Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о предписании в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, QR-код
От 22.11.2022г.
№ 38220041000104239639

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 Иркутской области
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

Телефон: (3952) 24-33-67, факс (3952) 28-19-91,
E-mail: mail@38.rospotrebnadzor.ru, http:38.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 75080821, ОГРН 1053811066308, ИНН 3811087738 КПП 380801001
Карла Маркса ул., д. 8, г. Иркутск, 664003

Предписание
об устранении нарушения обязательных требований

« 23 » декабря 2022 г., 16 час. 00 мин. № 387

1. При осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)
(указывается наименование вида государственного контроля (надзора) в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора)

по результатам проведения внеплановой выездной проверки (указать вид контрольного (надзорного) мероприятия) в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Иркутска средняя общеобразовательная школа № 38 (сокращенное наименование: МБОУ г. Иркутска СОШ № 38) (указывается контролируемое лицо) согласно акта от 23.12.2022г. №387 (указывается дата и реквизиты акта контрольного (надзорного) мероприятия) установлены (выявлены) следующие нарушения обязательных требований:

1. Моечные ванны в моечной кухонной посуды, моечные ванны и две посудомоечные машины в моечной столовой посуды, в горячем цехе 1 электрокотел, 1 электрическая плита, электрическая сковорода, являющиеся источниками повышенного выделения влаги и тепла, не оборудованы локальной вытяжной системой вентиляции, что не соответствует требованиям **п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.7.4 СП 2.4.3648-20.**

2. В овощном цехе деревянный стеллаж для хранения пищевых продуктов имеет дефекты, которые не предусматривают возможность его мытья и обеззараживания, что не соответствует **п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.**

3. Один осветительный прибор в овощном цехе пищеблока не имеет пылевлагонепроницаемую конструкцию – нарушение **п.2.8.6. СП 2.4.3648-20,** тем самым не исключается риск попадания посторонних предметов и частиц (металлические, пластик, стекло) в пищевую продукцию.

4. В складе хранения пищевых продуктов, овощном цехе прибор для измерения температуры и влажности воздуха неисправен, что не соответствует **п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20**.

5. В стенах и полах в производственных помещений (в овощном цехе, в складском помещении для хранения сыпучих продуктов, в зоне хранения яиц, в моечных кухонной и столовой посуды, гардеробной) имеются трещины, выбоины, цементная стяжка с дефектами и неровностями, вокруг канализационных трапов имеются выбоины, нет решеток, что затрудняет проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств и противоречит требованиям **п.2.16 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, п.2.5.2, п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20…**

6. Производственные столы в овощном цехе, в моечной столовой посуды с дефектами, что **не соответствует п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21.**

7. Кухонная посуда для приготовления блюд частично изготовлена из дюралюминия и имеет дефекты, что не соответствует **п.2.4.6.2. СП. 2.4.3648-20.**

8. В горячем цехе не соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции (протирочная машина установлена около электросковороды), что не соответствует **п.2.5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.**

9. В моечной для мытья столовой посуды не исключается последовательность использованной и продезинфицированной посуды (чистая столовая посуда хранится в помещении для сбора грязной посуды из обеденного зала; в моечное помещение грязная и чистая посуда поступает и выдается через одну дверь), что не соответствует **п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

10. Разделочные доски в овощном цехе частично с дефектами и повреждениями, что не соответствует **п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.**

11. Не предусмотрено необходимое количество холодильного оборудования для хранения овощей и фруктов (хранятся в таре изготовителя в овощном цехе на стеллаже, на полке производственного стола, в неисправном морозильном ларе), что не соответствует требованиям **п.2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

12. Частично покрытие стульев в обеденном зале с повреждениями, которые не позволяют проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что не соответствует **п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20.**

Таким образом, в ходе проверки выявлены следующие нарушения санитарного законодательства: ч.2 ст. 17; ч.1 ст. 28 Федеральный закон от 30.03.1999г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.2.5., п.2.9., п. 2.13., п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; п.2.5.2, п. 2.5.3., п. 2.4.6.2., п.2.4.6.3., п. 2.7.4. п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

(приводится описание нарушений обязательных требований, допущенных контролируемыми лицами, со ссылкой на нормативные правовые акты и их структурные единицы, содержащие обязательные требования, соблюдение которых являлось предметом контрольных (надзорных) мероприятий)

2. В соответствии с пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», ч.2 ст. 17; ч.1 ст. 28 Федеральный закон от 30.03.1999г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.2.5., п.2.9., п. 2.13., п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; п.2.5.2, п. 2.5.3., п. 2.4.6.2., п.2.4.6.3., п. 2.7.4. п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

(указываются положения НПА, предусматривающих полномочия контрольного (надзорного) органа по результатам контрольных (надзорных) мероприятий выдавать предписания об устранении выявленных нарушений)

ПРЕДПИСЫВАЮ Муниципальному бюджетному общеобразовательному учреждению города Иркутска средняя общеобразовательная школа № 38 ИНН 3810023700
(указывается лицо, которому выдается настоящее предписание: фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика)

устранить вышеуказанные нарушения обязательных требований:

№ п/п	Мероприятия по устранению выявленных нарушений	Срок исполнения
1.	Обеспечить устранение дефектов стен и полового покрытия в производственных помещениях пищеблока, во исполнение **п.2.16 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, п.2.5.2, п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20**	15.08.2024 г.
2.	Обеспечить моечные ванны и посудомоечные машины в моечной столовой посуды, моечные ванны в моечной кухонной посуды, в горячем цехе 1 электрокотел, 1 электрическую плиту, электрическую сковороду локальной системой вытяжной вентиляции в соответствии с **п.2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.7.4. СП 2.43648-20.**	15.08.2024 г.
3.	Обеспечить в горячем цехе последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции; а также в моечной для мытья столовой посуды последовательность использованной и продезинфицированной посуды в соответствии с **п.2.5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.**	15.08.2024 г.
4.	Обеспечить необходимое количество холодильного оборудования для хранения овощей и фруктов в соответствии с требованиями **п.2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20**	15.08.2024 г. +
5.	Оборудовать овощной цех разделочными досками, стеллажом и производственным столом без дефектов; моечную столовой посуды производственным столом без дефектов в соответствии с **п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.**	15.08.2023 г. √
6.	Обеспечить пищеблок кухонной посудой для приготовления блюд из нержавеющей стали в соответствии с **п.2.4.6.2. СП. 2.4.3648-20.**	15.08.2023г. √
7.	Обеспечить обеденный зал мебелью, которая позволяет проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с **п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20.**	15.08.2023 г. √
8.	Оборудовать осветительный прибор в овощном цехе пищеблока пылевлагонепроницаемой конструкцией в соответствии с **п.2.8.6. СП 2.4.3648-20**	√ 20.01.2023г.
9.	Оборудовать склад хранения пищевых продуктов, овощной цех исправными приборами для измерения температуры и влажности воздуха в соответствии с **п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.**	20.01.2023г. +

(указываются конкретные мероприятия, которые необходимо выполнить контролируемому лицу для устранения нарушения обязательных требований и предотвращения причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям со ссылкой на нормативные правовые акты и их структурные единицы, содержащие обязательные требования, а также разумные сроки, необходимые для их исполнения)

3. Контролируемое лицо вправе в досудебном порядке подать жалобу на настоящее предписание об устранении выявленных нарушений, если полагает, что его права и законные интересы были непосредственно нарушены в рамках осуществления государственного контроля (надзора).

4. Жалоба на предписание контрольного (надзорного) органа может быть подана в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в порядке,

предусмотренном Федеральным законом от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

5. При неисполнении предписания в установленные сроки контрольный (надзорный) орган принимает меры по обеспечению его исполнения вплоть до обращения в суд с требованием о принудительном исполнении предписания, если такая мера предусмотрена законодательством.

6. Невыполнение в установленный срок лицом, которому выдано предписание об устранении нарушений законодательства, влечет привлечение к административной ответственности по части 1 статьи 19.5 КоАП РФ.

