



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



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

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и  
благополучия человека  
по Пермскому краю**

**Восточный территориальный отдел**

**от 24.10.2022 г. № 1829**

**17 час. 00 мин.**

(дата и время составления акта)

Пермский край, г. Чусовой, ул. Сивкова, 5

(место составления акта)

**АКТ выездной внеплановой проверки**

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением от «04» октября 2022 года № 1879, 59220041000103774799 от 04.10.2022

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий)

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) Задориной Маргаритой Евгеньевной – специалистом – экспертом Восточного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты:

- 1) Золотухина Надежда Ивановна – помощник врач по гигиене питания;
- 2) Кучеренко Людмила Дмитриевна - заведующий МБЛ Восточного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»;
- 3) Прыжкова Марина Анатольевна – заведующий СГЛ Восточного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»;
- 4) Софронова Анастасия Владимировна – помощник врача по гигиене питания Восточного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»;
- 5) Лялина Вера Петровна, Лызова Инна Андреевна - помощники врача по коммунальной гигиене Восточного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

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

эксперты (экспертные организации):

- 1) Автухович Альфия Равильевна – врач эпидемиолог Восточного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»;
- 2) Зыкова Наталья Александровна - врач по общей гигиене Восточного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»;
- 3) Еникеев Юлиан Олегович – врач-эпидемиолог Восточного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

Приказ Федеральной службы по аккредитации от 21 мая 2015 г. №А-2491 «Об аккредитации Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» в качестве органа инспекции в национальной системе аккредитации.

---

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Вильвенская средняя общеобразовательная школа» (далее – МБОУ «Вильвенская СОШ»)

---

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): Пермский край, г. Добрянка, п. Вильва, ул. Железнодорожная, д. 2.

---

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо: МБОУ «Вильвенская СОШ», ИНН 5914011004, 618735, Пермский край, г. Добрянка, п. Вильва, ул. Железнодорожная, д. 2.

---

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с «11» октября 2022 г., 09 час. 00 мин.

по «24» октября 2022 г., 16 час. 00 мин.

---

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки не приостанавливалось

---

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: 1 рабочий день, 1 час 30 минут («13» октября 2022г. с 11 час. 30 мин. до 12 час. 20 мин.; «13» октября 2022г. с 11 час. 55 мин. до 12 час. 25 мин.; «13» октября 2022г. с 11 час. 30 мин. до 11 час. 40 мин.)

---

(часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

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

- 1) осмотр,
- 2) получение письменных объяснений,
- 3) истребование документов,
- 4) отбор проб (образцов),
- 5) испытание,
- 6) экспертиза

---

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент)

в следующие сроки:

1) осмотр:

с «13» октября 2022г. с 11 час. 30 мин.

по «13» октября 2022г. по 12 час. 20 мин.;

2) получение письменных объяснений:

с «13» октября 2022г. с 11 час. 30 мин.  
по «13» октября 2022г. по 12 час. 20 мин.;

3) истребование документов:

с «13» октября 2022г. с 11 час. 30 мин.  
по «13» октября 2022г. по 12 час. 20 мин.;

4) отбор проб (образцов):

с «13» октября 2022г. с 11 час. 30 мин.  
по «13» октября 2022г. по 11 час. 40 мин.;  
с «13» октября 2022г. с 11 час. 55 мин.  
по «13» октября 2022г. по 12 час. 25 мин.

5) испытание:

с «13» октября 2022г. с 16 час. 50 мин.  
по «14» октября 2022г. по 15 час. 56 мин.;  
с «13» октября 2022г. с 16 час. 50 мин.  
по «17» октября 2022г. по 16 час. 37 мин.;  
с «13» октября 2022г. с 16 час. 50 мин.  
по «18» октября 2022г. по 10 час. 37 мин.

6) экспертиза:

с «20» октября 2022г. по 09 час. 00 мин.  
по «20» октября 2022г. с 15 час. 00 мин.

