

59230041000108444104 от 14.11.2023

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



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

Отметка о согласовании или несогласовании (дата и реквизиты) проведения выездной проверки с органами прокуратуры <*>



**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**

от 05.12.2023г. № 1022

10 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю

(место составления акта)

Акт выездной внеплановой проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю Овчинниковой Екатерины Игоревны от 14.11.2023г. № 1067; учетный номер в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий 59230041000108444104 от 14.11.2023
(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:
Брагиной Натальей Андреевной – главным специалистом – экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков (руководитель группы)
(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) Котягина Галина Николаевна – помощник врача по гигиене детей и подростков отделения отбора, регистрации проб и оформления протоколов испытаний отдела обеспечения лабораторной деятельности ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» _____
- 2) Смирнова Эльвина Анваровна – врач по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» _____

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

эксперты (экспертные организации):

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 автономного общеобразовательного учреждения Пермская кадетская школа № 1 «Пермский кадетский корпус имени генералиссимуса А.В.Суворова» _____

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): г. Пермь, ул. Гашкова, 11

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

7. Контролируемые лица: Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Пермская кадетская школа № 1 «Пермский кадетский корпус имени генералиссимуса А.В.Суворова», ИНН 5906032748, г. Пермь, ул. Гашкова, 11 _____

(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 "22" ноября 2023г., 09 час. 00 мин.

по "05" декабря 2023 г., 10 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: 4 часа _____

(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) отбор проб (образцов) воды, смывов _____

(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:

с "22" ноября 2023 г., 10 час. 20 мин.

по "22" ноября 2023 г., 14 час. 05 мин.

по месту г. Пермь, ул. Гашкова, 11

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

по результатам которого составлен:

– протоколы отбора образцов (проб) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3157-ЦА от 22.11.2023 г., № 3156-ЦА, № 3158-ЦА от 22.11.2023 г.,

2) инструментальное обследование

(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:

с "22" ноября 2023 г., 11 час. 47 мин.

по "22" ноября 2023 г., 11 час. 52 мин.

по месту г. Пермь, ул. Гашкова, 11

по результатам которого составлен:

– Протокол измерений температуры горячих блюд ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 269-ЦА от 22.11.2023 г.;

3) испытание

в следующие сроки:

с "22" ноября 2023 г., 15 час. 15 мин.

по "29" ноября 2023 г., 08 час. 57 мин.

по месту г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

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

по результатам которого составлены:

- протоколы испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 28670.23, 28700.23, 28706.23, 28707.23, 28697.23, №п14477.23 от 27.11.2023г., № 28599.23, 28668.23, 28704.23, 28678.23, 28681.23, 28683.23, 28685.23, 28687.23, 28689.23 от 28.11.2023г., № 28677.23, 28698.23, 28675 от 29.11.2023г.

4) экспертиза

в следующие сроки:

с "22" ноября 2023 г., 13 час. 50 мин.

по "30" ноября 2023 г., 12 час. 00 мин.

по месту г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

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

по результатам которой составлен:

- экспертные заключения № 6764-ЦА, № 6766-ЦА от 30.11.2023г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» по результатам санитарно-эпидемиологических обследований, санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок

5) получение письменных объяснений

в следующие сроки:

с "05" декабря 2023 г., 10 час. 00 мин.

по "05" декабря 2023 г., 10 час. 30 мин.

по месту г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

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

по результатам которого составлен:

- письменное объяснение от 05.12.2023г.;

(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:

- перечень должностных лиц, уполномоченных МАОУ Пермская кадетская школа № 1 присутствовать при проведении проверки, давать объяснения по поставленным вопросам, а также

подписывать документы, составленные должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю при проведении проверки;

