



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 Тюменской области  
(Управление Роспотребнадзора по Тюменской области)

г. Заводоуковск  
(место составления акта)

“ 03 ” июля 20 18 г.  
(дата составления акта)  
15 часов 10 минут  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

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

№ 73

Тюменская область, Юргинский район, с.  
Юргинское, ул. Ленина, д. 76Б; с. Юргинское,  
ул. Кузнецова, д. 14; с. Юргинское, ул. Боровая,  
76Б; с. Володино, ул. Молодёжная, д. 18; с.  
г. по Бушуево, ул. Ленина, д. 50; д. Синьга, ул. 30 Лет  
с 14 июня по 29 июня 20 18 адресам: Победы, д. 1; с. Лесное, ул. Ленина, д. 11Б  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по  
Тюменской области А.В. Накатаева № 73 от 28.05.2018г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя,  
заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение  
или приказ о проведении проверки)

была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального автономного  
общеобразовательного учреждения «Юргинская средняя общеобразовательная школа» (далее  
МАОУ «Юргинская СОШ»), ИНН 7227002358, ОГРН 1027201673234

(наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки: 14.06.2018г. – 1 час; 18.06.2018г. – 3 часа; 19.06.2018г. – 2  
часа; 20.06.2018 – 1 час; 21.06.2018 г. – 3 часа; 29.06.2018г. – 1 час 4/11 часов  
(дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Роспотребнадзора в г. Ялуторовске, Заводоуковском  
городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: директор МАОУ  
«Юргинская СОШ» Братенкова Тамара Богдановна 28 мая 2018г. 14 часов 00 минут

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

-

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)


Лицо(а), проводившее проверку: главный специалист-эксперт Забоева Елена Сергеевна,  
главный специалист-эксперт Усольцева Светлана Михайловна, главный специалист-эксперт  
Искра Сергей Николаевич, ведущий специалист-эксперт Кочкуркина Надежда Ивановна

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

Эксперты - специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах:

Макарову Валентину Зионовну – врача по общей гигиене,  
Суровцеву Анастасию Викторовну – врача по общей гигиене,  
Изосимову Галину Ивановну – и.о. зав. отделом лабораторного контроля,  
Голобородько Наталью Николаевну – врача-бактериолога;  
Стреляеву Галину Алексеевну – врача-бактериолога;  
Москвину Людмилу Яковлевну – помощника врача по общей гигиене;  
Москвину Тамару Анатольевну – фельдшера-лаборанта;  
Скобникову Оксану Викторовну – фельдшера-лаборанта;  
Уляшеву Елену Николаевну – фельдшера-лаборанта;  
Чубарову Евгению Сергеевну – фельдшера-лаборанта;  
Фомину Венеру Рашидовну – помощника врача по общей гигиене филиала;  
Кривоногову Елену Владимировну – фельдшера-лаборанта;  
Кожевникову Елену Владимировну – химика-эксперта;  
Иванову Анну Ивановну - помощника врача по общей гигиене;  
Брагину Татьяну Николаевну – химика – эксперта;  
Васильеву Марину Ивановну – биолога,  
Сидякову Елену Геннадьевну - помощника врача по общей гигиене,  
Шрайнер Наталью Сергеевну - помощника врача по общей гигиене,  
Раденко Людмилу Владимировну - помощника врача по общей гигиене.  
Аттестат аккредитации № RA.RU.21HE45 выданный 01.06.2018г. Федеральной службой по аккредитации.

При проведении проверки присутствовал: директор Братенкова Тамара Богдановна, начальник лагеря Кураева Светлана Сергеевна, начальник лагеря Алексеенко Светлана Владимировна, начальник лагеря Раевских Андрей Николаевич, начальник лагеря Фисенко Анна Сергеевна, начальник лагеря Степанова Елена Юрьевна

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

В ходе проведения проверки выявлены нарушения:

#### **1. С. Юргинское, ул. Кузнецова, 14.**

**В нарушение СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»:**

- п. 11.1. - контейнеры для сбора мусора не подвергаются обработке в соответствии с указаниями по борьбе с мухами.