по месту фактического осуществления деятельности: Пермский край, г. Добрянка, п. Вильва, ул. Железнодорожная, д. 2

---

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен:

- 1) экспертные заключения № 1628-ВФ, № 1629-ВФ, № 1633-ВФ от 20.10.2022г;
- 2) протокол (акт) отбора образцов (проб) № 2865-ВФ, № 2866-ВФ от 13.10.2022г.
- 3) протоколы испытаний № п2169.22, № п2170.22 от 18.10.2022г., № 9006.22, 9016.22, 9017.22, 9021.22-9023.22 от 18.10.2022г.
- 4) протокол измерений температуры горячих блюд от 13.10.2022г.;
- 5) протокол (акт) санитарно – эпидемиологического обследования № 1632-ВФ от 20.10.2022г.

---

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: Рассмотрены документы и сведения, указанные в п. 13 решения заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю от 04.10.2022г. № 1879.

---

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

По данным экспертного заключения Восточного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 20.10.2022г. № 1633-ВФ по результатам санитарно – эпидемиологических обследований, санитарно – эпидемиологических и гигиенических оценок (протокол (акт) санитарно – эпидемиологического обследования № 1632-ВФ от 20.10.2022г., обследование проведено «13» октября 2022г. с 11 час. 30 мин. по 12 час. 20 мин. установлено:

Питание учащихся МБОУ «Вильвенская СОШ» по фактическому адресу: Пермский край, г. Добрянка, п. Вильва, ул. Железнодорожная, д. 2 осуществляется на базе столовой данного образовательного учреждения. Обеденный зал расположен на 1 этаже здания школы, оборудован столовой мебелью (столами, табуретками) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20).

Площадь обеденного зала составляет 72,4 кв.м, посадочных мест 90 (0,8 кв.м. на одно

посадочное место при нормативе не менее 0,7 кв.м.), что соответствует требованиям раздела VI табл. 6.1 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее СанПиН 1.2.3685-21).

На момент проведения санитарно-эпидемиологического обследования питьевой режим в МБОУ «Вильвенская СОШ» осуществлялся путем выдачи кипяченой воды, что соответствует требованиям п. 8.4.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Отпуск горячего питания для обучающихся 1-4 классов организован в 2 смены на переменах продолжительностью:

- 15 минут после 1 урока, что не соответствует требованиям раздел 6 таблица 6.6 СанПиН 1.2.3685-21;

- 20 минут после 4 урока, в соответствии с режимом учебных занятий.

Максимальное количество одномоментно питающихся детей составляет 35 человек, количество оборудованных посадочных мест в обеденном зале достаточное.

Для мытья рук учащихся при обеденном зале столовой оборудовано 5 умывальных раковин (при нормативе 1 кран на 20 посадочных мест), что соответствует требованиям раздела VI табл. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». Обслуживание обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов персоналом столовой (далее СанПиН 1.2.3685-21).

**Рабочая таблица:**

Общая площадь столовой (м <sup>2</sup> )	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемени для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
1	2	3	4	5	6	7
72,4	90	0,8	35	15	20	5

**Продолжение таблицы:**

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда, °С	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
8	9	10
суп картофельный с клецками	65,3±0,3°С	65,1±0,3°С
тефтели из говядины, пюре картофельное	65,4±0,3°С	65,2±0,3°С

Температура горячих блюд на обед для учащихся 1-4 классов МБОУ «Вильвенская СОШ» соответствует нормируемой температуре (суп картофельный с клецками – не ниже 65°С, тефтели из говядины, пюре картофельное – не ниже 65°С), что соответствует требованиям п. 2.8, п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент проведения обследования в МБОУ «Вильвенская СОШ» количество детей, обучающихся в 1-4 классах – 35 человек, дети обучаются в 1 смену. Дети, имеющих пищевую аллергию в образовательном учреждении – 1 человек (у ребенка выявлено галактоземия, необходимо строгое соблюдение безмолочной диеты).

