

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 119 Свердловской области Территориальный отдел в городе Серов, Серовском,
Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах адрес: 624992, Свердловская область, г.
Серов, ул. Фрунзе, дом 5 тел.(34385) 6-42-86

E-mail: mail 13@66.rosпотребнадzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП

У.П.И.

6670083677/667001001

место составления акта

624992, Свердловская область, г. Серов, ул. Фрунзе, дом 5

АКТ ВНЕПЛАНОВОЙ ВЫЕЗДНОЙ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах
юридического лица

01.12.2020 г. час 00 мин.

На основании распоряжения № 01-01-01-93-13/37343 от Об. 11.2020 г.

заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области

И.А.Власова

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии. Имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля
(надзора), издавшего распоряжение в-в(И приказ о проведении проверки

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
"НОВОЛЯЛИНСКАЯ ШКОЛА, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ.

624400, Свердловская обл., Новолялинский район, г. Новая Ляля,
ОСТРОВСКОГО УЛИЦА., 1

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

объект(ы) с указанием адреса (место проведения проверки):

школа

624400, Новолялинский район, г. Новая Ляля,
Островского ул., 1

дата и время проведения выездной проверки: с 10.12.2020 по 07
12.2020

	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (смин. по мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объект*)	Наименование, адрес объекта проверки
1	Ю.11.2020	С 12-30 по 15-00 е,	2 часа 30	Школа, 624400, Новолялинский район, г. Новая Ляля, овского л.,

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе
Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах

наименование органа

контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: электронной почтой 06.11.2020
директор ПОПОВА МАРИНА АЛЕКСАНДРОВНА

фамилия имени отчества, почта, ига, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лицо(а), проводившие проверку

Баева Юлия Сергеевна ведущий



специалист-эксперт Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Серов,

Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах филиал ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском
районах В (Аттестат 4 аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г., аттестат аккредитации РОСС
RU.0001.510270, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015 г)

Кластер Екатерина Александровна Помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Серов, Серовском, аринском, Новолялинском и Верхотурском районах»

фамилия, имя, отчество, ДОЛЖНОСТЬ должностного лица (д. лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилия, имя, отчество, должность экспертов И/Или наименование экспертных организаций)

Заведующий хозяйством Будина Ольга Константиновна

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась

фамилия, имя, отчество, должность руководителя,

10.1 1.2020г. в условиях искусственного освещения в дневное время суток в 12-30 ведшим экспертом Баевой ЮС. осуществлялась фото съемка техническим средством телефон Амв Zenfone Max M2 объекте школа, 624400, Новолялинский район, г. Новая Ляля, Островского ул., 1

реквизиты используемой техники наименование, серия, номер

О проведении уведомлена (а)

фото съемка, кино съемка, звукозапись, видеозапись

В ходе проверки установлено:

1. данные объекта

1.	наименование	ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "НОВОЛЯЛИНСКАЯ ШКОЛА, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ"	
2.	адрес	624400, Свердловская обл., Новолялинский район, г. Новая Ляля, ОСТРОВСКОГО УЛИЦА, 1	
3.	дата регистрации	12.11.2002	
4.	ИНН	6647003120	
5.	ОКПО	50726541	
6.	ОГРН	1026602073728	
7.	организационно-правовая форма	Государственные бюджетные учреждения субъектов Российской Федерации	
8.	вид собственности	Государственная собственность	
9.	наличие ППК		
10.	ОКВЭ	85.13	
11.	вид деятельности	бюджетные учреждения	образования
12.	руководитель: ФИО, должность	ПОПОВА МАРИНА АЛЕКСАНДРОВНА,	
13.	телефон, факс, e-mail	т.2-24-91	

2. данные объектов и выявленные нарушения

данные по объекту		
1.	наименование	школа
2.	адрес	624400, Новолялинский район, г. Новая Ляля, Островского ул., 1
3.	ОКВЭ	85.13 Образование основное общее
4.	ведомственная классификация	специальные (коррекционные) учреждения с дневным пребыванием детей 85

5.	классификация предприятия озничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	водитель: ФИО, должность	Попова Ирина Александровна, екто Ма					
9.	телефон, факс, e-mail	т-2-24-91					
Ш.	контактная информация						
П.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия да	производства	работы и с	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	40		57	0		
	женщины	33					
	по остку 15-17 лет						
нет проверки							
п/п	наименование НД	пункты НД					
	Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.	т. 11					
2.	Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ О техническом регулировании.	п. 1 ст. 38					
3.	Постановление Правительства Российской Федерации от 03.04.2020 № 438 «Об особенностях осуществления в 2020 году государственного контроля (надзора), муниципального контроля и о внесении изменений в пункт 7 Правил подготовки органами государственного ко						