*В соответствии с п. 11.1 СанПиН 2.4.4.2599-10 «...После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны средствами, разрешенные в установленном порядке, в соответствии с указаниями по борьбе с мухами.»*

**Ответственность за выявленное нарушение возлагается на должностное лицо – директора МАОУ «Юргинская СОШ» Братенкову Тамару Богдановну.**

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

- п. 3.5. - на момент проверки 18.06.2018 в спальном помещении для девочек установлено 8 раскладушек, из них у 5 спальных мест в полном объеме на обеспечены постельным бельём – у 4 спальных мест отсутствуют полотенца, 1 спальное место обеспечено только одним полотенцем.



*В соответствии с п. 5.3. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрац с намотрасником, подушка, одеяло) и не менее чем 1 комплектом постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, 2 полотенца)».*

- п. 6.1. – в помещениях ЛОУ отсутствуют термометры, что не позволяет оценить соблюдение температурного режима.

*В соответствии с п. 6.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Температура воздуха в помещениях оздоровительного учреждения не должна быть ниже 18 град. С, относительная влажность воздуха должна быть в пределах 40-60%»*

**Ответственность за выявленные нарушения возлагается на юридическое лицо – МАОУ «Юргинская СОШ».**

**Нарушение устранено в ходе проверки**

## **2. С. Володино, ул. Молодёжная, 18**

**В нарушение СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»:**

- п. 11.1. - контейнеры для сбора мусора не подвергаются обработке в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. В контейнере с маркировкой «Пищевые отходы» складировается бытовой мусор. Допускается сжигание мусора на территории учреждения, так на момент проверки на территории установлен мусоросборник с отверстиями, в мусоросборнике следы сжигания (пепел), сверху заполнен пластмассовыми бутылками, картоном от упаковочного материала.

*В соответствии с п. 11.1 СанПиН 2.4.4.2599-10 «...После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны средствами, разрешенные в установленном порядке, в соответствии с указаниями по борьбе с мухами... Не допускается сжигание мусора на территории учреждения, в том числе мусоросборниках».*

**Ответственность за выявленное нарушение возлагается на должностное лицо – директора МАОУ «Юргинская СОШ» Братенкову Тамару Богдановну.**

**Нарушение устранено в ходе проверки**

## **3. с. Бушуево, ул. Ленина, 50**

**В нарушение СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»:**

- п. 11.1. - контейнеры для сбора мусора заполнены до полного объема отходами (до крышки), не подвергаются обработке в соответствии с указаниями по борьбе с мухами.

*В соответствии с п. 11.1 СанПиН 2.4.4.2599-10 «...Мусор собирают в мусоросборники, которые должны иметь плотно закрывающиеся крышки, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов... После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны средствами, разрешенные в установленном порядке, в соответствии с указаниями по борьбе с мухами...»*

**Ответственность за выявленное нарушение возлагается на должностное лицо – директора МАОУ «Юргинская СОШ» Братенкову Тамару Богдановну.**

**Нарушение устранено в ходе проверки**

- п. 6.1 - на момент проверки 18.06.2018г. в спальном помещении для девочек термометр для контроля температуры в нерабочем состоянии, что не позволяет оценить соблюдение температурного режима,

В соответствии с п. 6.1 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Температура воздуха в помещениях оздоровительного учреждения не должна быть ниже 18 град. С, относительная влажность воздуха должна быть в пределах 40-60%».

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

- п. 11.4. - Не соблюдается режим дезинфекции санитарно-технического оборудования. Для дезинфекции в ЛДП используется дезинфицирующее средство «Самаровка». В соответствии с инструкцией по применению для дезинфекции санитарно-технического оборудования должен использоваться 0,5% раствор с экспозицией 60 мин. или 1% с экспозицией 30 мин. а в соответствии с графиком уборки дезинфекция осуществляется с 12.00 до 12.10.

*В соответствии с п. 11.4 СанПиН 2.4.4.2599-10 «В оздоровительных учреждениях для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают инструкции по их применению».*

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

- п. 3.4. - в медицинских справках посещающих ЛОУ детей в строке «Физкультурная группа» указано I или II, т.е. не указано какая группа «основная», «подготовительная» или «специальная», заключения врача, рекомендации по ограничениям при проведении физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях отсутствуют.