Главный специалист-эксперт отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора по Иркутской области Зарбаева Аюна Баторовна (должность, фамилия, инициалы должностного лица органа государственного контроля (надзора), принявшего решение о выдаче предписания)

Зарбаев

(подпись)

Зарбаева Аюна Баторовна главный специалист-эксперт отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора по Иркутской области, тел. 24-39-85, e-mail: deti@38.rospotrebnadzor.ru (фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность должностного лица, непосредственно подготовившего проект решения, контактный телефон, электронный адрес (при наличии)

Отметка об ознакомлении или об отказе от ознакомления (дата и время) контролируемых лиц или их представителей с предписанием об устранении нарушений обязательных требований

22.12.2022

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

*Отметки размещаются после реализации указанных в них действий

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
от 22.11.2022г.
№ 38220041000104239639

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

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 Иркутской области
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

Карла Маркса ул., д. 8, г. Иркутск, 664003 Телефон: (3952) 24-33-67, факс (3952) 28-19-91,
E-mail: mail@38.rospotrebnadzor.ru http://www.38.rospotrebnadzor.ru/

« 23 » декабря 2022 г., 16 час. 00 мин. № 387
(дата и время составления акта)

г.Иркутск, ул.Карла Маркса, д.8
(место составления акта)

Акт внеплановой выездной проверки
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением от 23.11.2022г. №387 заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Иркутской области заместителя главного государственного санитарного врача по Иркутской области Лужновым Михаилом Владимировичем №38220041000104239639
(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 контроля (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: Зарбаева Аюна Баторовна - главный специалист-эксперт отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области.
(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:
(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» аккредитован Федеральной службой по аккредитации: в качестве испытательного лабораторного центра (уникальный номер записи об аккредитации в реестр аккредитованных лиц № RA.RU.210M42 от 14.01.2022); в качестве органа инспекции (номер записи об аккредитации в реестр аккредитованных лиц № RA.RU.710079 от 03.07.2015); в качестве органа инспекции (номер записи об аккредитации в реестр аккредитованных лиц № RA.RU.210P15 от 03.08.2022). Крючкина Наталья Борисовна - заведующий отделением - врач по общей гигиене, технический руководитель Органа инспекции по общим вопросам; Куровская Елена Федоровна - заместитель руководителя ИЛЦ, Зав. лабораторным отделом; руководство лабораторным отделом; Бубнова А.В. - врач по общей гигиене; Гуслякова Антонина Анатольевна – врач по общей гигиене, прием и идентификация проб, поступающих для исследования, формирование и выдача протоколов лабораторных исследований; Брылева Лариса Анатольевна – помощник врача по общей гигиене; Чеджемова О.А.– помощник врача по комунальной гигиене.

(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 города Иркутска средняя общеобразовательная школа № 38 (сокращенное наименование: МБОУ г. Иркутска СОШ № 38)

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 664048, Иркутская область, г.Иркутск, ул.Севастопольская, д.218

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

7. Контролируемое лицо: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Иркутска средняя общеобразовательная школа № 38 (сокращенное наименование: МБОУ г. Иркутска СОШ № 38); ИНН: 3810023700; ОГРН: 1023801428420; юридический адрес: 664048, Иркутская область, г.Иркутск, ул.Севастопольская, д.218

(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 « 12 » декабря 2022 г., 11 час. 40 мин.

по « 23 » декабря 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 приостанавливалось в связи с не приостанавливалась

с « » г., час. мин.

по « » г., час. мин.

(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:

6 часов (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

(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)

в следующие сроки:

с « 12 » декабря 2022 г., 11 час. 40 мин.

с « 12 » декабря 2022 г., 15 час. 30 мин.

по месту: г.Иркутск, ул. Севастопольская, д.218

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

по результатам которого составлен: протоколы осмотра б/н от 12.12.2022г

(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)

2) отбор проб (образцов)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с « 12 » декабря 2022 г., 11 час. 50 мин.

по « 12 » декабря 2022 г., 13 час. 30 мин.

по месту: г.Иркутск, ул. Севастопольская, д.218

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

по результатам которого составлен: протокол отбора проб б/н от 12.12.2022г.

(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)

3) испытание готового блюда шницель рыбный из минтая на качество (термообработки по пероксидазе)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с « 12 » декабря 2022 г., 11 час. 50 мин.

по « 12 » декабря 2022 г., 13 час. 30 мин.

по месту г.Иркутск, ул.Севастопольская, д.218 (указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: протокол испытаний №1.30423 от 14.12.2022г. и экспертное заключение о соответствии №10383 от 15.12.2022г.

4) испытание завтрака из 5-ти блюд по санитарно-гигиеническому показателю (масса нетто)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям

в следующие сроки:

с « 12 » декабря 2022 г., 11 час. 50 мин.

по « 12 » декабря 2022 г., 13 час. 30 мин.

по месту г.Иркутск, ул.Севастопольская, д.218 (указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: протокол испытаний №1.30424 от 14.12.2022г. и экспертное заключение о соответствии №10387 от 15.12.2022г.

5) испытание обед из 7-ми блюд по санитарно-гигиеническому показателю (масса нетто)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям

в следующие сроки:

с « 12 » декабря 2022 г., 11 час. 50 мин.

по « 12 » декабря 2022 г., 13 час. 30 мин.

по месту г.Иркутск, ул. Севастопольская, д.218 (указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: протокол испытаний №1.30427 от 14.12.2022г. и экспертное заключение о соответствии №10388 от 15.12.2022г.

6) испытание моркови столовой свежей по санитарно-гигиеническим показателям (пестициды)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с « 12 » декабря 2022 г., 11 час. 50 мин.

по « 12 » декабря 2022 г., 13 час. 30 мин.

по месту г.Иркутск, ул. Севастопольская, д.218 (указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: протокол испытаний №1.30567 15.12.2022г. и экспертное заключение о соответствии №10424 от 16.12.2022г.

7) испытание яблок свежих по санитарно-гигиеническим показателям (пестициды)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с « 12 » декабря 2022 г., 11 час. 50 мин.

по « 12 » декабря 2022 г., 13 час. 30 мин.

по месту г.Иркутск, ул. Севастопольская, д.218 (указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: протокол испытаний №1.30568 от 15.12.2022г. и экспертное заключение о соответствии №10425 от 16.12.2022г.

8) экспертиза организации питания

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с « 16 » декабря 2022 г., 11 час. 00 мин.

по « 19 » декабря 2022 г., 14 час. 00 мин.

по месту г.Иркутск, ул. Севастопольская, д.218 (указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлено: Экспертное заключение о не соответствии санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания детей №ОИ/3486 от 21.12.2022г.

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: Копия приказа «Об организации образовательного процесса с использованием электронных средств обучения и информационных технологий» №01-04-170/22 от 08.12.2022г. Копия плана комплектования на 2022-2023 уч.год по состоянию на 01.11.2022г. Копия тех.паспорта на здание инв.№19675. Графики питания обучающихся МБОУ г.Иркутска СОШ №38 на 2022-2023 уч.год. Расписание звонков. Копия контракта на оказание услуг общественного питания для обучающихся МБОУ. Копии основного меню на 12 дней для обучающихся с 7-11 лет, на 2022-2023 уч.год. Копия договора на оказание услуг по обращению с ТКО №1113806-2021/ТКО от 18.03.2022г. Копия контракта на проведение дератизации и дезинсекции №ДД-38 от 10.03.2022г. Копия акта выполненных работ (с сентября по ноябрь 2022г). Копии акта технического обслуживания системы вентиляции от 09.12.2022г. Копия справки об исправности технологического и холодильного оборудования б/н от 01.12.2022г. Положения о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся. Книга посещения организации общественного питания в МБОУ г.Иркутска СОШ №38 с Актами от 15.09.2022г., от 13.10.2022г., от 17.11.2022г., от 06.12.2022г. Приказы «О создании общественного (родительского) контролю за организацией и качеством школьного питания» №01-04-143.10/22 от 31.10.2022г., №01-04-106.2/22 от 05.09.2022г. Копия приказ «О бракеражной комиссии школы» №01/04-104/22 от 01.09.2022г. Копия приказа «О деятельности МБОУ г.Иркутска СОШ №38 по требованиям СП 3.1/2.4.3598-20 в 2022-2023 уч.году №01-04-105.9/22 от 02.09.2022г. Информационная справка по СИЗ, рециркуляторам, моющим и

дезинфицирующим средствам от 12.12.2022г. Журналы бракеража сырой и готовой продукции, журнал здоровья, гигиенический журнал, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования; выборочно сопроводительные документы на поставляемые продукты питания, подтверждающие их качество и безопасность. Журналы учета работы ультрафиолетовых бактерицидных установок. Копии ходатайств начальнику департамента образования комитета по социальной политике и культуре администрации г.Иркутска О.И.Ивкину за исх.№ 159 от 18.02.2022г., №160 от18.02.2022г. Копии ходатайств директора начальнику департамента образования комитета по социальной политике и культуре администрации г.Иркутска А.А.Головко за исх.№1122 от 13.10.2022г., №1035 от 04.10.2022г., №752 от 05.08.2022г., копии писем начальнику МКУ «Управление капитального строительства г.Иркутска» Мартынову О.О. за исх.№ 381 от 22.04.2022г., за исх.№642 от 06.07.2022г., Зыбайло А.В. за исх.№925 от 05.03.2022г.

