, при норме не менее 39,6 см. Не используют мониторы на основе электронно-лучевых трубок.