*В соответствии с п. 3.4 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Распределение детей и подростков на основную, подготовительную и специальную группы, для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях, проводит врач с учетом их состояния здоровья (или на основании справок об их здоровье). Детям основной физкультурной группы разрешается участие во всех физкультурно-оздоровительных мероприятиях в соответствии с их возрастом. С детьми подготовительной и специальной групп физкультурно-оздоровительную работу следует проводить с учетом заключения врача. При возможности организуются занятия лечебной физкультурой».*

#### **4. С. Лесное, ул. Ленина, 11Б**

**В нарушение СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул":**

- п. 5.3. – на момент проверки 21.06.2018г. постельное бельё имеет маркировку с указанием даты смены белья 13.06.2018г., таким образом, смена постельного белья проводится реже, чем 1 раз в 7 дней.

*В соответствии с п. 5.3. СанПиН 2.4.4.2599-10 «...Смена постельного белья проводится по мере загрязнения, но не реже чем один раз в 7 дней...»*

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

- п. 11.4 – в наличии имеются дезинфицирующие средства «Ника-хлор», «Ника-2». Инструкции по применению в наличии нет.

*В соответствии с п. 11.4. СанПиН 2.4.4.2599-10 «В оздоровительных учреждениях для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают инструкции по их применению»*

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**



Ответственность за выявленные нарушения возлагается на юридическое лицо – МАОУ «Юргинская СОШ».

5. Д. Синьга, ул. 30 Лет Победы, 1

В нарушение СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул":

- п. 5.8. – в туалете для девочек сливной бак с трещиной по всему корпусу.

*В соответствии с п. 5.8. «...Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов.»*

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на юридическое лицо – МАОУ «Юргинская СОШ».

Организация питания

С. Юргинское, ул. Кузнецова, 14.

В нарушение СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»:

- п. 11.12. - На момент проверки 18.06.2018г. на пищеблоке для нарезки хлеба используется деревянная разделочная доска с маркировкой «ХЛЕБ» со сколом, что так же является нарушением п.4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

*В соответствии с п. 11.12. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, и соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования...»*

*В соответствии с п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 « Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями. ».*

**Нарушение устранено в ходе проверки**

В нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

- п. 8.2. – по результатам лабораторных исследований в пробе молока питьевого пастеризованного, отобранного 14.06.2018г., обнаружена БГКП /колиформы/ (бактерия группы кишечной палочки), что подтверждено протоколом лабораторных исследований от 23.06.2018г. №04.01.16 аккредитованного испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах (аттестат аккредитации №РОСС RU 21HE45)

*В соответствии с п. 8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных*

*полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.»*

#### **С. Юргинское, ул. Боровая, д. 16**

- п. 8.2. – по результатам лабораторных исследований в пробе молока питьевого пастеризованного, отобранного 14.06.2018г., обнаружена БГКП /колиформы/ (бактерия группы кишечной палочки), что подтверждено протоколом лабораторных исследований от 26.06.2018г. №04.01.12 аккредитованного испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах (аттестат аккредитации №РОСС RU 21HE45)

*В соответствии с п. 8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.»*

#### **С. Володино, ул. Молодёжная, 18**

**В нарушение СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»:**

- п. 11.20 - в овощном цехе пищеблока на открывающем окне отсутствует сетка для предупреждения залёта насекомых

*В соответствии с п. 11.20 СанПиН 2.4.4.2599-10 «Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой».*

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

**В нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"**

- п. 8.9. - На момент проверки 18.06.2018г. 14ч. 10мин. до 15ч. 10мин. на пищеблоке филиала МАОУ «Юргинская СОШ» «Володинская ООШ» сырое мясо птицы, сырое мясо говядины обрабатываются на одном столе с маркировкой «СМ», возле стола хранятся разделочные доски и ножи с маркировкой «С.М.» (сырое мясо); «К.С.» (курица сырая).

*В соответствии с п.8.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь».*

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

- п. 8.2. – по результатам лабораторных исследований в пробе сметаны, отобранной 20.06.2018г., обнаружена БГКП /колиформы/ (бактерия группы кишечной палочки), что подтверждено протоколом лабораторных исследований от 26.06.2018г. №04.01.63 аккредитованного испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах (аттестат аккредитации №РОСС RU 21HE45)



*В соответствии с п. 8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.»*

**с. Бушуево, ул. Ленина, 50**

**В нарушение СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»:**

- п. 9.24 - Хлеб, хлебобулочные изделия не записываются в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

*В соответствии с п. 9.24 СанПиН 2.4.4.2599-10 «В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовления пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества ....., должны ежедневно заполняться журналы в соответствии с рекомендуемыми формами (приложение 9 настоящих санитарных правил) ...»*