(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, что: в соответствии алгоритма проведения внеплановых проверок по вопросам организации питания в общеобразовательных организациях в рамках реализации Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» с изменениями, внесенными Приказом руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Поповой А.Ю. от 29.06.2021г. №338 "О внесении изменений в Приказ Роспотребнадзора от 16.10.2020 №723 «О проведении внеплановых поверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» во исполнение поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665 по организации питания обучающихся выявлены следующие нарушения:

1. Моечные ванны в моечной кухонной посуды, моечные ванны и две посудомоечные машины в моечной столовой посуды, в горячем цехе 1 электрокотел, 1 электрическая плита, электрическая сковорода, являющиеся источниками повышенного выделения влаги и тепла, не оборудованы локальной вытяжной системой вентиляции, что не соответствует требованиям **п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.7.4 СП 2.4.3648-20.**

2. В овощном цехе деревянный стеллаж для хранения пищевых продуктов имеет дефекты, которые не предусматривают возможность его мытья и обеззараживания, что не соответствует **п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.**

3. Один осветительный прибор в овощном цехе пищеблока не имеет пылевлагонепроницаемую конструкцию – нарушение **п.2.8.6. СП 2.4.3648-20,** тем самым не исключается риск попадания посторонних предметов и частиц (металлические, пластик, стекло) в пищевую продукцию.

4. В складе хранения пищевых продуктов, овощном цехе прибор для измерения температуры и влажности воздуха неисправен, что не соответствует **п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20**.

5. В стенах и полах в производственных помещений (в овощном цехе, в складском помещении для хранения сыпучих продуктов, в зоне хранения яиц, в моечных кухонной и столовой посуды, гардеробной) имеются трещины, выбоины, цементная стяжка с дефектами и неровностями, вокруг канализационных трапов имеются выбоины, нет решеток, что затрудняет проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств и противоречит требованиям **п.2.16 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, п.2.5.2, п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.**

6. Производственные столы в овощном цехе, в моечной столовой посуды с дефектами, что **не соответствует п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21.**

7. Кухонная посуда для приготовления блюд частично изготовлена из дюралюминия и имеет дефекты, что не соответствует **п.2.4.6.2. СП. 2.4.3648-20.**

8. В горячем цехе не соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции (протирочная машина установлена около электросковороды), что не соответствует **п.2.5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.**

9. В моечной для мытья столовой посуды не исключается последовательность использованной и продезинфицированной посуды (чистая столовая посуда хранится в помещении для сбора грязной посуды из обеденного зала; в моечное помещение грязная и чистая посуда поступает и выдается через одну дверь), что не соответствует **п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

10. Разделочные доски в овощном цехе частично с дефектами и повреждениями, что не соответствует **п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.**

11. Не предусмотрено необходимое количество холодильного оборудования для хранения овощей и фруктов (хранятся в таре изготовителя в овощном цехе на стеллаже, на полке производственного стола, в неисправном морозильном ларе), что не соответствует требованиям **п.2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

12. Частично покрытие стульев в обеденном зале с повреждениями, которые не позволяют проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что не соответствует **п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20.**

Таким образом, в ходе проверки выявлены следующие нарушения санитарного законодательства: ч.2 ст. 17; ч.1 ст. 28 Федеральный закон от 30.03.1999г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.2.5., п.2.9., п. 2.13., п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; п.2.5.2, п. 2.5.3., п. 2.4.6.2., п.2.4.6.3., п. 2.7.4. п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

(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:

Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно – эпидемиологический надзор от 23.12.2022 года №387. Выписка из ЕГРЮЛ от 20.11.2022 года. Результаты лабораторных исследований, проведенных ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» протоколы лабораторных испытаний: №1.30423 от 14.12.2022г. и экспертное заключение о соответствии №10383 от 15.12.2022г., №1.30424 от 14.12.2022г. и экспертное заключение о соответствии №10387 от 15.12.2022г., №1.30427 от 14.12.2022г. и экспертное заключение о соответствии №10388 от 15.12.2022г., №1.30567 15.12.2022г. и экспертное заключение о соответствии №10424 от 16.12.2022г., №1.30568 от 15.12.2022г. и экспертное заключение о соответствии №10425 от 16.12.2022г. Экспертное заключение о не соответствии санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания детей №ОИ/3486 от 21.12.2022г. Протокол осмотра (визуального обследования) от 12.12.2022г. б/н. Копия приказа «Об организации образовательного процесса с использованием электронных средств обучения и информационных технологий» №01-04-170/22 от 08.12.2022г. Копия плана комплектования на 2022-2023 уч.год по состоянию на 01.11.2022г. Копия тех.паспорта на здание инв.№19675. Графики питания обучающихся МБОУ г.Иркутска СОШ №38 на 2022-2023 уч.год. Расписание звонков. Копия договора на оказание услуг по обращению с ТКО №1113806-2021/ТКО от 18.03.2022г. Копия контракта на проведение дератизации и дезинсекции №ДД-38 от 10.03.2022г. Копия акта выполненных работ (с сентября по ноябрь 2022г). Копии акта технического обслуживания системы вентиляции от 09.12.2022г. Копия справки об исправности технологического и холодильного оборудования б/н от

01.12.2022г. Копии приказов «О создании общественного (родительского) контролю за организацией и качеством школьного питания» №01-04-143.10/22 от 31.10.2022г., №01-04-106.2/22 от 05.09.2022г. №2 от 07.11.2022г. Копия приказа «О бракеражной комиссии школы» №01/04-104/22 от 01.09.2022г. Копия приказа «О деятельности МБОУ г.Иркутска СОШ №38 по требованиям СП 3.1/2.4.3598-20 в 2022-2023 уч.году №01-04-105.9/22 от 02.09.2022г. Информационная справка по СИЗ, рециркуляторам, моющим и дезинфицирующим средствам от 12.12.2022г. Фотоматериалы №1-3, произведенные на смартфон XIAOMI Redmi Note 9. Копия Приказа «О приеме на работу» начальника Департамента образования г.Иркутска комитета по социальной политике и культуре от 17.03.2021 года № 214-88-052/2 О.В.Ивкина. Копия срочного трудового договора №11/21 от 16.12.2021 года с руководителем муниципального учреждения дополнительного соглашения №17/22 к трудовому договору от 16.03.2021г. №11/21. Копия должностной инструкции директора от 16.03.2021г.

(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 отдела
надзора за условиями воспитания и
обучения Управления Роспотребнадзора
по Иркутской области
Зарбаева Аюна Баторовна

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

Зарб

(подпись)

Зарбаева Аюна Баторовна главный специалист-эксперт отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора по Иркутской области, тел. 24-39-85, e-mail: deti@38.rospotrebnadzor.ru

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

Отметка об ознакомлении или об отказе от ознакомления контролируемого лица или его представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления) <*>

«23» декабря 2022 г., 16 час. 00 мин. Гуранцова Анна Анатольевна

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

Директору
Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения
города Иркутска средняя
общеобразовательная школа № №38
Туголуковой Анне Анатольевне

ИЗВЕЩЕНИЕ
о составлении протокола об административном правонарушении

В соответствии со статьей 28.2 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях Вам необходимо явиться в качестве директора МБОУ г.Иркутска СОШ №38 «23» декабря 2022 г. в «16» часов «00» минут, по адресу: Иркутская область, г.Иркутск, ул. Карла Маркса, д.8 каб. № 209 к главному специалисту-эксперту отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора по Иркутской области Зарбаевой Аюне Баторовне для составления протокола об административном правонарушении, совершенном должностным лицом директором МБОУ г.Иркутска СОШ №№38 Туголуковой Анной Анатольевной, по результатам внеплановой выездной проверки МБОУ г.Иркутска СОШ №№38, ответственность за совершение которого предусмотрена частью 1 статьи 6.7 КоАП РФ.

При себе иметь документы, удостоверяющие личность и соответствующие полномочия.

Разъясняем, что:

- ст. 25.1 КоАП РФ: лицо, в отношении которой ведется производство по делу об административном правонарушении, вправе знакомиться со всеми материалами дела, давать объяснения, представлять доказательства, заявлять ходатайства и отводы, пользоваться юридической помощью защитника, а также иными процессуальными правами в соответствии с КоАП РФ; дело об административном правонарушении рассматривается с участием лица, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении; в отсутствие указанного лица дело может быть рассмотрено в случаях, если имеются данные о надлежащем извещении лица о месте и времени рассмотрения дела и если от лица не поступило ходатайство об отложении рассмотрения дела, либо если такое ходатайство оставлено без удовлетворения.
- ст. 51 Конституции РФ: Никто не обязан свидетельствовать против себя самого, своего супруга и близких родственников.