**Рабочая таблица:**

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	во 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
11	12	13	14	15
35	0	0	0	1

Показатели охвата школьников горячим питанием.

**Рабочая таблица:**

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании	Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные	Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание
--	--	---

завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
16	17	18	19	20	21	22
35	35	35	35	0	0	1

Детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) в учреждении нет.

**Рабочая таблица:**

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
23	24	25	26
0	0	0	0

**Оценка меню.**

МБОУ «Вильвенская СОШ» представлено утвержденное и согласованное директором МБОУ «Вильвенская СОШ» примерное десятидневное меню, согласно требованиям п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На день обследования фактическое меню соответствует утвержденному примерному десятидневному меню, согласно п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приготовление блюд осуществляется по технологическим картам.

В меню не используются продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами, на день обследования искусственная С-витаминизация третьих блюд не проводилась. Премиксы в меню не используются.

Согласно представленному примерному десятидневному меню суммарный объем блюд за прием пищи составляет:

- завтрак: минимальный – 220 гр., максимальный – 400 гр., при нормируемом суммарном объеме блюд для возрастной категории от 7 до 12 лет – не менее 200 гр;
- обед: минимальный – 700 гр., максимальный – 700 гр., при нормируемом суммарном объеме блюд для возрастной категории от 7 до 12 лет – не менее 700 гр.,

что соответствует требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 9, табл. 3).

**Рабочая таблица:**

ЗАВТРАК													
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов				Содержание минеральных веществ					
мин	макс	мин	Макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)	кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (м.у)	йод (мг)	селен (мг)
27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
220	400	176,13	436,99	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ЗАВТРАК							
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)				Кол-во дней в 10-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты	Овощей	Фруктов
41	42	43	44	45	46	47	48
-	-	имеется	отсутствует	отсутствует	отсутствует	2	0

**Рабочая таблица:**

ОБЕД													
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов				Содержание минеральных веществ					
мин	макс	мин	Макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)	кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (м.у)	йод (мг)	селен (мг)
49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62
700	700	573,55	891,57	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ОБЕД							
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)				Кол-во дней в 20-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты	Овощей	Фруктов
63	64	65	66	67	68	69	70
-	-	отсутствует	отсутствует	отсутствует	отсутствует	9	0

#### Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:

Доставка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. Входной контроль поступающих скоропортящихся пищевых продуктов ведется. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

На момент проведения санитарно-эпидемиологического обследования в складском помещении организовано хранение пищевой продукции (лимоны, яблоки, свекла, морковь, лук, капуста, картофель) с наличием маркировки и товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции, что соответствует требованиям п. 2.2, п. 8.1.9. (приложение № 6, п.1.) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Складские помещения оборудованы стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, что соответствует п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20).

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров, температурный режим холодильного оборудования фиксируется в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования», что соответствует п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

В ходе обследования продукты с истекшим сроком годности, установленным изготовителем, не выявлены, что соответствует требованиям п. 8.1.2, п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### Рабочая таблица:

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Выявлены ли в ходе проверки замечания к					
	Были ли замечания к поступающему у пищевому сырью (за посл. мес.)	Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
49	50	51	52	53	54	55
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

#### Приготовление блюд.

Пищеблок размещен на первом этаже здания, имеет отдельные входы для загрузки продуктов и выдачи готовой продукции. На пищеблоке выделены следующие помещения: складские помещения, горячий цех, производственный цех для обработки мяса, рыбы, овощей, моечной кухонной и столовой посуды, гардеробной для персонала, санитарного узла для персонала. Из горячего цеха оборудовано окно для выдачи готовой продукции. Последовательность технологических процессов соблюдается, исключаются встречные потоки сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, что соответствует п. 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Пищеблок оборудован централизованными системами холодного водоснабжения, канализацией, отопления, в соответствии с требованиями п. 2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В качестве источников горячего водоснабжения на пищеблоке установлены электрические водонагреватели.