**Нарушение устранено в ходе проверки**

**В нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"**

- п. 6.26 - На момент проверки 18.06.2018 с 10ч. 30мин. до 11ч. 45мин. на пищеблоке образовательного учреждения используются продукты (яйцо С1 в количестве на остатке 106 шт) без наличия маркировки пищевой продукции с информацией о товаре и его изготовителе

*В соответствии с п. 6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08 «.....Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.*

**Нарушение устранено в ходе проверки**

- п. 8.9. - Сырое мясо птицы, сырое мясо говядины обрабатываются на одном столе с маркировкой «СМ»

*В соответствии с п.8.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь».*

**Нарушение устранено в ходе проверки.**

- п. 8.2. – по результатам лабораторных исследований в пробе готового блюда (шницель рыбный натуральный), отобранной 19.06.2018г., обнаружена БГКП /колиформы/ (бактерия группы кишечной палочки), что подтверждено протоколом лабораторных исследований от 26.06.2018г. №04.01.34 аккредитованного испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах (аттестат аккредитации №РОСС RU 21HE45)

по результатам лабораторных исследований в пробе молока питьевого пастеризованного, отобранного 19.06.2018г., обнаружена БГКП /колиформы/ (бактерия группы кишечной палочки), что подтверждено протоколом лабораторных исследований от 26.06.2018г. №04.01.40 аккредитованного испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах (аттестат аккредитации №РОСС RU 21HE45)

*В соответствии с п. 8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.»*

#### **с. Лесное, ул. Ленина, 11Б**

**В нарушение СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»:**

- п.п. 8.1., 8.4. – в помещении школьного пищеблока оборудована система водоподготовки, однако вода после очистки используется только для приготовления пищи и питья (подведена к питьевому фонтанчику). Для мытья рук, посуды, оборудования, мытья овощей, фруктов и прочих производственных нужд используется вода без очистки. Лабораторные исследования воды без очистки не проводились. Вода из-под крана бежит темная, вследствие чего всё санитарно-техническое оборудование покрыты ржавым налётом, что так же является нарушением п. 3.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

*В соответствии с п. 8.1. СанПиН 2.4.4.2599-10 Здания оздоровительных учреждений должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией и водостоками в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения; обеспечены централизованным водоснабжением и канализацией.*

*В соответствии с п. 8.4. СанПиН 2.4.4.2599-10 Оздоровительные учреждения обеспечиваются водой, отвечающей требованиям безопасности на питьевую воду.*

*В соответствии с п. 3.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде».*

**В нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"**

- п.6.4, п.6.9 - При взвешивании выданных огурцов свежих на 60 порций по весу брутто недовес составил 302 грамма с 60 порций. В меню указано: Нарезка из свежих огурцов с растительным маслом 100г, из которых 95г огурцов и 5г растительного масла. Согласно таблице «Расчет расхода сырья выхода полуфабрикатов и готовых изделий отходы и потери при холодной обработке» «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» процент отходов огурцов теплично-парниковых длинноплодных составляет 2%, то есть на 60 порций выходом 95г необходимо было выдать 5, 814 кг свежих огурцов по весу брутто., а фактически было выдано на 60 порций по весу брутто 5,512кг. Таким образом, недовес составил 302г с 60 порций.

*В соответствии с 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд».*

*В соответствии с п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по*



массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил).»

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

- п.4.14 - В складском помещении в морозильной камере, где хранится мясо, отсутствовал термометр для контроля температурного режима его хранения. В морозильной камере, где хранится рыба, не контролируется температурный режим хранения – термометр вмерз в снежную наледь на стенке морозильной камеры так, что его невозможно было извлечь, чтобы посмотреть температуру.

*В соответствии с требованиями п.4.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.»*

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

- 5.2. - На столе в горячем цехе беспорядок: банки, кастрюли, доски разделочные, какао, напиток «Бодрость», сахар в миске, ковшик, грязные раздаточные ложки.

*В соответствии с требованиями п.5.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте.»*

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

- п.5.21. - для уборки пищеблока в наличии имеется три ведра для мытья пола, промаркированных: «Горячий цех», «Зал обеденный», «Склады». Отсутствуют ведра (емкости) для мытья стен, окон, производственных столов и оборудования.