Процессуальные права разъяснены _____

Извещение вручила _____ Зарбаева А.Б.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Извещение получила _____ Туголукова А.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Отметка о направлении по почте уведомления (извещения): _____

Дата, время вручения извещения «22» декабря 2022 года 11 часов 50 минут

_____ Туголукова А.А.
(подпись) (фамилия, инициалы)

Приложение № 1
УТВЕРЖДЕНО
приказом Управления
Роспотребнадзора
по Иркутской области
от 30.07.2018 г. № 312

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 Иркутской области

ПРОТОКОЛ № ДЛ/К-0708/22-09
об административном правонарушении

« 23 » декабря 2022 г.

г.Иркутск
(место составления)

главный специалист-эксперт отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области (должность)

Зарбаева Аюна Баторовна
(фамилия, инициалы должностного лица, составившего протокол)

рассмотрев материалы по Акту проверки от 23.12.2022 г. №387; протокол осмотра (визуального обследования) от 12.12.2022г. б/н.; экспертное заключение о не соответствии санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания детей №ОИ/3486 от 21.12.2022г,; фотоматериалы №1-3, произведенные на смартфон XIAOMI Redmi Note 9; копию приказа «О приеме на работу» начальника Департамента образования г.Иркутска комитета по социальной политике и культуре от 17.03.2021 года № 214-88-052/2 О.В.Ивкина; копию срочного трудового договора №11/21 от 16.12.2021 года с руководителем муниципального учреждения дополнительного соглашения №17/22 к трудовому договору от 16.03.2021г. №11/21; копию должностной инструкции директора от 16.03.2021г. и другие материалы дела об административном правонарушении

(перечислить материалы)

составил настоящий протокол о том, что
гражданин(ка), должностное лицо, индивидуальный предприниматель
(нужное подчеркнуть)

Фамилия, имя, отчество Туголукова Анна Анатольевна
Дата рождения: 08.02.1969г.
Место рождения: г.Киренск Иркутской области
Гражданство: РФ.
Документ, удостоверяющий личность: паспорт серии 2513 №936948 выдан 11.03.2014 года отделом УФМС России по Иркутской области в Ленинском районе гор.Иркутска, код подразделения 380-005.
(серия, номер, когда и кем выдан)
Место прописки/жительства: Иркутский район, с.Мамоны, мкр Западный, пер. Дагестанский, д.6.
Место работы, должность: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Иркутска средняя общеобразовательная школа №38, ИНН 3811054676, ОГРН 1023801540355, 664048, Иркутская область, город Иркутск, улица Севастопольская, д.218, директор.
Размер зарплаты не установлено.
Семейное положение, иждивенцы: не замужем, не имеет иждивенцев.
Привлекалась ли к административной ответственности: нет
(когда, по какой ст. КоАП РФ)

12.12.2022 года в 15 часов 40 минут по фактическому адресу по адресу город Иркутск, улица Севастопольская, д.218, совершила административное правонарушение, в результате проведения внеплановой выездной проверки в отношении муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Иркутска средняя общеобразовательная школа №38, выразившееся в

нарушении санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения:

1. Моечные ванны в моечной кухонной посуды, моечные ванны и две посудомоечные машины в моечной столовой посуды, в горячем цехе 1 электрокотел, 1 электрическая плита, электрическая сковорода, являющиеся источниками повышенного выделения влаги и тепла, не оборудованы локальной вытяжной системой вентиляции, что не соответствует требованиям **п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.7.4 СП 2.4.3648-20.**

2. В овощном цехе деревянный стеллаж для хранения пищевых продуктов имеет дефекты, которые не предусматривают возможность его мытья и обеззараживания, что не соответствует **п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.**

3. Один осветительный прибор в овощном цехе пищеблока не имеет пылевлагонепроницаемую конструкцию – нарушение **п.2.8.6. СП 2.4.3648-20,** тем самым не исключается риск попадания посторонних предметов и частиц (металлические, пластик, стекло) в пищевую продукцию.

4. В стенах и полах в производственных помещений (в овощном цехе, в складском помещении для хранения сыпучих продуктов, в зоне хранения яиц, в моечных кухонной и столовой посуды, гардеробной) имеются трещины, выбоины, цементная стяжка с дефектами и неровностями, вокруг канализационных трапов имеются выбоины, нет решеток, что затрудняет проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств и противоречит требованиям **п.2.16 СанПиН 2.3./2.4.3590-20, п.2.5.2, п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.**

5. Производственные столы в овощном цехе, в моечной столовой посуды с дефектами, что **не соответствует п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21.**

6. Кухонная посуда для приготовления блюд частично изготовлена из дюралюминия и имеет дефекты, что не соответствует **п.2.4.6.2. СП. 2.4.3648-20.**

7. В горячем цехе не соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции (протирочная машина установлена около электросковороды), что не соответствует **п.2.5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20,** что подтверждается экспертным заключением о не соответствии санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания детей №ОИ/3486 от 21.12.2022г.

8. В моечной для мытья столовой посуды не исключается последовательность использованной и продезинфицированной посуды (чистая столовая посуда хранится в помещении для сбора грязной посуды из обеденного зала; в моечное помещение грязная и чистая посуда поступает и выдается через одну дверь), что не соответствует **п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

9. В складе хранения пищевых продуктов, овощном цехе прибор для измерения температуры и влажности воздуха неисправен, что не соответствует **п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20**, что подтверждается экспертным заключением о не соответствии санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания детей №ОИ/3486 от 21.12.2022г.

10. Разделочные доски в овощном цехе частично с дефектами и повреждениями, что не соответствует **п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20,** что подтверждается экспертным заключением о не соответствии санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания детей №ОИ/3486 от 21.12.2022г.

11. Не предусмотрено необходимое количество холодильного оборудования для хранения овощей и фруктов (хранятся в таре изготовителя в овощном цехе на стеллаже, на полке производственного стола, в неисправном морозильном ларе), что не соответствует требованиям **п.2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20,** что подтверждается экспертным заключением о не соответствии санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания детей №ОИ/3486 от 21.12.2022г.

12. Частично покрытие стульев в обеденном зале с повреждениями, которые не позволяют проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что не соответствует **п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20,** что подтверждается экспертным заключением о не соответствии санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям организации питания детей №ОИ/3486 от 21.12.2022г.

Таким образом, в ходе проверки выявлены следующие нарушения санитарного законодательства: ч.2 ст. 17; ч.1 ст. 28 Федеральный закон от 30.03.1999г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.2.5., п.2.9., п. 2.13., п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к

обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; п.2.5.2, п. 2.5.3., п. 2.4.6.2., п.2.4.6.3., п. 2.7.4. п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Приказом «О приеме на работу» начальника Департамента образования г.Иркутска комитета по социальной политике и культуре от 17.03.2021 года № 214-88-052/2 О.В.Ивкина., Туголукова Анна Анатольевна с 17.03.2021 года назначена директором муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №38.

Срочным трудовым договором №11/21 от 16.12.2021 года с руководителем муниципального учреждения (далее Договор) руководитель - директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Иркутска средней общеобразовательной школы №38 Туголукова Анна Анатольевна: обязана– обеспечивать эффективную деятельность Учреждения, организацию административно – хозяйственной, финансовой и иной деятельности Учреждения (п.9 Договора). Срок действия договора по 16.03.2022г. (п.2 Договора).

Пунктом 2 дополнительного соглашения №17/22 к трудовому договору от 16.03.2021г. №11/21 срочный трудовой договор заключен на определенный срок по 16.03.2023г.

Согласно должностной инструкции директора муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения г.Иркутска СОШ №38 от 16.03.2021 года б/н (далее Инструкции) определено, что директор учреждения осуществляет общее руководство учреждением в соответствии с законами и иными НПА, уставом учреждения по всем направлениям деятельности учреждения (п.3.2 Инструкции); обеспечивает системную образовательную (учебно-воспитательную) и административно-хозяйственную (производственную) работу учреждения (п.3.4 Инструкции); обеспечивает создание в учреждении необходимых условий для работы подразделений организаций общественного питания, контролирует их работу в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся и работников учреждения, своевременно заключает договора по предоставлению данных услуг (п.3.32. Инструкции);обеспечивает безопасную эксплуатацию инженерно-технических коммуникаций, оборудования и принимает меры по охране труда, своевременно организует осмотры и ремонт зданий образовательного учреждения (п.3.47 Инструкции); несет ответственность за реализацию образовательных программ, за жизнь и здоровье, соблюдение прав и свобод обучающихся и работников учреждения во время образовательного процесса в установленном законодательством РФ порядке (п.5.1); за нарушение санитарно-гигиенических правил организации учебно-воспитательного процесса директор учреждения привлекается к административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством (п. 5.4).