7.	ТР ТС технический регламент на масложировую продукцию.	глава 7 п. 1, глава 7 п. 2., глава 7 п. 3., глава 3 п. 1., глава 3 п. 2., глава 3 п. 3., глава 4.*т. 6 п. 1., ст. 6 п. 2., ст. 7 п. 1., ст. 7 п. 2., ст. 7 п. 3., ст.8., ст. 9 п. 1., ст. 9 п. 2., ст. 10 п. 1., ст. 10 п. 2., ст. 10 п. 3., ст. 10 п. 4., ст. 10 п. 5., ст. 10 п. 6., ст. 10 п. 7., ст. 10 п. 8., ст. 10 п. 9., ст. 10 п. 10, ст. 11, ст. 12 п. 1., ст. 12 п. 2., ст. 13 п. 1., ст. 13 п. 2., ст. 13 п. 3., ст. 14 п. 1., ст. 14 п. 3., ст. 14 п. 4., ст. 14 п. 5., ст. 14 п. 6., ст. 14 п. 7., ст. 15 п. 1., ст. 15 п. 2., ск. 15 п. 3.*т. 15 п. 4., ст. 15 п. 5., ст. 15 п. 6., ст. 16 п. 1., • ст. 16 п. 2., . 17., ст. 1'8. п. 4., ст. 19 п. 2., ст. 20 п. 1., ст. 20 п. 6.
8.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.	п.5, п 7 п 10, п. ы, п. 12, п. в, п. 14., п. 15., п. 16., п. 17 ., п. 18., п. 19., п. 20., п. 21., п. 22v п. 23., п. 24., п. 25., п. 26., п. 27., п. 28., п. 29., п. 30., п. 31., п. 32., п. 33., п. 34., п. 35., п. 36., п. 37., п. 38., п. 39., п. 40., п. 41., п. 42 ,43., п. 44., п. 45., п. 46., п. 47., п. 48., п. 49., п. 50., п. 51., п. 5 п. 53., п. 54., п. 55., п. 56., п. 57., п. 58., п. 59., п. 60., п. 61., п. 62., п. 64., п. 65., п. 66., п. 67., п. 68., п. 69., п. 70., п. 71., п. 72., п. 73., п. 75., п. 76.; п. 78., п. 79., п. 80., п. 81., п. 82., п. 83., п. 84., п. 85., п. 86., п. 87., п. 8 , п. 89., п. 90., п. 91., п. 92., п. 93., п. 94., п. 95., п. 96., п 96.1, п. 97., п. 9., п. 101., п. 102., п. 103., п. 104., п. 105 . , п. 106., п. 1 1 1., п. 1 12., п. 113.,'п. 1 14.
9.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.	п.5, п. 9., п. 10., п. П., п. 12., п. 13., п. 14., п. 15., п. 16., п. 17., п. 18., п. 20., п. 21., п. 22., п. 23., п. 24., п. 25., п. 27., п. 28., п. 29., п. 30., п. 32',п. 33., п. 34., п. 35., п. 36., п. 37., п. 38., п. 39., п. 40., п. 41., п. 42., п. 43.; п. 44., п. 45., п. 46., п. 47., п. 48., п. 49., п. 50., п. 51., п. 52., п. 53., п. 54. п. 55., п. 56., п. 57., п. 59., п. 60., п. 61., п. 62., п. 63., п. 64., п. 65., п.