Горячий цех оборудован производственными столами (для сырой и готовой продукции), 2

электроплитами, духовым (жарочным) шкафом, контрольными весами, раковиной для мытья рук персонала с подводкой холодной и горячей воды, электросушилкой. Зона для нарезки хлеба оборудована промаркированным производственным столом, закрывающимся шкафом для хранения хлеба, имеющим отверстия для вентиляции в дверцах.

На момент проведения обследования покрытие стола для работы с тестом выполнено из дерева твердых лиственных пород, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Для приготовления блюд используется посуда (кастрюли) из алюминия, что не соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Моечная кухонной посуды оборудована: две моечные ванны для мытья кухонной посуды, стеллажи для сушки посуды. Для мытья столовой посуды оборудованы производственные столы, стеллажи для сушки посуды, 3-х секционные моечные ванны для мытья столовой посуды, стаканов, бокалов, раковина для мытья рук. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Мясо-рыбный цех оборудован: 2-х секционной моечной ванной, 2-мя производственными столами, электромясорубкой, раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, холодильником. Выделена зона для обработки яиц, где хранится промаркированная тара для обработки яиц и вывешена инструкция по обработке яиц. Для дезинфекционной обработки яиц используется средство «Дез-хлор», инструкция по применению представлена.

Овощной цех оборудован 2-х секционной моечной ванной для обработки овощей и фруктов, двумя производственными столами, холодильником, бактерицидной лампой, весами, раковиной для мытья рук. На момент проведения обследования овощной цех пищеблока обеспечен горячей водой, что соответствует требованиям п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют цельнометаллическое покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфекционных средств, что соответствует требованиям п. п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20. Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, разделочный инвентарь имеют маркировку, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Выдача готовой пищи детям осуществляется после снятия проб бракеражной комиссией в составе трех человек с регистрацией результатов в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции проводится отбор суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции, емкости с пробами промаркированы, хранятся в холодильнике при температуре +6°C, что соответствует требованиям п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)									
Соблюдению принципов в поточности	исправности технологического оборудования	исправности инвентаря	достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд	Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
56	57	58	59	60	61	62	63	64	65
нет	нет	да	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет

Для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря используется дезинфицирующее средство ДезХлор, хранится в специально отведенном месте в не доступном для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов в упаковке производителя. Емкость с рабочим раствором промаркирована (указаны название средства, его концентрация, дата приготовления), что соответствует требованиям п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Учреждение обеспечено уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в достаточном количестве. Уборочный инвентарь для пищеблока промаркирован, хранится отдельно от прочего уборочного инвентаря в специально выделенном месте, что соответствует требованиям п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения с указанием наименования приема пищи, наименования блюда,

массы порции, калорийности порции, что соответствует требованиям п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ответственным работником учреждения проводится ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (журнал представлен). Список работников, отмеченных в журнале на день обследования, соответствует числу работников на этот день в смену. Персонал обеспечен санитарной одеждой (шапочки, фартуки), хранение домашней и рабочей одежды осуществляется отдельно.

МБОУ «Вильвенская СОШ» представлены личные медицинские книжки сотрудников пищеблока в количестве 4 штук.

Согласно представленным личным медицинским книжкам сотрудников установлено:

В личной медицинской книжке Смирновой Е.В. (повар) отсутствует отметка о вакцинации против гепатита «А», что не соответствует п. 1.5. СП 2.4.3648-20, п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4. 3590-20, п. 62, п. 64 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)									
условиям обработки кухонной и столовой посуды	режиму обработки кухонной и столовой посуды.	обеспеченности персонала спец. одеждой	соблюдению персоналом правил личной гигиены	заполнению журнала «Здоровье»	полноте прохождения м/о персоналом	наличию необходимых прививок у персонала	своевременности прохождения ГВиО	запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	наличию информационного стенда
66	67	68	69	70	71	72	73	74	75
нет	нет	нет	нет	нет	нет	да	нет	нет	нет

*Согласно экспертного заключения Восточного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1628-ВФ от «20» октября 2022 года установлено:*

Количество сотрудников пищеблока МБОУ «Вильвенская СОШ» по адресу: Пермский край, г. Добрянка, п. Вильва, ул. Железнодорожная, д.2, всего – 4 человека: повар – 2 человека, кухонный работник – 1 человек, кладовщик – 1 человек.