*В соответствии с требованиями п.5.21. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь....»*

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

- п.п.4.1., 4.6. - Апельсины в складском помещении хранились на полу без подтоварников.

*В соответствии с п. 4.1. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.... Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с приложением 1 настоящих санитарных правил».*

*В соответствии с Приложением 1 «Оборудование складов: стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости).» В соответствии с требованиями п.4.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.»*

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

- п.3 приложения 7 СанПиН 2.4.5.2409-08 - в питании детей используют капусту белокочанную увядшую с признаками порчи (с засохшими листьями, с наличием гнили и плесени). В бракеражном журнале, в котором оцениваются поступившие продукты по

органолептическим показателям, указано: «Капуста свежая поступила 28.05.2018 года, не использовалась и хранилась до 21.06.2018 года».

*В соответствии с требованиями п.3 приложения 7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «... не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений плодоовощная продукция с признаками порчи».*

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

- п.5.14., п.5.18 - Не проводится санитарная обработка технологического и санитарно-технического оборудования и генеральная уборка: моечные ванны в мясном цехе грязные - в ржавых подтеках. В овощном цехе моечные ванны грязные - в ржавых подтеках. В овощном цехе на производственном столе хранились мокрые сменные насадки для овощерезки с каплями грязной воды. В овощном цехе на магните висит грязный нож. В морозильной камере, где хранилась рыба, грязно, валяются грязные обрывки маркировок.

*В соответствии с требованиями п.5.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы»*

*В соответствии с требованиями п.5.18. «Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.»*

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

- п.п. 5.10, 13.1, 13.5 – в смыве с тарелки для 1-х блюд, отобранном 19.06.2018г. обнаружена БГКП (бактерия группы кишечной палочки), что свидетельствует о нарушении режима мытья столовой посуды, нарушении личной гигиены персоналом столовой и подтверждено протоколом лабораторных исследований от 22.06.2018г. №04.02.274-283 аккредитованного испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах (аттестат аккредитации №РОСС RU 21HE45)

*В соответствии с п. 5.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:*

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

*В соответствии с п. 13.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 13.1. «В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.»*

*В соответствии с п. 13.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Работники столовой обязаны:*

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения: волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;



- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

д.Синьга, ул.30 лет Победы, д.1.

**В нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"**

- п. 4.14. - В морозильной камере, где хранилась рыба, не контролируется температурный режим её хранения – отсутствует термометр. В морозильной камере, где хранилось мясо, не контролируется температурный режим его хранения – отсутствует термометр.

*В соответствии с требованиями п.4.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.»*

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

- п. 8.2. – по результатам лабораторных исследований в пробе готового блюда (картофельное пюре), отобранной 19.06.2018г., обнаружена БГКП /колиформы/ (бактерия группы кишечной палочки), что подтверждено протоколом лабораторных исследований от 28.06.2018г. №04.01.44 аккредитованного испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах (аттестат аккредитации №РОСС RU 21HE45) вход. № 881 от 02.07.2018г.

*В соответствии с п. 8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.»*

- п. 6.9. – энергетическая ценность обеда, отобранного 19.06.2018г., не соответствует нормируемой для указанного возраста (с 7 до 11 лет). Установлено занижение на 8,3%, что подтверждено протоколом лабораторных исследований от 22.06.2018г. №04.01.45-48 аккредитованного испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах (аттестат аккредитации №РОСС RU 21HE45) вход. № 880 от 02.07.2018г.

*В соответствии с п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил)»*

- п.4.12. - Используют посуду с отбитой эмалью.

*В соответствии с требованиями п.4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.»*

#### **Нарушение устранено в ходе проверки**

Ответственность за выявленные нарушения при организации питания возлагается на юридическое лицо – МАОУ «Юргинская СОШ».


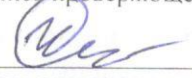
Приложение: протоколы лабораторных исследований аккредитованного испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области». Экспертные заключение филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах» от 02.07.2018г. №№ 81-86-П(Ю), протоколы отбора образцов (проб), фототаблица


Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)  
  
\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)




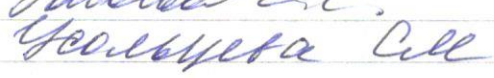
Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля не внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

  
\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)  
  
  
\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)


  
\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)  
  
\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

Подписи лиц, проводивших проверку:

   
   
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

  
\_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 03 ” июля 2018 г.

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)