		66., п. 67., п. 68., п. 69., п. 70., п. 71., п. 72., п. 73 nn. а, п. 73 nn. б, п. 73 nn. в, п. 74 nn. а, п. 74 nn. б, п. 74 nn. в, п. 75 nn. а, п. 75 nn. б, п. 75 nn. в, п. 75 nn. г, п. 75 nn. д, п. 75 nn. е, п. 75 nn. ж, п. 75 п. з, п. 76, п. 77., п. 78., п. 79., п. 80., п. 81., п. 82., п. 83., п. 84., п. 85., п. 86., п. 87., п. 88., п. 89., п. 90., п. 91., п. 95., п. 93., п. 94., п. 95., п. 96., п. 97., п. 98., п. 99., п. 100, п. 101., п. 102., п. 103., п. 104, п. 105, п. 106, п. 107 nn. а, п. 107 lin. 107 rill. r, п. 108., п. 109., п. 1 10, п. 1 1 1, п. 1 12, п. 1 13, п. 1 18 rrrn. p, It.' 119 nn. а, п. 1 19 nn. 6, п. 1 19 rill. B, п. 120 nn. а, п. 120 rrrn. 6, п. 120 nn. B; ri. 120 rrrn. r, п. 121 nn. а, п. 121 nn. 6, п. 121 an. B, п. 121 nn. r, п. 121 nn. A, п. 122 Ml. а, п. 122 nn. 6, п. 122 lin. B, п. 122 rrrn. r, п. 123 nn. а, п. 123 nn. б, п. 124 nn. а, п. 124 nn. б, п. 125, п. 126 nn. а, п. 126 nn. 6, п. 126 nn. i, п. 126 rrrn. r, п. 127, п. 129, п. 130, п. 13 1, 11, 132, п. 133, п. 135, п. 136, п. 137, п. 142, п. 143, п. 144, п. 145, п. 146., п. 147, п. 148, п. 149
10.	TP EA3C 040/2016 TeXHHHeCKHM пернаMeHT EBpa3HMercoro 3KOHOMHqeCKOрO coK)3a "O 6e30nacHoc-TH Pb16b1 H Pb16H0iá npoayva»m"	п. 8, п. 9, п. 10, п. 1 1, 12, п. 13, li. 14, п. 16, п. 17, п. 19, п. 20, п. 21, п. 22, п. 23, п. 24, п. 25, n.f 26, п. 27, Æ28, п. 29, п. 30, п. 31, п. 32, п. 33, п. 34, п. 35, n.36, п. 37, п. 38, п. 39, n: À(), п. 41, п. 42, п. 53, п. 54, п. 55, п. 56, п. 57, п. 58, п. 59, п. 60, п. 61, п. 62, п. 63, п. 64, п. 65, п. 66, п. 67, п. 68, п. 69, п. 70, п. 71, п. 72, п. 73, п. 74, п. 75, п. 76, п. 77, п. 78, п. 80, п. 81, п. 87, п. 89, п. 92, п. 96, п. 97, п. 98, п. 99, п. 100, п. 101
11	CH 1.1.1058-01 OpraHH3a1.1Hfl H np0BeaeHue 11POH3BOACTBeHH01'O KOHTPOJI ga C06J1}OaeHHeM capwpaPHb1X ИПРОЖИ H Bb1110JIHeHHeM caHwpaPHO- r1POTHB03rmneMHqeCKHX O WlaKTHqeCKHX Me O HATHÍ.	HaJIHHHeHÁ, 1.5, 1.5. ,, 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 3.1., 3.2., 3.3. 3.4., 3.5., 3.6., 3.7?, 3.8., 3.9., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 5. 1.
12.	CaHrIH 2.3.2.1078-01 FHRHeHMHeCKHe rpe60BaHH1 6e30nacHocTH H 11HuaeBOä ueHHOCTH 11H1ueBb1X np0AYKT0B	HA, 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 2.9., 2.10., 2.1 1., 2.13., 2.14., 2.15., 2.16..17., 2.19., 220., 2.21., 222., 223., 2.24., 2.25., 226., 228., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4, 3.7, 3.8, 3.10., 3.1 1., 3.12., 3.13., 3.14., 3.15., 3.16., 3.17., 3.18., 3.19., 3.20., 3.21., 3.2., 323., 3.24., 3.25., 3.26., 3.27., 3.28., ê.29., 3.30., 3.32., 3.33., 3.34., 3.35., 3.37., 3.38, 3.42., 6.1, 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6.
13.	Card1HH 2.3.2.1324-03 rHrueHwecKHe rpe60BaHHq K cpoKaM roAHOCTH H YCJIOBH¶M xpаHeHH¶ rrmueBb1x KTOB.	HA; 1.6., 1.7., 1.8., 1.10., 1.1 1, 1.12, 1.13., 1.14., 1.15, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 39.1, 3.1.2., 3.1.3., 3.1.4., 3.1.5., 3.1.6., 3.1.7., 3.1.8., 3.1 .9, 3.2.1., 3.2.2., 3.3.1, 3.3.2., 3.3.3., 3.3.4., 3.4.1., 3.4.2., 3.4.3., 3.4.4., 3.4.5., 3.4.6., 3.4.7.
14.	CaH11HH 2.32.1940-05 OpraHH3a11H¶ aeTCKoro rурpaHHA.	наличие НД. 2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6, 2.7., 2.9., 2.10, 3.2., 4.1., 42, 4.3, 4.4, 4.5, 5.1., 5.2, 5.3., 5.4, 6.1, 6.2, 6.4, 6.5, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 9.1, 92, 9.3, 10.1 10.2, 10.3, 10.4