Представлено 4 личных медицинских книжек установленного образца сотрудников учреждения.

В личной медицинской книжке Смирновой Е.В. (повар) отсутствует отметка о вакцинации против гепатита «А», что не соответствует 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", п. 62, п. 64 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

Охват профилактическими прививками сотрудников пищеблока против гриппа составляет 100 % от числа подлежащих вакцинации (1 человек имеет постоянный мед. отвод от прививки, 2 человека имеют временный мед. отвод), что соответствует п. 2701 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

Охват профилактическими прививками сотрудников пищеблока против новой коронавирусной инфекции COVID-19 составляет 100 % от числа подлежащих вакцинации (1 человек имеет постоянный мед. отвод от прививки), что соответствует ст.10 ФЗ РФ от 17.09.1998 Г № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», ст. 35 ФЗ от 30.03.1999г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

У сотрудников учреждения периодический медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация сотрудников, пройдены в полном объеме, что подтверждается наличием соответствующих отметок в личных медицинских книжках, что соответствует 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", п.58, п. 62, п.74. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по



профилактике инфекционных болезней».

Согласно экспертного заключения Восточного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1629-ВФ от «20» октября 2022 года по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов испытаний № 9006.22, 9016.22, 9017.22, 9021.22-9023.22 от 18.10.2022г., № 2169.22, № 2170.22 от 18.10.2022г. установлено:

1. По данным протокола лабораторных испытаний № 9006.22 от 18.10.2022 г.:

Калорийность пробы № 9006 - Суп картофельный с клецками и ее химический состав, установленный лабораторным методом находится в пределах допустимых отклонений ( $\pm 5\%$ ), полученных расчетным путем согласно представленной ТК № 46 сб. 2008г., что соответствует требованиям п. 2.8; п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Проба № 9006 - Суп картофельный с клецками, в объеме проведенных испытаний по микробиологическим показателям соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. По данным протокола лабораторных испытаний № 9016.22 от 18.10.2022 г.:

Калорийность пробы № 9016 - Компот из смеси сухофруктов и ее химический состав, установленный лабораторным методом находится в пределах допустимых отклонений ( $\pm 5\%$ ), полученных расчетным путем согласно представленной ТК № 283 сб. 2008г., что соответствует требованиям п.2.8; п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Проба № 9016 - Компот из смеси сухофруктов, в объеме проведенных испытаний по микробиологическим показателям соответствует требованиям прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

3. По данным протокола лабораторных испытаний № 9017.22 от 18.10.2022 г.:

Калорийность пробы № 9017 - Тефтели из говядины паровые, пюре картофельное и ее химический состав, установленный лабораторным методом, находится ниже допустимых отклонений ( $\pm 5\%$ ), полученных расчетным путем согласно представленным ТК № 201, № 241 сб. 2008г. по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности, что не соответствует требованиям п. 2.8; п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Результаты исследований оформлены протоколом лабораторных испытаний № 9017.22 от 18.10.2022 г.

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ					
Код образца (пробы) 9017					
1	Содержание белка/белок	г	16,35	20,21 – 22,33	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г	11,35	25,14 – 27,78	МУ 4237-86
3	Определение химического состава и энергетической ценности/калорийность(расчетный показатель)	ккал	286,39	438,15 – 484,27	МУ 1-40/3805-91 (п.7.4.5)
4	Углеводы	-	29,71	32,74 – 36,13	МУ 1-40/3805-91
Мнения и интерпретации: Фактический вес пробы 248,5 г.					

4. По данным протокола лабораторных испытаний № 9021.22 от 18.10.2022 г.:

термическая обработка пробы № 9021 «Тефтели из говядины паровые» достаточная. Реакция на фермент пероксидаза отрицательная.