- утвержденное примерное меню, ежедневное меню;
- нормативные и технические документы на вырабатываемую продукцию (технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции, разработанные и утвержденные руководителем организации или уполномоченным им лицом);
- товарно-сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость пищевых продуктов;
- маркировочные ярлыки потребительской, транспортной упаковки всей продукции, прочие носители маркировки продукции;
- договор на проведение профилактической дератизации и дезинсекции, акты выполненных работ;
- договор на вывоз твердых отходов;
- список работников с отметками о прохождении медицинского осмотра, прививок, гигиенического обучения, личные медицинские книжки сотрудников;
- документация по питанию в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» («Гигиенический журнал», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» и др.);
- акты осмотра технологического и холодильного оборудования;
- сведения об охвате горячим питанием детей (количество детей; сведения о количестве детей с заболеваниями, требующими индивидуальный подход в питании с учетом особенностей здоровья; график приема пищи детей);
- список поставщиков продовольственных товаров с указанием ассортимента поставляемых продуктов, договоры на поставку продуктов;
- документы, подтверждающие организацию проведения дезинфекции в используемых помещениях, наличия запаса дезинфицирующих средств и условий для соблюдения правил личной гигиены (мытьё рук, использование антисептиков и др.).

(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:

Организации питания обучающихся на базе столовой МАОУ «ПКШ № 1» осуществляется самостоятельно юридическим лицом. Согласно представленному графику приема пищи, продолжительность перемен для приема пищи составляет не менее 20 минут. Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы - перед обеденным залом оборудовано 12 умывальных раковин из расчета 1 раковина на 21 посадочное место. Питание детей организовано в соответствии с представленным меню. Меню разработано МАОУ «ПКШ № 1» и согласовано директором Валиевым М.Б. Представленные варианты меню содержит информацию о массе порций блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, ссылки на №ТТК. В представленных меню за 10 дней не используется пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей.

Не соблюдаются суммарные объемы блюд по приемам пищи, а именно: в завтрак - 1-й и 6-й дни - 365 г; 2-й, 3-й, 7-й, 8-й дни - 390 г, 4-й, 9-й дни - 380 г, 5-й, 10-й дни - 385 г при гигиеническом требовании не менее 500 г; в полдни - 1-й день - 210 г, 4-й, 9-й дни - 260 г, 6-й день - 215 г, 9-й день - 210 г при требовании не менее 300 г, что является нарушением п. 8.1.2, приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В результате проведенных расчетов по представленному 10 - дневному меню установлено, что распределение калорийности по отдельным приемам пищи (завтраки) для детей ниже величин (доля суточной потребности 20-25%) и составило калорийность завтрака в 1 день - 354,76 ккал (15%), 2 день - 352 ккал (15,41%), 5 день - 380,21 ккал (16,18%), 6 день - 340,51 (14,49%), 7 день -

363,68 ккал (15,48%), 10 день – 369,95 ккал (15,74%), что является нарушением в п. 8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Столовая размещена на первом этаже здания школы и имеет отдельный вход с улицы для загрузки продукции. На момент проведения обследования в цехе нарезки хлеба имеются дефекты отделки на потолке (отшелушивание краски), что затрудняет проведение качественной уборки и дезинфекции, что не соответствует п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Набор и оборудование помещений пищеблока:

- кладовая с холодильным оборудованием: холодильник для суточных проб, морозильный ларь, морозильная камера, стеллажи для хранения сыпучих продуктов;

- цех первичной обработки овощей оборудован: картофелечисткой, ларем для хранения овощей, умывальной раковиной для рук, производственной ванной для обработки овощей, стеллажом, производственным столом, водонагревателем, бактерицидной лампой.

- мясорыбный цех оборудован: производственными столами для обработки кури/яйца, мяса и рыбы - 3, умывальной раковиной для рук, электромясорубкой, производственными ваннами для обработки кури/яйца и мяса/рыбы - 2, среднетемпературным холодильным шкафом, весами, бактерицидной лампой;

- цех вторичной обработки овощей оборудован: 2-х секционной производственной ванной для овощей и фруктов, производственными столами - 2, односекционной производственной ванной, умывальной раковиной для рук, контрольными весами, холодильным шкафом для молочной продукции, универсальным приводом;

- помещение для нарезки хлеба оборудовано: умывальной раковиной для рук, производственным столом, шкафом для хлеба;