15.	CIT 2.3.6.1079-01 CaHwrapH0311HneMHOJIOrHqeCKue TPe60BaHH51 K opral--1H3a1.1MAM 061UeCTBeHHorO rurraHHH, H3rOTOBneHHIO H 060P0Tocnoc06HocTH B 1--1HX TIHIUeBb1X IPOAYKTOB H rrp0AOBOJ1bcTBeHHoro Cb1Pbl.		HA, 1.2., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4. 10., 4.1 1., 4.12., 4.13., 4.14., 4.15., 4.16., 4.17., 4. 18., 4.19., 4.20., 4.21., 4.22., 4.23., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 5.11., 5.12., 5.13., 5.14., 5.15., 5.16., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6. 18., 6.1 1., 6.12., 6.13., 6.14., 6.15., 6.16., 6.17., 6. 18., 6.19., 6.20., 6.21., 6.2., 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7., 7.8., 7.9., 7.10., 7.1 1 ., 7.12., 7.13., 7.14.; 7.15., 7.16., 7.17., 7.18., 7.19., 7.20., 7.21., 7.2., 7.23., 7.24., 7.25., 7.26.; 7.27., 7.28., 7.29., 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.4.16, 8.4.17, 8.4.18, 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.1 1., 8.12., 8.13., 8.14., 8.15., 8. 16., 8.17., 8.18., 8.19., 8.20., 8.21., 8.22., 8.23., 8.24., 8.25., 8.26., 8.21, 9. 1., 9.2., 9.3. 9.4., 9.5., 9.6., 9.7., 9.8., 9.9., 9.10., 9.1 1., 9.12., 9.13., 10.1., 10. 2., 10.3., 1 4., 10.5., 10.6., 10.7., 10.8., 10.9., 10.10., 10.1 1., 10.12., 10.13., 10.14. '10.15., 10.16., 10.17., 10. 18., 10.19., 10.20., 10.21., 10.22., 10.23., 10.24.,) 10.25., 10.26., 10.27., 10.28., 10.29., 10.30., 10.31., 10.32., 10.33., 10.34.,'10.35., 10.36., 1 1.1., 1 1.2., 1 1.3., 1 1.4., 1 1 .5., 1 1.6., 1 1.7., 12.1., 12.2., 12.3., 13.1., 13.2., 13.3., 13.4., 13.5., 13.6., 13.7., 14.1., 14.2., 14.3., 14.4., 15.1., 16.1., 16.3., 16.4., 16.5., 16.6., 16.7., 16.8., 16.9., 16.10., 17.1, 17.2, 17.3, 17.4, 17.5, 17.6, 17.7, 17.8, 18. 1.1, 18.1.2, 18.1.3, 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.2.1, 18.2.2, 18.2.3, 18.2.4, 18.3.1, 18.3.2, 18.3.3, 18.3.4, 18.3.5, 18.4.1, 18.4.2, 18.4.3, 18.4.4, 18.4.5, 18.4.6, 18.4.7, 1 8.4.8, 18.4.9, 18.4.10, 18.4.1 1, 18.4.12, 18.4.13, 18.4.14, 18.4.15, 18.4.19, 18.4.20, 18.5.1, 18.5.2, 18.5.3, 18.5.4, 18.5.6, 18.5.7, 18.5.8, 18.5.9, 18.5.10, 18.5.1 1, , 185.12
16.	CaH11HH 2.4.2.2821-10	o-	, 1 .6., 1.7., 2.1., 2. ., 2.3., 2.4. 2.5., 2.6., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. 3.6.,

	<p>311HaeMH0J10ruqecKHe Tpe60BaHHB K YCJOBHflM H opraHH3a11HH 06yqeHH51 B 061ue06pa30Ba*reJ1bHb1X opraHH3a11Hax</p>	<p>3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 4.1., 4.9., 4.10., 4.11., 4.12., 4.13., 4.14., 4.15., 4.16., 4.21., 4.22., 4.23., 4.24., 4.25., 4.26., 4.27., 4.28., 4.29., 432, 4.33., 4.34., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 5.11., 5.12., 5.13., 5.14., 5.15., 5.16., 5.17., 5.18., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 6.14., 6.15., 6.16., 6.17., 6.18., 6.19., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 6.14., 6.15., 6.16., 6.17., 6.18., 6.19., 7.2.1., 7.2.2., 7.2.3., 7.2.4., 7.2.5., 7.2.6., 7.2.7., 7.2.8., 7.2.9., 7.2.10., 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 9.2., 9.3., 9.4., 9.6., 10.1., 10.2., 10.3., 10.4., 10.5., 10.6., 10.7., 10.8., V., 10.11., 10.12., 10.13., 10.14., 10.15., 10.16., 10.17., 10.18., 10.20., 10.21., 10.22., 10.23., 10.24., 10.25., 10.26., 10.27., 10.28., 10.30., 10.31., 10.32., 11.1., 11.2., 11.3., 11.4., 11.5., 11.6., 11.7., 11.8., 1.9., 12.1., 12.2., 12.3., 12.4., 12.5., 12.6., 12.7., 12.8., 12.9., 12.10., 12.11., 12.12., 12.13., 12.14., 12.15., 12.17., 13.1., 13.2.</p>
17.	<p>CaH11HH 2.4.5.2409-08 CaHHTapHO- ; 311HaeMH0J10rHgeCKHe Tpe60BaHH51 K OPraHH3a11HH nBpaHHfl 061ue06pa30BareJ1bHb1x yqpexaeHHqx, yqpe)KaehHqx HaqaJ1bHoro H cpeAHero pnp0(6eccH0HaJ1bHoro 06pa30BaHHfl.</p>	<p>2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 5.11, 5.12, 5. 13, 5.14, 5.15, 5.16, 5.17, 5.18, 5.19, 5.20, 5.21, 5.22, 5.23, 5.24, 5.25, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17, 6.18, 6.19, 6.20, 6.21, 6.22, 6.23, 6.24, 6.25, 6.26, 6.27, 6.28, 6.29, 6.30, 6.31, 6.32, 6.33, 6.34, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16, 8.17, 8.18, 8.19, 8.20, 8.21, 8.22, 8.23, 8.24, 8.25, 8.26, 8.27, 8.28, 8.29, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5, 13.6, 13.7, 13.8, 13.9, 13.10, 13.11, 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5, 14.6, 14.7, 14.8, 14.9, 14.10, 14.11, 14.12, 14. 13</p>
18.	<p>3aKOH OT 02.01.2000 NQ 29-0 0 KagecTBe H 6e30nacHocTH [1H111eBb1x o B.</p>	<p>3.1., 3.2.1., 3.2.2., 3.2.3, 3.2.4.1., 3.2.4.2, 3.2.5., 5.1., 10.1., 12.1., 16.1., 18.3., CT. 19 n. 1, c-r. 19 n. 2, CT. 19 n. 3, 20.4., 21.1</p>
19.	<p>CH 3.1.3597-20 TIPO(6HJ1aKTHKa HOBOÄ KOPOHOHPYXOM HH(6eKUHH (covid-19)</p>	<p>2.3., 2.4., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3. 10., 3.11., 3.12., 3.14., 3.15., 3.16., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9, 5.10., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4.</p>