Таким образом, ответственность за выявленные нарушения санитарного законодательства несёт директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Иркутска средняя общеобразовательная школа №38 Туголукова Анна Анатольевна.

Своими действиями директор МБОУ г.Иркутска СОШ №38 Туголукова Анна Анатольевна не обеспечила соблюдение: ч.2 ст. 17; ч.1 ст. 28 Федеральный закон от 30.03.1999г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; п.2.5., п.2.9., п. 2.13., п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»; п.2.5.2, п. 2.5.3., п. 2.4.6.2., п.2.4.6.3., п. 2.7.4. п. 2.8.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; (указать нормативный акт, требования которого нарушены)

т.е. совершила административное правонарушение, ответственность за которое предусмотрена частью 1 ст.6.7 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях (далее - КоАП РФ).

Факт административного правонарушения подтверждают (свидетели, потерпевшие) (Фамилия, имя, отчество, адрес):

1._____

2._____

Гр. Туголуковой Анне Анатольевне разъяснены

(фамилия и инициалы лица, в отношении которого ведется производство)

его права и обязанности, предусмотренные ст. 25.1 КоАП РФ: лицо, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении, вправе знакомиться со всеми материалами дела, давать объяснения, представлять доказательства, заявлять ходатайства и отводы, пользоваться юридической помощью защитника, а также иными процессуальными правами в соответствии с КоАП РФ; дело об административном правонарушении рассматривается с участием лица, в отношении которого ведется производство по делу об административном правонарушении; в отсутствие указанного лица дело может быть рассмотрено в случаях, если имеются данные о надлежащем извещении лица о месте и времени рассмотрения дела и если от лица не поступило ходатайство об отложении рассмотрения дела либо если такое ходатайство оставлено без удовлетворения.

Разъяснена ст. 51 Конституции РФ: Никто не обязан свидетельствовать против себя самого, своего супруга и близких родственников.

Подпись лица, в отношении которого ведется производство _____

Лицу не имеется
(фамилия, инициалы иных участников производства по делу)
разъяснены права и обязанности, предусмотренные ст. _____ КоАП РФ

Подписи иных участников производства по делу не имеются

Объяснение лица, в отношении которого ведется производство по делу: С нарушениями согласен, устранены в установленный срок

Подпись лица, в отношении которого ведется производство _____

Подпись должностного лица, составившего протокол _____

С протоколом ознакомлена, копию получила _____
(подпись лица, в отношении которого ведется производство, подпись потерпевшего)

О рассмотрении дела о совершенном мною административном правонарушении «25» января 2023г. с 09 часов 00 минут до 12 часов 00 минут по адресу: г.Иркутск, ул. Карла Маркса, д.8, уведомлена, при себе иметь паспорт _____
(подпись лица, в отношении которого ведется производство по делу, подпись потерпевшего)

Информация, необходимая в соответствии с правилами заполнения расчетных документов на перечисление суммы административного штрафа, предусмотренными законодательством Российской Федерации о национальной платежной системе:

УФК по Иркутской области (УФС Роспотребнадзор по Иркутской области, л/с 04341787640) ОГРН 1053811066308, ИНН/КПП 3811087738/380801001, Единый казначейский счет (ЕКС) 40102810145370000026, казначейский счет (КС) 03100643000000013400, Отделение Иркутск Банка России//УФК по Иркутской области г. Иркутск, БИК 012520101, КБК 14111601061010007140 ОКТМО 25701000

УИН 14104380003500075394

(реквизиты, необходимые в соответствии с правилами заполнения расчетных документов на перечисление суммы административного штрафа, предусмотренными законодательством Российской Федерации о национальной платежной системе)

Мероприятие по контролю №38220041000104239639
от 22.11.2022г.

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о контрольно(надзорном мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, QR-код

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 Иркутской области

(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

Карла Маркса ул., д. 8, г. Иркутск, 664003 Телефоны: (3952) 24-33-67, факс (3952) 28-19-91
E-mail: mail@38.rospotrebnadzor.ru http://www.38.rospotrebnadzor.ru/

ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

территорий, помещений, производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов без вскрытия помещений, транспортных средств, упаковки продукции (товаров), без разборки, демонтажа или нарушения целостности обследуемых объектов и их частей иными способами территорий и помещений (отсеков), а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов, имеющие значение для контрольного (надзорного) мероприятия

(решение о проведении контрольно-надзорного мероприятия от 23.11.2022г. №387)

г.Иркутск, ул. Севастопольская, д.218 от 12.12.2022г. время 14:20
место составления

главный специалист-эксперт отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора по Иркутской области Зарбаева Аюна Баторовна, г.Иркутск, ул.Карла Маркса, д.8, тел. 24-39-85

должность, Ф.И.О. лица, составившего протокол, адрес, телефон и т.д.

Осмотр произведен с соблюдением требований ст.76 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", **в присутствии** контролируемого лица (его представителя):_Туголуковой Анны Анатольевны директора МБОУ г. Иркутска СОШ № 38

Должность, фамилия, имя, отчество

произведен осмотр территории школы, помещения пищеблока, обеденный зал

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

1.	Наименование производственного	Муниципальное бюджетное общеобразовательное

	объекта*	учреждение города Иркутска средняя общеобразовательная школа № 38					
2.	адрес местонахождения	664048, Иркутская область, г.Иркутск, ул.Севастопольская, д.218					
3.	период действия						
4.	ОКВЭД	85.13					
5.	ведомственная классификация						
6.	классификатор предприятий торговли						
7.	наличие ППК	+					
8.	наличие ИИИ, ВИЗ						
9.	руководитель: ФИО, должность	Туголукова Анна Анатольевна, директор					
10.	телефон, факс, e-mail	44-85-37, school38_nl@mail.ru					
11.	контактная информация						
12.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего				нет	нет	нет
	женщины						
	подростки 15-17 лет						

*заполняется отдельно по каждому производственному объекту

находящихся по адресу: 664048, Иркутская область, г.Иркутск, ул.Севастопольская, д.218

(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Сведения о лице, осуществляющем предпринимательскую деятельность без образования юридического лица:

фамилия, имя отчество

дата и место рождения

место работы, адрес предприятия (учреждения, организации)

занимаемая должность

домашний адрес

Сведения о юридическом лице:

наименование — Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Иркутска средняя общеобразовательная школа № 38

ОКПО

ИНН — 3810023700

ОГРН — 1023801428420

р/счет

адрес предприятия (организации) — 664048, Иркутская область, г.Иркутск, ул.Севастопольская, д.218

Контролируемому лицу (его представителю) разъяснены их права и обязанности, предусмотренные ст. 36, ч.2 ст.11, ч.12 ст.65 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", иными федеральными законами, ст.51 Конституции РФ

Осмотр начат "12" декабря 2022 г. в "11" ч. "40" мин.

Осмотр окончен "12"декабря 2022 г. в "15" ч. "30" мин.

Участвующим (присутствующим) при осмотре лицам объявлено о применении технических средств:
Смартфон XIAOMI Redmi Note 9

какие именно

Осмотром установлено:
(

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товарах) и иных предметах, а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов))

В соответствии алгоритма проведения внеплановых проверок по вопросам организации питания в общеобразовательных организациях в рамках реализации Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» с изменениями, внесенными Приказом руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Поповой А.Ю. от 29.06.2021г. №338 "О внесении изменений в Приказ Роспотребнадзора от 16.10.2020 №723 «О проведении внеплановых поверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» во исполнение поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665 осмотром установлено:

Согласно приказа «Об организации образовательного процесса с использованием электронных средств обучения и информационных технологий» №01-04-170/22 от 08.12.2022г. директора школы Туголуковой А.А. с 08..2022г. по 13.12.2022г. организовано дистанционное обучение детей в связи с проведением ремонтных работ в школе.

1) Оценка условий для организации питания по алгоритму:

1.1 Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одномоментно питающихся детей – соответствует; 1,37 кв.м. на 1 посадочное место.

1.2 Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам – соответствует.

1.3 Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены – имеются 15 раковин для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (норма- 1 умывальная раковина на 20 посадочных мест), имеются дозаторы для жидкого мыла, 5 электрополотенец для рук.

1.4 Способ накрывания на столы (персонал дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное) – накрытие столов официантами.

1.5 Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи – см.рабочую таблицу.