- горячий цех с участком для приготовления холодных закусок оборудован: умывальной раковиной для рук персонала, тестомесом, стеллажом, производственным столом для теста, универсальным приводом, 6-ти конфорочными электрическими плитами - 2, 3-х конфорочными электрическими плитами - 2, холодильным шкафом для хранения гастрономии, пароконвектоматами - 2 (на 10 противней каждый), жарочным шкафом, электросковородой, производственным столом для полуфабрикатов, электрокипятильником; на участке приготовления холодных закусок - производственный стол, производственная ванна, бактерицидная установка.

- раздача - мармиты для первых блюд.

- моечная кухонной посуды оборудована: стеллажами для хранения чистой кухонной посуды, одной производственной ванной и одной бытовой эмалированной ванной для обработки посуды;

- моечная столовой посуды оборудована 5-ю производственными ваннами для мытья столовой посуды, стеклянной посуды и столовых приборов ручным способом, купольной посудомоечной машиной, стеллажами для сушки и хранения тарелок - 3, производственными столами для хранения чистых стаканов/тарелок - 2, производственным столом для грязной посуды;

В подвале расположены кладовые для хранения сыпучих продуктов, бакалеи и уборочного инвентаря, оборудованные стеллажами, подтоварниками.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

При изготовлении блюд не обеспечено соблюдение последовательности и поточности технологических процессов, а именно на момент проведения обследования 22.11.2023 г. шинковка и нарезка капусты белокочанной и моркови для блюда «Салат из капусты белокочанной» осуществлялась в цехе вторичной обработки овощей с последующим приготовлением салата на участке холодных закусок в горячем цехе. Нашинкованные овощи поступают на участок холодных закусок, в горячий цех, пересекаясь с сырьем, поступающим на тепловую обработку в горячий цех, что является нарушением п. 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Помещения пищеблока оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции. Стены выполнены из водонепроницаемых материалов, которые можно подвергать мойке и дезинфекции.

Производственные столы имеют покрытие из нержавеющей стали, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающее требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Для раздельного хранения сырых и готовых к употреблению продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные, промаркированные кухонная посуда и разделочный инвентарь. Отсутствует маркировка на универсальном приводе в горячем цехе и в цехе вторичной обработки овощей, что является нарушением п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питьевой режим организован посредством питьевых фонтанчиков.

Личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников пищеблока, гигиеническое обучение, медицинский осмотр и вакцинация пройдены в полном объеме.

Все помещения подвергаются уборке, ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, столы подвергаются уборке после каждого использования.

Профилактические работы по проведению дератизации и дезинфекции проводятся ООО «Миссия-ДЕЗ» по договору № 786-2023 от 26.12.2022 г.