<p>20. СТИ 3.1/2.4.3598-20 CaHH•rapH0- ЗмueMHOJ101MqecKHe °rpe60BaHHB K ycTpoicTBY, conep»camno H oppaHH3a1.1HH pa60Tb1 Oбpa30BaTeJ1bHbrx oppaHH3a11Hii H apyrm 06beK-roB COLИHaj1bHOi инфраструктуры дляae•reü H МОJIOae;KH B YCJIOBHfIX распрос•rpaHeHHH HOBOi КОРОНОВИРУСНОiá HHPa.1HM (COVID19</p>	<p>1 1 , 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8.</p>
<p>21. cn 3. 1/3.2.3146-13 06111He Tpe60BaHH1 no 11P04)HJ1aKTHKe HH(peKUHONHb1X H napa3HTapHb1x 60J1e3Heii.</p>	<p>2.1, 22, 2.3, 2.4., 2.5., 2.6, 2.7., 2.8., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5, 3.6, 3.7, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 6.1, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 8.1, 8.2, 8.3, •1, 9.1, 9.2, 10.1, 10.2, 1 1 .1, 1 1 .2, 1 1 .3, 1 1 .4, 1 1 .5, 12.1, 122, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6, 12.7, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 14.1, 14.2, 14.3, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 17.1, 17.À 17.3, 17.4, 115, 17.6, 18.1, 18.2, 18.3, 18.4, 18.5, 18.6, 18.7, 18.8, 18.9, 1 8.10, 19.1, 19.2, 20.1, 20.2, 20.3</p>
<p>22. cn 3.5. 1378-03 CaHMTapH0- 3nuneMMOJ10THqecKHe Tpe60BaHH51 K OPa1--1H3a1.1HH H OCYU1eCTBneHHK) ae3HH(peK11HONHOiá aenenbHOCTH.</p>	<p>HA, 2. I., 2.2., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 2.9., 2. 10., 2. 1 1., 2.12., 2. 13., 2.14., 2.15., 2.16., 2.17., 2.18., 2.19., 2.20., 2.21., 2.22., 2.23., 3.2., 3.3., 3.4., 3. 4., 3.6.5., 3.7.5., 3.7.6., 3.7.7., 3.8.3., 3.9.3., 4.1.1., 4.1.2., , 4.1.7., 4.1.8., 4.1.9., 4.2.1., 4.2.2., 4.2.3., 4.2.4., 4.2.5., 4.3. 1 ., 4. .3., 4.3.4., 4.3.7., 4.4.</p>
<p>23. ИpHKa3 MHH3ÄPaBCOUPa3BHTH1 ПeP OT 12.04.201 1 Ne 302H 06 YTBep)KneHHH nereqHeii BPeAHb1X H (HJИH) onacHb1x nPOH3BOACTBeHHb1X (paKTOPOB H pa60T, Bb1fioJИHeHHH KOTOPb1X rrp0Boaq•rcfl 06fl3aTeJ1bHb1e npeABapwreJ1bHb1e H nepH0AHqecKHe MeAHUHHCKHe OCMOTPb1 (06cneAOBaHHfl), H Попуха. rrp0BeacHHfl 06fl3a•reJ1bHb1X rrpeÄBapwreJ1bHb1x H nepHOÄHqecKH MeaHУHHCKHX OCMOTPOB 06CneAOBaHHh a60THHKOB, 3aHflTb1X</p>	<p>6, 7, 8, 9, 1 1, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 33, 37, fлPHJ1.2</p>

	на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями да.	
24.	Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и ипального ко оля»	ст.8
Описательная часть 		

В соответствии с распоряжением № 01-01-01-03-13/37343 от 06.11.2020 г. проведена внеплановая выездная проверка с испытаниями в отношении ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "НОВОЛЯЛИНСКАЯ ШКОЛА, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ", 624400, Свердловская обл., Новолялинский район, г. Новая Ляля, ОСТРОВСКОГО УЛИЦА., 1, на объекте школа, 624400, Свердловская обл., Новолялинский район, г. Новая Ляля, ОСТРОВСКОГО УЛИЦА., 1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей – 36, количеству одновременно питающихся детей – 9.

Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам; продолжительность перемен для приема пищи ^T - не менее 20 минут

Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены, перед входом в столовую установлено 2 раковины для мытья рук, бумажные полотенца и мыло имеются в наличии

Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное). На столы накрывает только персонал столовой.

Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи. Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите не более 2-х часов с момента приготовления, горячие блюда имеют температуру при раздаче не ниже 65°C.

Санитарное состояние столовой. Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям. Производственные и другие помещения организаций общественного питания содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно столовой посуды. В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных обучающимся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками полимерных и РЕЗИНОВЫХ материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах не соблюдается следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств; - При ополаскивании кухонной посуды во второй ванне температура горячей проточной воды должна быть не менее 65 °С, а фактически при проведении измерений температура воды на пищеблоке в точке водозабора внутренней водопроводной сети - кран в мойке для мытья кухонной посуды составила 51,9±0,5°C, что подтверждает протокол лабораторных испытаний №99(08) от 11.11.2020г., выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области, в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах" АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ №РОСС RU.0001.510230 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015г. и приложение к нему - экспертное заключение №9908 от 11.11.2020г., выданное Органом Инспекции филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ № RA.RU.710069 от 28 июля 2015г.; - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках стеллажах.

Мытье столовой посуды ручным способом осуществляя в посудомоечной машине. механическое удаление остатков

Кассеты для хранения столовых приборов» ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, после щипм ополаскиванием, окаливания в овом шка не осуществляется, так как кассеты пластмассовые.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их подносах рассыпью не допускается. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств промывают горячей водой температуры не ниже 45 °С насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные, доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого возможна. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирают с использованием 1% раствора уксусной кислоты. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышкой в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее объема, промываются раствором моющего средства. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

Общая площадь столовой	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин)		Количество функционирующих умывальников, установленных перед входом в столовую
				мин	макс	
34 кв.м.	36		9			2
				20	20	
Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда					
	На линии раздачи			На столе у ребенка		
Пюре картофельное	65 градусов			65 градусов		

Оценка условий для организации питания: количество оборудованных посадочных мест в столовой (36) соответствует количеству одновременно питающихся детей (9). Продолжительность перемен для приема пищи соответствует требованиям санитарным правилам и составляет 20 минут. Для соблюдения

правил личной гигиены перед столовой установлены две умывальные раковины. На столы накрывает только персонал пищеблока. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приёма пищи составляет: горячие блюда (супы, напитки) не ниже 75⁰С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65⁰С. Общая площадь столовой составляет 34м², количество оборудованных посадочных мест 36, значит площадь на посадочное место составляет 0,9м² Максимальное количество одновременно питающихся детей 9.

Количество обучающихся в классах составляет 25 детей, все дети охвачены горячим бесплатным питанием (завтрак и обед). Все учащиеся ОУ СО «Новолялинская школа» учатся в первую смену. Детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую алергию — нет.

Рассмотрено представленные имеющиеся две недели «меню для организации питания обучающихся

ГБОУ СО «Новолялинская школа» выедено, что фактическ меню соответствует примерному, а также представлены технологические кар№1 к дан ому меню. В дставлѐнном примерном меню отсутствуют продукты, обогащенные витаминами и микрЗлемент и. В ГБОУ «Новолялинская школа» проводят искусственную Свитаминолизацию третьих блюд (компот, кисель). Использование в меню премиксов только в обогащенном хлебе.

ЗАВТРАК							
Суммарная масса блюд		Калорийность (ккал)		сuerжание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	Т (мг)	В2 (мг)	А
390	495	455,5	603,5	1,14	0,08	42	

ЗАВТРАК					
Соде жание мине штных веществ					
Кальций (мг)	Фос о (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Йо (мг)	Селен (мг)
247,7	128,4	55	1,47		

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием		Отсутствие в меню (отсутств ет, имеется)			
Соли (г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и
0,2	27,5		отс	т	отс ют

ЗАВ АК	
Количество дней в	0- Пти дневном ме
Овощей	сма ивающих выда детям
	в
	1

ОБЕД							
Суммарная масса блюд		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	акс		т (мг)	Ю (мг)	
750	910	744,9	943,5	4	77,6		0,03

ОБЕД	
е жание мине альных веществ	

Кальций (мг)	Фос о (мг)	Магний (мг)	Ж езо (мг)	Йод (мг)	Селен (мг)
161,3	239,37	92,91			
ОБЕД					
Содержание в среднем за приём пищи		Отсутстви в меню (отсутствует, имеется)			
Соли (г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и о
1,8	25	отс ствуют	от в ют	имеется	отс ют

ОБЕД	
Количество дней в 10- Пти дневном меню, сма иваоуп {их выда детям	
Овощей	в
10	4

Рез льтаты ко ольного взвешивания по цию х блюд показали, что масса по ции блюд соответств ет их

выходу. А результаты лабораторных исследований ГОТОВЫ. блюда (микробиологические повители, Свитаминация, содержание йода е в а ой соли), соответствуют установленным требованиям, что подтверждают протоколы и = протокол лабораторных ^Е испытаний 29898,9203-9906 от 16.11.2020г, выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах”, АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.510230 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015г.

- протокол лабораторных испытаний №69907 от 16.1 1.02.2020г, выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ ”Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах”, АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.510230 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015г.

В наличии имеется запас моющих и дезинфекционных средств.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное рук.дирителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарАых изделий.