1.6 Санитарное состояние столовой соответствует санитарным требованиям. Обеденный зал оборудован столовой мебелью: столами, скамьями и стульями, с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборка обеденного зала проводится ежедневно техническим персоналом школы. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Внутренняя отделка стен, потолков и полов пищеблока не имеет повреждений и позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию, что соответствует санитарным требованиям. Для обеззараживания воздуха используется бактерицидный рециркулятор.

Рабочая таблица:

Общая площадь столовой(м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одномоментно питающи	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. Перед	Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
				мин	макс			На линии	На столе ребе

			хся детей			входом в столовую		разд ачи	нка к моме нту прие ма пищ и
205,4	190	1,13	182	15	20	15			

2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1 Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

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	В 2-ю смену	Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия
419	322	0	0	0

2.2. 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 заболев.*		
завтраки	обеды	*завтраки*	*обеды*	*сахарный диабет*	*целиакии*	*пищевая аллергия*
419	322	419	322	0	0	0

2.3.Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) – со слов заместителя директора детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания нет.

Рабочая таблица:

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам заболевания			
Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия	Иные причины
0	0	0	0

3.Оценка меню:

3.1 Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактическому

меню согласованному: меню составлено на 12 дней для обучающихся с 7-11 лет, при 6-дневной учебной неделе, что соответствует санитарным нормам. Меню утверждено директором МУП «Комбинат питания г.Иркутска» Прониной Л.А. 08.11.2022г. и согласовано директором школы Туголуковой А.А.. 08.11.2022г. В учреждении услуги общественного питания для обучающихся оказываются силами МУП «Комбинат питания г.Иркутска» согласно контракта на оказание услуг общественного питания для обучающихся МБОУ.

Фактический рацион питания детей: согласно «журнала бракеража готовой продукции» фактический рацион питания по кратности приемов пищи и набору блюд соответствует утвержденному основному меню.
Технологические карты - картотека технологических карт блюд имеется. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.
Кратность питания: в учреждении осуществляется бесплатное 1-кратное питание (завтрак для обучающихся с первой смены, обед – для второй смены); согласно плана комплектования на 2022-2023 уч.год (по состоянию на 01.11.2022г.) обучающиеся с ОВЗ среди начальных классов отсутствуют. Укомплектованы 2 класса с ОВЗ 5ж класс (13 чел.) и 8 ж класс (8 чел.).
3.2. Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка занижены по: не оценивалось

3.3 Проведение искусственной С—витаминизации – не проводится.

3.4 Использование в меню премиксов – не используются.

3.5 Содержание микроэлементов калия, фтора не оценивалось.

3.6 Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню - см.рабочую таблицу)

3.6.1 Результаты контрольного взвешивания блюд: см. рабочую таблицу

3.6.2 Результаты лабораторных исследований блюд (готовое блюдо на термообработку по пероксидазе; фрукты и овощи на содержание пестицидов; масса блюд фактически (завтрак, обед) - см. протоколы лабораторных испытаний в материалах дела)

3.7 Отсутствие в меню –
Фрукты и овощи включены в меню.

Рабочая таблица по завтракам:

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд(г.)		*калорийность (ккал)*		*Содержание витаминов*			
мин	*мах*	*мин*	*мак*	*С(мг)*	*В1 (мг)*	*В2(мг)*	*А)*
30	*31*	*32*	*33*	*34*	*35*	*36*	*37*
512	523	-	-	-	-	-	-

Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	*фосфор (Ш)*	*магний (мг)*	*железо (мг)*	*йод(мг)*	*селен(мг)*
38	*39*	*40*	*41*	*42*	*43*
-	-	-	-	-	-

Продолжение таблицы

Содержание в среднем за прием пищи	*Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)*

соли(г)	сахара (г)	кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные Блюда и продукты
44	45	46	47	48	49
-	-	имеется	отсутствует	отсутствует	отсутствует

Продолжение таблицы по завтракам

ЗАВТРАК	
количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	ФРУКТОВ
50	51

4.Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок: для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья». Оценены выборочно сопроводительные документы на поставляемые продукты питания, подтверждающие их качество и безопасность.

4.1.Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации – осуществляется заведующей производством.

4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок: Пищевые продукты доставляются с сопроводительными документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции: товарно-сопроводительный документ, ветеринарный сертификат, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции имеются. Условия хранения и сроки годности продукции, установленные предприятием-изготовителем, в соответствии с нормативно-технической документацией контролируется при помощи маркировочных ярлыков, имеющихся на продукции. Маркировочные ярлыки с указанием наименования продукции, производителя, датой изготовления, условий хранения, конечного срока реализации имеются на всей продукции. Все скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильном оборудовании. Крупу хранят в мешках, макаронные изделия, сахар, соль хранятся в таре поставщика в складском помещении. Молочная продукция (молоко, масло сливочное, сыр) в потребительской упаковке хранится в отдельных холодильных шкафах. Количество и объем холодильного оборудования соответствуют количеству и ассортименту скоропортящейся продукции, поставляемой в школу на текущий момент, кроме холодильного оборудования для хранения овощей и фруктов, которые хранятся в таре изготовителя в овощном цехе на стеллаже, на полке производственного стола, в неисправном морозильном ларе, что не соответствует требованиям **п.2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Сырая и готовая продукция хранится в разных холодильниках с соблюдением товарного соседства. Сыпучая и консервированная продукция хранится в таре производителя на стеллажах с соблюдением товарного соседства. Все кладовые оснащены приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Температура хранения продукции, имеющейся на момент обследования соответствует требованиям, установленным производителем, кроме частично фруктов и овощей. Замороженные ягоды, плоды хранят в таре поставщика в низкотемпературной камере. Консервированная продукция хранится на стеллаже в складском помещении. Яйцо хранится в ячейках в зоне хранения яиц в складском помещении. Рыбу замороженную и рыбные полуфабрикаты, мясо и мясные полуфабрикаты хранят в в низкотемпературной камере в транспортной упаковке поставщика. Холодильники оснащены термометрами. Температурный режим хранения пищевых продуктов соблюдается. Контроль

температурного режима при хранении продуктов в холодильниках проводится регулярно с записью в «Журнале контроля за температурным режимом в холодильном оборудовании» (температуру и влажность в складском помещении фиксируют в отдельный журнал). Ртутные термометры не используются. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется «Ведомость контроля за рационом питания».

4.3. Контроль ведения бракеража сырья

контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью	*Маркировке продукции*	*Сопроводительным документам*	*Условиям хранения*	*Срокам годности*	*Ведению бракеража сырья*
74	*75*	*76.*	*77*	*78*	*79*	*80*

5. Приготовление блюд

5.1 Контроль соблюдения принципов поточности: Питание осуществляется на пищеблоке, расположенном в школе № 38, построенной по проекту до 2020г и эксплуатируемой по данному проекту. Пищеблок имеет отдельный вход с боковой стороны здания, над ним оборудован козырек для защиты от атмосферных осадков во время приема продукции и вход с коридора школы. Пищеблок осуществляет приготовление блюд из продовольственного сырья и полуфабрикатов высокой степени готовности.

В набор помещений пищеблока входят цеха: загрузочная; цеха: горячий, овощной, мясорыбный; мойка кухонного инвентаря; столовой посуды и столовых приборов; продуктовый склад (кладовая); гардероб для персонала; санузел для сотрудников пищеблока.

Линия раздачи оборудована мармитной линией для горячих блюд, охлаждаемой витриной и холодильным прилавком, термощупом для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков.

Горячий цех оборудован 2 электрическими печами по 4 конфорки (над одной отсутствует локальная вытяжка), 1 электрическая печь на 6 конфорок, жарочным шкафом, пароконвектоматом, электросковородой (не оборудована локальной вытяжной системой вентиляции), протирочной машиной «ГП»; морозильными камерами «ягода» и «П/Ф»; электротитаном (не оборудована локальной вытяжной системой вентиляции), стойкой расстойкой, раковиной для мытья рук персонала, раковиной для вторичной обработки фруктов, круп, гарниров и упаковки; стол «хлеб», хлеборезкой, шкаф «хлеб», холодильником для суточных проб, разделочными столами для готовой продукции, тестомесом. Приготовление персоналом пищеблока выпечки не осуществляется. В горячем цехе при моечных ваннах установлен резервный источник горячего водоснабжения. В горячем цехе не соблюдается последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции (протирочная машина установлена около электросковороды.

Цех овощной оборудован: 3 моечными ваннами для обработки овощей и фруктов, бытовой ванной «СП» с подводки холодной и горячей воды через смеситель, резервный источник горячего водоснабжения, картофелечисткой, овощерезкой «СП», робот «ОС», раковиной для мытья рук персонала, электрополотенце, жидкое мыло, неподключенный к электросети морозильный ларь, используемый для хранения овощей, цельнометаллический стол «ОС» с дефектами, разделочный стол «СП», разделочные доски частично с дефектами и повреждениями, стеллаж для хранения пищевых продуктов с дефектами, холодильник «овощи», рециркулятор воздуха, термометр. Один осветительный прибор в овощном цехе пищеблока не имеет пылевлагонепроницаемую конструкцию.