5. По данным протокола лабораторных испытаний № 9022.22 от 18.10.2022 г.:

Проба № 9022 - Йогурт молочный с ароматом вишни м.д. жира 2,5%, упаковка без видимых повреждений; дата изготовления: 11.10.2022; срок годности: не более 15 суток при  $T+4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$ ; номер партии: 4/49; объем партии: 4 уп. по 500г., проба отобрана в складском помещении, из холодильного оборудования,  $T +4,0^{\circ}\text{C}$ . Изготовитель: ООО «Маслозавод Нытвенский». Юридический адрес: Россия, 617000, Пермский край, г. Нытва, ул. Комарова, 37. Фактический адрес: Россия, 617000, Пермский край, г. Нытва, ул. Комарова, 37, в объеме проведенных испытаний по физико-химическим показателям соответствует требованиям табл.1 приложения 1 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

6. По данным протокола лабораторных испытаний № 9023.22 от 18.10.2022 г.:

Проба № 9023 - Соль пищевая каменная молотая йодированная в/с помол 1, упаковка без видимых повреждений; дата изготовления: 15.12.2021; срок годности: 18 мес. при ОВВ не более 75%; номер партии: 8; объем партии: 20 уп. по 1 кг. проба отобрана в складском помещении. Изготовитель: ОАО «Тыретский солерудник». Юридический адрес: Россия, 663331, Иркутская область, Заларинский район, р.п. Тыреть 1- ая, мкр. Солерудник, 8. Фактический адрес: Россия, 663331, Иркутская область, Заларинский район, р.п. Тыреть 1- ая, мкр. Солерудник, 8. в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 3, п.9.

7. По данным протокола лабораторных испытаний № п2169.22 от 18.10.2022 г. установлено: в смывах с объектов контроля БГКП не обнаружены.

8. По данным протокола лабораторных испытаний № п2170.22 от 18.10.2022 г. установлено: в смывах с объектов контроля яйца гельминтов не обнаружены.

9. По данным протокола измерений температуры горячих блюд от 13.10.2022г. установлено:

- температура подачи горячего блюда: суп картофельный с клецками, на столе у обучающегося к моменту приема пищи - + 65,1 °С соответствует нормируемой температуре, указанной в технологической карте № 46 (температура подачи готового блюда по технологической карте № 46 – 65°С), что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- температура подачи горячего блюда: Тефтели из говядины паровые, пюре картофельное; на столе у обучающегося к моменту приема пищи - + 65,2 °С соответствует нормируемой температуре, указанной в технологических картах №№ 201,241 (температура подачи готового блюда по технологическим картам №№ 201,241 – 65°С), что соответствует требованиям п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Пищевая ценность рациона, полученная лабораторным путем (суп картофельный с клецками – 99,02 ккал, тефтели из говядины паровые, пюре картофельное – 286,39 ккал.; компот из смеси сухофруктов – 116,0 ккал) и расчетным путем (хлеб – 114,8 ккал, икра кабачковая – 30,0 ккал) на обед для учащихся 7-11 лет – 646,21 ккал, что составляет 27,49 % от суточной потребности в энергетической ценности при нормируемой доле суточной потребности в пищевых веществах и энергии на обед 30-35%, что не соответствует требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. В ходе проведения плановой выездной проверки выявлены нарушения обязательных требований законодательства РФ:

1. По данным экспертного заключения Восточного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 20.10.2022г. № 1633-ВФ по результатам санитарно – эпидемиологических обследований, санитарно – эпидемиологических и гигиенических оценок (протокол (акт) санитарно – эпидемиологического обследования № 1632-ВФ от 20.10.2022г., обследование проведено «13» октября 2022г. с 11 час. 30 мин. по 12 час. 20 мин. установлено:

1. Отпуск горячего питания для обучающихся 1-4 классов организован в 2 смены на переменах продолжительностью: 15 минут после 1 урока, что не соответствует требованиям раздел 6 таблица 6.6 СанПиН 1.2.3685-21.