ГБОУ СО «Новолялинская школа», деятельность.оторого связана с организацией и обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероФриятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивает:

- наличие настоящих санитарных правил;
 - выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
 - организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
 - необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей; прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
 - наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
 - своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
 - организацию курсовой гигиенической подготовки и Нереподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
 - выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного
- условия труда работников в соотвУтствц\ с д&f)ствующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- исправную работу технологического,. другого оборудования предприятия;
 - наличие достаточного количества производствённого инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
 - проведение мероприятий по дезинфекции, дезин кции и дератизации;
 - наличие аптечек для оказания первой медицинск помощи и их своевременное пополнение;
 - организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:

Поступающее пищевое сырье соответствует заявленному в контрактной документации. Маркировка, сопроводительные документы, условия хранения и сроки реалуации продуктов, поступающих на пищеблок соответствуют требованиям.

Браке аж :

Проводится ли Замечания по результа зуального ко входной контроль Выявлены ли в ходе про ки замечания к поступающего

сырья Были ли Марк"ровке на Сопрчводительн Условиям Срокам Ведению замечания к иродуКии соответствие его ым документам храненияи годности бракераж контрактной поступающему а сырье документации пищевому сырью (за посл мес.)

ДА НЕТ НЕТ НЕТ НЕТ НЕТ НЕТ

Принципы поточности на пищеблоке соблюдаются, все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расч«а не меню двух комплектов на одно посадочное место. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с темологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кульрирных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями. Обработку яиц проводе в отдельйом помещении либо в специально отведенном

месте мясо-рыбного цеха. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживают в 10%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ошпариванием протаной водой. Выдача готовой осуществляется только после снятия пробы. 1. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек: медицинского работника, представителя пищеблока и представителя администрации.

образовательного учреждения по органолептическим показателям фробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

Суточная проба не сохраняется в полном объеме в течении не менее 48 часов, а именно: на момент проведения проверки Ш. 1[.2020 в 12-30 обнаружено: отсутствует суточная проба супа картофельного за 09.11.2020 г.

Были ли выявлены в Соблюдению принципов поточности	де п ве ки замечания к Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в кшмественном отношении оборудования п иготовления	к техншшгии приготовления Шиод
НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Были ли выявлены в Режиму обработки яиц	де ве ки замечания к Режиму обработки овощей и фруктов	Т Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их х анения
	НЕТ	НЕТ	НЕТ	

Персонал обеспечен специальной одеждой не нее 3-х *омплектов на одного работника. Для персонала созданы условия для соблюдения правил личной гигиены . Ежедневно ведется необходимая документация (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойни4ковые и острые беспиракторные заболевания).

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДАМЕТ)				
Условиям обработки кухонной и ситовой пос ды	режиму обработки кухонной и столовой пос ды	Обеспеченностью персонала специальной одеждой	Соблюдению персоналом правил личной гигиены	Заполнению журнала «Здоровье»
НЕТ		НЕТ	НЕТ	НЕТ
Были ли выявлены в ходе проверки замечания				
Полноте прохождения МК) персоналом	Наличию необходимых прививок у персонала	Своевремен.ти прохождения Д.ђн()	Запасу столовой посуды, моющих е дт. средств	Ниичию информационного стенда
НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ	НЕТ

Объем несъеденных блюд:

5000/25*930*100=22 %

Выявлены нарушения нормативных документов

п/п	№ нормативного документа	пункт н	статья ФЗ	дата выявления и содержание нарушения

	СанПиН 24.5.2409-08	5.8	ст. 17 п. 1	<p>При ополаскивании кухонной посуды во второй ванне температура горячей проточной воды должна быть не менее 65 °С, а фактически при проведении измерений температура воды на пищеблоке в точке водозабора внутренней водопроводной сети - кран в мойке для мытья кухонной посуды составила 61,7±0,5°С, что подтверждает протокол лабораторных испытаний № 9908 от 11.11.2020г., выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии" в Свердловской области, в городе Серов,</p> <p>Серовскгм, инском, Новолялинском и Верхотурском района• ТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ №РОСС RU.004.510239 Дата внесения сведений в реестр аккред*гованных лиц 08.12.2015г. и приложение к немуэкспертное заКлючение №9908 от 1 1.1 1.2020г., выданное Органом Инспекции филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", АТТЕСТАТ АКРЕДИТАЦИИ ОРГАНА ИНСПЕКЦИИ № RA.RU.710069 от 28 июля 2015г</p>
2	СП 2.3.6.1079-01	7.11 7.27	ст. 17 п.	<p>При хранении продуктов не соблюдаются правила товарного соседства, капусту не хранят на отдельных стеллажах, в ларях (на момент проведения проверки Ю.11.2020 г в 12-30 обнаружено: капуста хранилась на одном подтоварнике с мо ковью., ка то ем</p>
3	СанПиН	14.1	Ст.17 п.1	<p>С чная оба не со аняется в полном объеме в течении не</p>