Сырой (мясорыбный) цех оборудован: холодильники для хранения молочной продукции, морозильные камера «П/Ф, мясо», 2-хкамерный холодильник «птица», морозильный ларь «полуфабрикаты», электрическая мясорубка «СП», цельнометаллический стол «МС, РС», на столе весы «СП», морозильный ларь «полуфабрикаты», цельнометаллический стол «КС», весы «СП», моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды через смеситель «МС», моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды через смеситель «РС», моечная ванна с подводкой холодной и горячей воды через смеситель «КС», раковина для мытья рук со смесителем (мыло, антисептик, бумажные полотенца, емкость), морозильный ларь «полуфабрикаты», емкости для обработки яиц, рециркулятор.

Для мытья кухонной посуды: 2 моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смеситель с гибким шлангом и душевой насадкой (нет локальной вытяжки), водонагревательный прибор, стеллажи.

Для мытья столовой посуды: 3 моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смеситель с гибким шлангом и душевой насадкой для мытья столовой посуды (нет локальной вытяжки), 2 моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смеситель с гибким шлангом и душевой насадкой для мытья стеклянной посуды и столовых приборов (нет локальной вытяжки), 2 посудомоечные машины (нет локальной вытяжки), раковина для мытья рук со смесителем, сушилки, стеллажи, столы для грязной посуды, столы для отходов, окно для сдачи грязной посуды из обеденного зала и для выдачи чистой посуды в горячий цех. В моечной для мытья столовой посуды не исключается последовательность использованной и продезинфицированной посуды (чистая столовая посуда хранится в помещении для сбора грязной посуды из обеденного зала; в моечное помещение грязная и чистая посуда поступает и выдается через одну дверь).

Кладовая имеет два помещения: первое помещение используется для хранения пищевой продукции и оснащено стеллажами для сыпучих продуктов, подтоварниками, 2-х камерным холодильником «масло сливочное», прибором для измерения температуры и влажности воздуха (не исправен). Второе помещение используется для хранения яиц и оснащено подтоварниками, прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

В коридоре по ходу загрузки пищевых продуктов в горячий цех установлено холодильное оборудование: морозильная ларь «полуфабрикаты», морозильный ларь «рыба», «мясо», 2-х камерный холодильник «птица, ягода», в морозильной камере «масложировая продукция».

Санузел для персонала пищеблока: унитаз, раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, мыло, бумажные полотенца, емкость для мусора.

Гардеробная для персонала оборудована шкафам для верхней и спецодежды персонала.

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд: установленное в производственных помещениях технологическое оборудование находится в рабочем состоянии. Предоставлена копия справки об исправности технологического и холодильного оборудования б/н от 01.12.2022г. Обеспеченность разделочным инвентарем и кухонной посудой достаточный, весь инвентарь промаркирован. Разделочные доски - деревянные, гладко выструганные, кроме досок в овощном цехе. Хранение разделочного инвентаря осуществляется непосредственно на рабочих местах, раздельно для сырой и готовой продукции (разделочные доски в ячейках на ребре, разделочные ножи на магнитных держателях). Все производственные столы - цельнометаллические.

5.3 Контроль соблюдения технологии приготовления блюд – Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Представлена копия приказа «О бракеражной комиссии школы» №01/04-104/22 от 01.09.2022г. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». С целью минимизации риска теплового воздействия и для контроля температуры блюд на линии раздачи имеется термометр (термощуп).

5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц – осуществляется, яйцо обрабатывается в цехе обработки сырой (мясо-рыбный) продукции на специально выделенном столе «СК, яйцо». Для обработки яиц имеется дезинфицирующее средство «Триосепт окси», дуршлаг и 2 емкости для чистого и грязного яйца. Инструкция по обработке яиц и мерная емкость имеются.

5.5 Контроль за обработкой овощей и фруктов – осуществляется. Первичная обработка овощей (промывка, очистка, мытьё) проводится в условиях овощного цеха. Очищенные овощи повторно промываются в проточной воде с использованием дуршлага в условиях горячего цеха в моечной ванне. Для приготовления картофельного (овощного) пюре имеется механическое оборудование. Инструкция по обработке овощей, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, имеется. Фрукты, включая цитрусовые, промываются в условиях овощного цеха, а затем вторично в горячем цехе в моечной ванне «вторичная обработка фруктов».

5.6 Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдения режима мытья и дезинфекции: в помещениях пищеблока чисто, со слов персонала ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально выделенном закрытом шкафу в обеденном зале. Уборочный инвентарь промаркирован. Для уборки туалета уборочный инвентарь хранится в туалете.

5.7. Внутренняя отделка помещений пищеблока: Производственные помещения, моечная для мытья кухонной и столовой посуды полы: бетонные с мраморной крошкой с дефектами,

стены: облицованы керамической плиткой и далее до потолка окрашены водостойкой акриловой краской с дефектами,

потолки: окрашены акриловой водостойкой краской с дефектами.

Кладовая хранения пищевых продуктов:

Пол:- керамическая плитка окрашенная влагостойкой краской (с дефектами), стены - до потолка окрашены акриловой краской с дефектами, потолок - окрашен акриловой водостойкой краской с дефектами.

Гардеробная:

пол- бетонный с мраморной крошкой с повреждениями, стены - до потолка окрашены акриловой краской с дефектами, потолок - окрашен акриловой водостойкой краской с дефектами

Внутренняя отделка стен, полов, потолков в производственных помещениях с дефектами, что не позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию, что не соответствует п. 2.16.СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Внутренняя отделка стен, потолков в кладовой хранения пищевых продуктов, в овощном цехе, моечной для мытья кухонной и столовой посуды, гардеробной имеет дефекты, что не позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию.

5.8. На момент обследования отсутствовали суточные пробы блюд, т.к. согласно приказа «Об организации образовательного процесса с использованием электронных средств обучения и информационных технологий» №01-04-170/22 от 08.12.2022г. директора школы Туголуковой А.А. с 08..2022г. по 13.12.2022г. организовано дистанционное обучение детей в связи с проведением ремонтных работ в школе. Со слов заведующего производством суточные пробы хранятся в холодильнике при температуре +6°С не менее 48 часов; отбираются от каждой партии приготовляемой продукции, отбираются прокипяченными ложками в прокипяченные банки с плотно закрывающимися крышками. Отбор проб осуществляется ответственным лицом-поваром, все обобранные пробы маркируются по дате и наименованию приема пищи. По приказу «Об утверждении бракеражной комиссии» №171/3 от 30.08.2022г. утвержден состав бракеражной комиссии. Свою деятельность бракеражная комиссия осуществляет в соответствии с положениями о бракеражной комиссии.

5.9. Прочие вопросы

Были ли в ходе проверки замечания (ДА/НЕТ)				
Соблюдению принципов. поточности	*исправности технологического оборудования*	*исправности инвентаря*	*достаточности в количественном отношении оборудования**	*К технологии приготовления блюд*
81	*82*	*83*	*84*	*85*

Продолжение таблицы

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму Обработки яиц	*Режиму обработки овощей и фруктов*	*Санитарному состоянию*	*Работе бракеражной комиссии*	*Наличию суточных проб и условиям их хранения*
86	*87*	*88*	*89*	*90*

6. Прочие вопросы, характеризирующие организацию питания:

6.1 Условия обработки кухонной и столовой посуды – соблюдаются. Мытье кухонной посуды проводится отдельно от столовой посуды. Мытье столовой посуды осуществляется в моечной столовой посуды. Мытье кухонной посуды осуществляется в моечной кухонной посуды. Моечная столовой посуды оборудована 3-мя моечными ваннами, моечной ванной для рук, посудомоечной машиной, столом для грязной посуды, дверным проемом для приема грязной посуды, окном для выдачи чистой столовой посуды, емкостью с крышкой для отходов, стеллажами-сушилками для посуды. Моечная кухонной посуды оборудована 2-мя моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смеситель с гибким шлангом и душевой насадкой, стеллажом для хранения чистой кухонной посуды, 2-мя скамейками. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных материалов. Используемая столовая посуда изготовлена из фаянса и стекла, а столовые приборы - из нержавеющей стали. Столовая посуда целостная, без отбитых краев, сколов и деформаций. Столовые приборы хранятся в металлических кассетах, в вертикальном положении ручками вверх. Кухонная посуда, используемая для приготовления пищи изготовлена из нержавеющей стали. Посуда на момент проверки используется в соответствии с маркировкой. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Моечные ванны в моечной кухонной посуды, моечные ванны и 2 посудомоечные машины в моечной столовой посуды не оборудованы локальной системой вытяжной вентиляции, что не соответствует п.2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.7.4. СП 2.43648-20.