2. Для приготовления блюд используется посуда (кастрюли) из алюминия, что не соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

3. Согласно экспертного заключения Восточного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1628-ВФ от «20» октября 2022 года установлено:

В личной медицинской книжке Смирновой Е.В. (повар) отсутствует отметка о вакцинации против гепатита «А», что не соответствует 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", п. 62, п. 64 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

4. Согласно экспертного заключения Восточного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и

эпидемиологии в Пермском крае» № 1629-ВФ от «20» октября 2022 года по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы протоколов испытаний № 9006.22, 9016.22, 9017.22, 9021.22-9023.22 от 18.10.2022г., № п2169.22, № 2170.22 от 18.10.2022г. установлено:

Калорийность пробы № 9017 - Тефтели из говядины паровые, пюре картофельное и ее химический состав, установленный лабораторным методом, находится ниже допустимых отклонений ( $\pm 5\%$ ), полученных расчетным путем согласно представленным ТК № 201, № 241 сб. 2008г. по содержанию белков, жиров, углеводов и энергетической ценности, что не соответствует требованиям п. 2.8; п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Результаты исследований оформлены протоколом лабораторных испытаний № 9017.22 от 18.10.2022 г.

<b>САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ</b> Код образца (пробы) 9017					
1	Содержание белка/белок	г	<b>16,35</b>	20,21 – 22,33	МУ 4237-86
2	Содержание жиров/жиры	г	<b>11,35</b>	25,14 – 27,78	МУ 4237-86
3	Определение химического состава и энергетической ценности/калорийность(расчетный показатель)	ккал	<b>286,39</b>	438,15 – 484,27	МУ 1-40/3805-91 (п.7.4.5)
4	Углеводы	-	<b>29,71</b>	32,74 – 36,13	МУ 1-40/3805-91
Мнения и интерпретации: Фактический вес пробы 248,5 г.					

5. Пищевая ценность рациона, полученная лабораторным путем (суп картофельный с клецками – 99,02 ккал, тефтели из говядины паровые, пюре картофельное – 286,39 ккал.; компот из смеси сухофруктов – 116,0 ккал) и расчетным путем (хлеб – 114,8 ккал, икра кабачковая – 30,0 ккал) на обед для учащихся 7-11 лет – 646,21 ккал, что составляет 27,49 % от суточной потребности в энергетической ценности при нормируемой доле суточной потребности в пищевых веществах и энергии на обед 30-35%, что не соответствует требованиям п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

### 3. В ходе проверки нарушения не устранены.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки)

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

1) 1) экспертные заключения № 1628-ВФ, № 1629-ВФ, № 1633-ВФ от 20.10.2022г;

2) протокол (акт) отбора образцов (проб) № 2865-ВФ, № 2866-ВФ от 13.10.2022г.

3) протоколы испытаний № п2169.22, № п2170.22 от 18.10.2022г., № 9006.22, 9016.22, 9017.22, 9021.22-9023.22 от 18.10.2022г.

4) протокол измерений температуры горячих блюд от 13.10.2022г;

протокол (акт) санитарно – эпидемиологического обследования № 1632-ВФ от 20.10.2022г.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные

объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные

материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Задорина М.Е.

(должность, фамилия, инициалы инспектора  
(руководителя группы инспекторов), проводившего  
выездной проверки)

Задорина Маргарита Евгеньевна - специалист – эксперт Восточного территориального  
отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю, тел. 8 (34256) 5-47-59, [rosпотребнадзор-  
vto@yandex.ru](mailto:rosпотребнадзор-vto@yandex.ru)

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной  
проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Акт направлен по адресу: 618735, Пермский край, г. Добрянка, п. Вильва, ул.  
Железнодорожная, д. 2; электронной почтой: [vilva-school@mail.ru](mailto:vilva-school@mail.ru)

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

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

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



-----  
<\*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.