	2.4.5.2409-08			менее 48 часов а именно: на момент проведения проверки 10.11.2020 в 0 обнаружено: отсутствует суточная проба супа как то ногоча 09.112020 г.
4	СанПиН 2.4.5.2409-08		ст.28 п.1	Складское помещение для хранения фруктов и овощей не оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воз а псих ом м
5	санпин 2.4.5.2409-08	4.12	Ст.28 п. 1	Допускается использование разделочных досок с трещинами (на момент проведения проверки 10.11.2020 г в 12-30 обнаружено: доски «мясо с ое», «салат» с щинами)
6	СанПиН 2.4.5.2409-08	5.12	Ст.17 п.1	Кассеты для столовых приборов не прокаливают в духовом шкафу, Чак как кассеты пластмассовые
7	СанПиН 2.4.5.2409-08	8.14	Ст. 17 п. 1	на момент проведения проверки 10.11.2020() в 12-30 обнаружено: обработка яйца не производится дезинфицирующим средством в установленном порядке, а именно: обработка яйца производится 0,015% раствором «Ника-хлор» в инструкции по применению которого (№18) отсутствует режим и концентрация обработки яйца
8	СанПиН 2.4.5.2409-08	4.11	Ст.17 п.1	Для порционирования блюд используют инвентарь без мерной метки объема в литрах и миллилитрах (на момент проверки 10.11.2020 в 12-30 обнаружено: на поварешках для 1 блюда отсутствуют метки объема в литрах и миллилитрах) что подтверждается фото
9	СанПиН 2.4.5.2409-08	6.13	Ст.17 п. 1	Допускается повторение одних и тех же блюд в последующие два дня, а именно: 19.10.2020 и 21.10.2020 повторяется бутерброд с маслом на завтрак

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

Директор Попова Марина Александровна



	HO	I	A6			を	9.2.1
--	----	---	----	--	--	---	-------



9.2.1 9.2.1

Приложение № 2 к акту проверки

В з лътате оведения иятий по ко)10' выявлены некачественные и опасные това ы:
 ме

		печень	из ил. 1
	не соответств етт ваниям по з лътатам л/и		
	безопасности		
2	качества		
3	подлинности адъси икация)		
	на шениет ебований ма ки овкип од кции		
4	без ин о мации (в т.ч. на сском языке)		
да	без ин о мации едствами иденти икации		
5	с неполной ин о мацией		
	с неполной ин о мациейс едствами иденти икации		
6	с недостове ной ин о мацией		
ба	с недостове ной ин о мацией	едствами иденти	
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия		
	на ениет ебований к до ментам		
8	без обязательно соответствия етельство подтверждения (деклараци ^о гос.регистрации, сертификата, св вете ина нг) до ентов		
9	без това о-со оводительных до ентов ТС		
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТС		
11	недостове ное декла и ваниеп од кции		
12	конт а актнаяп о кция		
13	паковка не соответств етт ебова м		
14	имеются явные п изнаки недоб ка ственно ти		
15	с оки годности истекли		

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 ЮЛ, ИГТ, его уполномоченного представителя Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

9

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИГТ, его уполномоченного представителя

Прилагаемые документы

Распоряжение № 01-01-01-03-13/37343 от Об.» .2020) г.

Запрос о привлечении к участию в проверке эксперта и аффилцированность № 66-13-08/16-3965-2020 от 29.10.2020 г.

Ответ на запрос вх№ 08/6827-2020 от 02.112020 г.

Подписание о ведении экспертизы 2 | 13-08/1342 Б о. 1 г.

Именное меню

Расписание на 2020-2021 учебный год

Предписание об устранении нарушений № 01-13-08/249 от 01.12.2020 г.

выявление

Акты отбора воды, пищевых продуктов, смывов, дезинфицирующих средств от 10.11.2020 г.

Протоколы отбора проб воздуха от 06.04.2017 г.

Протоколы лабораторных испытаний

- протокол лабораторных испытаний горячей воды № 9998 от 11.11.2020г, выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском* и Верхотурском районах", АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.OOO1.510230 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных»иц 08.12.2015г.

- протоколы лабораторных испытаний пищевых продуктов № 9898, 9903-9906 от 16.11.2020г, № 9907 от

16.11.2020 выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах", АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.510230 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015г.

- протоколы лабораторных испытаний дезинфицирующих средств № 9899-9902 от 12.11.2020г, выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах", АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.510230 Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015г.

- протокол лабораторных испытаний № П-3316 от 11.11.2020 г. выданный Испытательным лабораторным центром филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Серов, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

ведущий специалист-эксперт

Баёва

Баёва Юлия Сергеевна

Серовском, Гаринском, Новолялинском и Верхотурском районах", АТТЕСТАТ АККРЕДИТАЦИИ № РОСС RU.0001.510230 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.12.2015 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Директор ПОПОВА МАРИНА АЛЕКСАНДРОВНА

ФИО, должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, или уполномоченного представителя

01.12.2020 г.

Попова

подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку

С актом проверки ознакомлен(а), копии-о акта со всеми приложениями получил(а):

01.12.2020 г.

Пометка об отказе ознакомления с актом