1) отсутствуют нарушения обязательных требований:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» пункты 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.8, 2.10, 2.11, 2.12, 2.13, 2.14, 2.15, 2.18, 2.19, 2.21, 2.22, 2.23, 2.24 раздел II, пункты 3.7, 3.5, 3.5.2, 3.5.3, 3.5.7, 3.6, 3.6.1, 3.6.2, 3.10, 3.13 Раздел III, пункты 5.1, 5.2 Раздел V, пункты 8.2.2, 8.3, 8.3.2, 8.4.2, 8.6.3, 8.6.4, 8.6.5, 8.1.2.8, 8.1.3, 8.7.1, 8.1.8, 8.1.5, 8.1.6, 8.1.2.6, 8.1.2.1, 8.1.2.3, 8.4.6, 8.6.4., 8.6.6, 8.7.2, 8.7.3, 8.7.4, 8.7.5, 8.7.6, 8.1.2.2, 8.1.2.4, 8.1.10, 8.3.2, 8.4.4, 8.4.5, 8.1.2.7, 8.1.2.5, 8.7.4, 8.1.7, 8.1.5, 8.6.8, 8.6.7., 8.1.4, 8.2, 8.2.1, 8.5.2, 8.4.2;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» Раздел VI (табл. 6.6., 6.18, 6.19);
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», раздел II (п.п. 3,4),
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», раздел II (п. 58),
- Федеральным законом от 13.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 15, 17, 22, 24;
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», (п. 1, 2 ст. 3, п. 1 ст. 5, п. 3 ст. 9, ст. 15, п. 1 ст. 16, п. 1,3, 4, 5, 7, 8 ст. 17, п. 2, 3, 4 ст. 18, п. 2, 3, 4, 5 ст. 19, п. 1, 2, 4 ст. 20, п. 3 ст. 21, ст.23, ст. 24, ст. 25.2, ст. 25.3, ст. 25.4, ст. 25.5, ст. 25.6);
- Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», ч. 1 ст. 13;
- Федеральным законом от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ч. 2, 3, 4 ст. 23, ч. 1, 2, 4.1, 5, 6, 7, 8 ст. 24, ч. 1, 2, 3 ст. 25, ч. 1,4 ст. 26, ч. 1, 2 ст. 27, ч. 1 ст. 37, ч.1,2 ст.38, п. 5,6 ст. 24);
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ст. 1 Глава I, п. 4 ст. 1 Глава I, ст. 5, ст. 6, п. 1 ст. 8 Глава II, п. 2 ст. 1 Глава I, п. 4, 7, 9 ст. 23 Глава 4, ст. 8, 9, п. 1 ст. 10, п. 12, 13 ст. 17, п. 1 ст. 20, п. 1 ст. 21, ст. 23, ст. 39);
- ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (пункты 72, 91, 34, 74, 95, 42, 11, 15, 105, 99, 29, 18, 20, 21, 107, 45, 27, 38, 37, 16, 14, 23, 25, 29, 30, абз. 2, 3 п. 47, 30, 83, 79, 113, 44, 104, 6, 24, 92, 56, 51, 81, 96, 54, 102, 49, 73, 88, 94, 76, 48, 40, 46, 86, 112, 32, 69, 106, 97, 35, 85, 73, 10, 12, 87, 26, 89, 96.1, 108, 57, 70, 52, 58, 82, 77, 50, 114, 33, 71, пп. 4, п. 99, 36, 93, 55, 90, 13, 19, 17, 84, 80, 41, 78, 31, 111);
- ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (пункт 6, 10, 11, 12, 13, 14, 17, 9, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 32, 35, 37, 40, 42, 44, 45, 46, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 56, 55, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78,

79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 106, 101, 103, 104, 105, 108, 109, 110, 112, 114, 115, 117, 118, 113, 121, 122, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 131, 133, 147, 148, Раздел 13, Таблица 1, 2, 3 Приложение 2, Приложение 3);

- ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (пункты 6, 7, 11, 15, 16, 12, 18, 19, 20, 21, 23, 27, 29, 28, 30, 38, 53, 54, 56, 57, 58, 59, 63, 60, 61, 62, 64, 66, 67, 69, 70, 71, 73, 74, 77, 78, 80, 87 – 98, 99, 92, 101, 102, 8, 22, 31, 5, 13, 26, 9, 17, 75, 68, 65, 25, 72, 100, раздел 7),

- ТР ЕАЭС 044/2017. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» Разделы III, V, VII, IX;

- ТР ЕАЭС 051/2021. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (абзац 1 п. 4, абзац 1 п. 12 раздел 4, абзац 1 п. 15, абзац 1 п. 16, абзац 1 п. 17, абзац 1 п. 19, абзац 1 п. 21 раздел 5, абзац 1 п. 101, абзац 1 п. 102 раздел 11, абзац 1 п. 103, абзац 1 п. 106, абзац 1 п. 107, абзац 1 п. 104, абзац 1 п. 105, абзац 1 п. 111, абзац 1 п. 113, абзац 1 п. 114, абзац 1 п. 115, абзац 1 п. 116, абзац 1 п. 118, абзац 1 п. 120, абзац 1 п. 121 раздел 12, абзац 1 п. 122, абзац 1 п. 123 раздел 13)

2) выявлены нарушения обязательных требований:

1. Не соблюдаются суммарные объемы блюд по приемам пищи в представленном примерном 10 - дневном меню, а именно: в завтрак - 1-й и 6-й дни – 365 г; 2-й, 3-й, 7-й, 8-й дни – 390 г, 4-й, 9-й дни – 380 г, 5-й, 10-й дни – 385 г при гигиеническом требовании не менее 500 г; в полдники – 1-й день – 210 г, 4-й, 9-й дни – 260 г, 6-й день – 215 г, 9-й день – 210 г при требовании не менее 300 г., что является нарушением п. 8.1.2, приложение № 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
2. В результате проведенных расчетов по представленному примерному 10 - дневному меню установлено, что распределение калорийности по отдельным приёмам пищи (завтраки) для детей ниже 20-25% суточной потребности и составило калорийность завтрака в 1 день – 354,76 ккал (15%), 2 день – 352 ккал (15,41%), 5 день – 380,21 ккал (16,18%), 6 день - 340,51 (14,49%), 7 день - 363,68 ккал (15,48%), 10 день – 369,95 ккал (15,74%), что является нарушением в п. 8.1.2. Приложение 10 Таблица 3, п.8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3. На момент проведения обследования в цехе нарезки хлеба имеются дефекты отделки на потолке (отшелушивание краски), что затрудняет проведение качественной уборки и дезинфекции, что является нарушением п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
4. При изготовлении блюд не обеспечено соблюдение последовательности и поточности технологических процессов, а именно на момент проведения обследования 22.11.2023 г. шинковка и нарезка капусты белокочанной и моркови для блюда «Салат из капусты белокочанной» осуществлялась в цехе вторичной обработки овощей с последующим приготовлением салата на участке холодных закусок в горячем цехе. Нашинкованные овощи поступают на участок холодных закусок, в горячий цех, пересекаясь с сырьем, поступающим на тепловую обработку в горячий цех, что является нарушением п. 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
5. Отсутствует маркировка на универсальном приводе в горячем цехе и в цехе вторичной обработки овощей, что является нарушением п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Юридическое лицо приняло все меры по недопущению данных нарушений. Ответственность за выявленные нарушения юридическое лицо возложило на должностное лицо в соответствии с приказом и должностной инструкцией.

- 4) сведения о факте устранения нарушений: представлены фотоматериалы, подтверждающие проведение маркировки универсального привода в горячем цехе и в цехе вторичной обработки овощей; представлено меню с калорийностью и выходом блюд в соответствии с требованиями санитарных правил, представлено пояснение, согласно которому будет соблюдаться

поточность производственного процесса, в помещении нарезки хлеба устранены дефекты отделки.

12. К настоящему акту прилагаются:

- протоколы отбора образцов (проб) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3157-ЦА от 22.11.2023 г., № 3156-ЦА, № 3158-ЦА от 22.11.2023 г.,
- протокол измерений температуры горячих блюд ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 269-ЦА от 22.11.2023 г.;
- протоколы испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 28670.23, 28700.23, 28706.23, 28707.23, 28697.23, №п14477.23 от 27.11.2023г., № 28599.23, 28668.23, 28704.23, 28678.23, 28681.23, 28683.23, 28685.23, 28687.23, 28689.23 от 28.11.2023г., № 28677.23, 28698.23, 28675 от 29.11.2023г.,
- протокол (акт) санитарно-эпидемиологического обследования № 6578-ЦА от 22.11.2023г.,
- экспертные заключение № 6764-ЦА, № 6766-ЦА от 30.11.2023г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» по результатам санитарно-эпидемиологических обследований, санитарно-эпидемиологических и гигиенических оценок,
- письменное объяснение от 05.12.2023г.,
- копия примерного меню,
- фотоматериалы.

(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)

Главный специалист-эксперт Брагина Н.А.

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)

Главный специалист – эксперт Брагина Н.А. 239-31-29

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

Ознакомлен: *Директор СВФФ М.Б. Валиев* 05.12.2023г.

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей 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

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