6.2. Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды – соблюдаются. Мытье кухонной и столовой посуды производиться раздельно. Мытье столовой посуды и столовых приборов осуществляется в моечных ваннах и посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. Хранение и просушивание кухонной посуды осуществляется на стеллаже в моечной. Для хранения и обработки ветоши, используемой для мытья посуды, предусмотрены емкости с крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь» в каждой моечной. В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, температурных режимов воды в моечных ваннах. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя отдельно от пищевых продуктов. В качестве моющего средства используется «Ника экстра М». Для дозировки моющих и

дезинфицирующих средств используют мерные емкости. Кухонная посуда изготовлена из нержавеющей стали, дюралюминия, промаркирована, используется в соответствии с маркировкой.

6.3 Обеспеченность персонала специальной одеждой – Спецодеждой персонал обеспечен: для каждого работника имеются индивидуальные фартуки, халаты, косынки, брюки в количестве не менее трех комплектов на одного работника. Для хранения спецодежды оборудованы шкафы.

6.4.Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом - мыло при раковинах для мытья рук имеется, бумажные полотенца имеются, кожные антисептики имеются при раковинах для мытья рук. Раковины для мытья рук в цехах обеспечены смесителями, конструкция которых исключает повторное загрязнение рук после мытья.

6.5 Соблюдению персоналом правил личной гигиены - имеются специальные помещения для персонала пищеблока (отдельная туалетная комната с раковиной, мылом, антисептиком для рук).

6.5.Своевременность и полнота внесения информации в «Журнал здоровья» - регулярно и в полном объеме ведутся «Журнал здоровья» и «Гигиенический журнал».

6.6 Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения – при проверке личных медицинских книжек сотрудников соблюдается.

6.7.Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств – имеется в достаточном количестве дезинфицирующего средства «Тритихлор».

6.8. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день – в обеденном зале на специальном стенде содержится информация об организации питания, включая основное меню и меню на каждый день.

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*
91	92	*93*	94	*95*

6.9 Результаты родительского (общественного контроля) – Родительский контроль регламентирован положением о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся. Изучена книга посещения организации общественного питания в МБОУ г.Иркутска СОШ №38 с Актами от 15.09.2022г., от 13.10.2022г., от 17.11.2022г., от 06.12.2022г., приказы «О создании общественного (родительского) контролю за организацией и качеством школьного питания» №01-04-143.10/22 от 31.10.2022г., №01-04-106.2/22 от 05.09.2022г., представленные директором. Из актов следует, что санитарное состояние столовой чистое, замечаний со стороны родительского комитета по организации питания отсутствуют.

6.10 Расчет % пищи не съедаемой обучающимися

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		*По результатам проверки*
мин	*макс*	
102	*102*	103

Рекомендуемая формула:

Объем несъеденных блюд = масса не съеденных остатков блюд Х100%

масса блюд на 1 ребенка Х кол-во детей

12.12.2022г. с 11ч.50 м. до 13ч.30 м. проведен отбор проб на испытание:

- проба готового блюда шницель рыбный из минтая на качество термообработки (по пероксидазе),
- проба завтрака из 5-ти блюд по санитарно-гигиеническому показателю (масса нетто),
- проба обед из 7-ми блюд по санитарно-гигиеническому показателю (масса нетто),
- проба моркови столовой свежей по санитарно-гигиеническим показателям (пестициды),
- проба яблок свежих по санитарно-гигиеническим показателям (пестициды).

К протоколу прилагается фотоматериалы, произведенные смартфоном XIAOMI Redmi Note 9 №1-20

Заявления и замечания, поступившие от участвующих лиц в ходе и по окончании осмотра:

Директор МБОУ г. Иркутска СОШ № 38	Туголукова Анна Анатольевна	12.12.2022 г.
Контролируемое лицо (представитель контролируемого лица)		
Главный специалист-эксперт отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора по Иркутской области	Зарбаева Аюна Баторовна	12.12.2022 г.
лицо, составившее протокол		
Участвовавшие (присутствовавшие) лица		
Копия протокола вручена: директору МБОУ г. Иркутска СОШ № 38	Туголукова Анна Анатольевна	12.12.2022 г.
подпись	фио	дата

Приложение № 1 к протоколу осмотра

лист № _____

№ п/п	наименование товара, идентификационные признаки (при наличии - товарный знак, модель, артикул, срок годности и др.)	страна изготовления, изготовитель	поставщик	Дата и № товаросопроводительного документа (при наличии)	Единицы измерения	цена за ед.	Количество осмотренного товара
1							

Достоверность изложенных сведений подтверждаю _____

(ФИО, дата, подпись)

Приложение № 2 к протоколу осмотра

В результате проведения осмотра в отношении товаров выявлены следующие нарушения:

№		перечень №№ из прил.1
	нарушение требований к маркировке продукции	
1	без информации (в т.ч. на русском языке)	
1а	без маркировки средствами идентификации	
2	с неполной информацией	
2а	с неполной информацией при маркировке средствами идентификации	
3	с недостоверной информацией	
3а	с недостоверной маркировкой средствами идентификации	
4	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
5	**нарушение требований к документам**	
5.1	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос.регистрации, ветеринарных документов и др.)	
5.2	без товаросопроводительных документов (ТСД)	
5.3	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД	
6	**недостоверное декларирование продукции**	
7	**Признаки контрафактности продукции**	
8	**упаковка не соответствует требованиям НД**	
9	**имеются явные признаки недоброкачественности**	
10	**сроки годности истекли**	
12	**Реализация продукции, оборот которой запрещен (ограничен)**	
13	**Прочие нарушения (указать)**	

Достоверность изложенных сведений подтверждаю _____

(ФИО, дата, подпись)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Иркутска
средняя общеобразовательная школа №38
(МБОУ г. Иркутска СОШ №38)

664048 г. Иркутск, улица Севастопольская, дом 218,
т. 448537, 448744, 449026, 448603, e-mail: school38_nl@mail.ru

Отчет об устранении выявленных нарушений

№	Нарушение	Срок исполнения	Исполнение	Примечание
1	Обеспечить устранение дефектов стен и полового покрытия в производственных помещениях пищеблока, во исполнение п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.5.2, п.2.5.3. СП 2.4.3648-20	15.08.2024	Выполнено частично, январь 2023	МКУ «УКС г. Иркутска» составлено техническое задание на разработку проектно-сметной документации на капитальный ремонт здания МБОУ г. Иркутска СОШ № 38
2	Обеспечить моечные ванны и посудомоечные машины в моечной столовой посуды, моечные ванны в моечной кухонной посуды, в горячем цехе 1 электрокотел, 1 электрическую плиту, электрическую сковороду локальной системой вытяжной вентиляции в соответствии с п.2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.7.4. СП 2.43648-20	15.08.2024	Выполнено частично, январь 2023	Направлено письмо о пересчете сметы на ремонт вытяжной вентиляции пищеблока в текущих ценах.
3	Обеспечить в горячем цехе последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, а также в моечной для мытья столовой посуды последовательность использованной и продезинфицированной посуды в соответствии с п.2.5 СанПиН 2.3./2.4.3590-20	15.08.2024	Выполнено, январь 2023	В пищеблоке сделана перестановка. Отделена зона с чистой посудой. (Приложение № 1)
4	Обеспечить необходимое количество холодильного оборудования для хранения овощей и фруктов в соответствии с требованиями п.2.9. СанПиН 2.3./2.4.3590-	15.08.2024	Выполнено, январь 2023	Приобретен шкаф холодильный – 1 шт., ларь морозильный – 1 шт. (Приложение № 2)

	20			
5	Оборудовать осветительный прибор в овощном цехе пищеблока пылевлагонепроницаемой конструкцией в соответствии с п.2.8.6 СП 2.43648-20	20.01.2023	Выполнено, январь 2023	Установлены новые светильники (Приложение № 1)
6	Оборудовать склад хранения пищевых продуктов, овощной цех исправными приборами для измерения температуры и влажности воздуха в соответствии с п.2.4.6.2 СП 2.43648-20	20.01.2023	Выполнено, январь 2023	Приобретены гигрометры-психрометры ВИТ-1 - 3 шт. (Приложение № 2)

Директор МБОУ г. Иркутск СОШ № 38 Туголукова А.А.

Приложение № 1