

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 городу Санкт-Петербургу
191025, г. Санкт-Петербург, ул. Стремянная, д. 19, Лит. А
ОГРН 1057810212503, ИНН/КПП 7801378679/780101001 ОКАТО 40263561000, ОКТМО 40307000, ОКПО 74851156
тел.: 764-49-74; факс: 764-42-38

Северный территориальный отдел
197198, г. Санкт-Петербург, ул. Большая Пушкарская, д. 18

А К Т П Р О В Е Р К И

№ 78-00-05/19-2232-2020

г. Санкт-Петербург
ул. Большая Пушкарская, д. 18,
Место составления акта

«20» ноября 20 20 г.
14 часов 00 минут
(время начала составления акта)

На основании Распоряжения Руководителя (заместителя руководителя) Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу - главного государственного санитарного врача по городу Санкт-Петербургу (заместителя главного государственного санитарного врача по городу Санкт-Петербургу) Заботиной И.А. № 78-05-07/19-2232-2020 от «22» октября 2020 года и в соответствии с Положением «Об Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу», должностным лицом Северного территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу ведущим специалистом — экспертом Лазурко Анной Дмитриевной
(должность, фамилия, имя отчество полностью)

проведена ☐ плановая / ☒ внеплановая
☒ выездная / ☐ документарная

проверка за соблюдением требований законодательства
☐ в сфере защиты прав потребителей,
☒ санитарно-эпидемиологического благополучия населения
☒ в техническом регулировании,

Наименование проверяемого юридического лица/индивидуального предпринимателя
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение начальная школа - детский сад № 662 Кронштадтского района Санкт-Петербурга
(наименование юридического лица,

фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)
Место проведения проверки: 197762, г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, Манежный пер., д. 1, лит А; г. Кронштадт, улица Коммунистическая, д. 16. Лит. А
(полный фактический адрес)

Место нахождения юридического лица: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, Манежный пер., д. 1, лит А;
(полный юридический адрес)

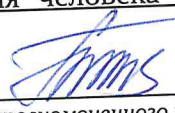
ОГРН 102780867283; ИНН 7818010812 КПП 784301001
Реквизиты предприятия: Расчетный счет 40601810200003000000; БИК 044030001; ОКПО 53210039
(р/с, к/с, БИК, ОКПО, ОКОНХ)

Руководитель: Новицкая Любовь Ивановна, директор
(ФИО, должность)

Дата и время проведения проверки:
«23» октября 2020г. с 9 час 35 мин. до 17 час. 00 мин. Продолжительность 6 ч. 35 мин.
«20» ноября 2020г. с 13 час. 00мин. до 14 час. 30 мин. Продолжительность 1 ч 00 мин.

Акт составлен: Северным территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу


Подпись проверяющего


подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

С копией распоряжения о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившем проверку ознакомлен
(заполняется при проведении выездной проверки)

(Ф.И.О.)

подпись ознакомленного лица _____

Дата и время ознакомления с распоряжением «23» октября 20 20 г. 09 часов 25 минут

Представители других организаций, участвующие в проверке, экспертных организаций:
Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»

(в случае привлечения к участию к проверке экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (в случае, если имеются), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

имеющий аттестат аккредитации A.RU.710306, дата выдачи аттестата 13.09.2019, выданного Федеральной службой по аккредитации RA.RU.7103

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

(заполняется в случае проведения внеплановой выездной проверки субъектов малого и среднего предпринимательства)

Представители проверяемого предприятия, в присутствии которых проведено мероприятие по контролю: и.о. директора Сметанина О.В.

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), 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: дата и время начала проверки 23 октября 2020 г. 09:35

(констатирующая часть: указывается дата и время начала проверки, мероприятия по контролю и т.п. (если проверка проводится на объекте в течение нескольких дней, то ежедневно указываются дата и время проверки))

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждения начальная школа - детский сад № 662 Кронштадтского района Санкт-Петербурга располагается по адресу г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, улица Коммунистическая, д. 16. Лит. А. (свидетельство о государственной регистрации права 78:34:0010327:2006 от 01.03.2006г.)

Пищевый блок работающий на сырье расположен в цокольном и на первом этажах здания учреждения. Пищевый блок размещается на первом этаже 187 квадратных метров. Имеет отдельный вход со стороны хозяйственной зоны (где производится загрузка продуктов).

Питание детей в школе организовано штатом школы, поставщики пищевых продуктов согласно заключенным контрактам являются: ООО «ЮПИТЕРХОЛЛ» № контракта 12/662-2020 от 09 января 2020 г. и № контракта 13/662-2020 от 09 января 2020 г. Загрузка продуктов осуществляется через отдельный вход-загрузку. Затем сотрудниками пищевого блока разносятся по холодильному оборудованию и кладовым.

Питание организовано в обеденном зале площадью- 105 кв.м. на 144 посадочных мест. Обеденный зал обеспечен специализированной столовой мебелью, 12 раковинами для мытья рук, рядом с умывальными раковинами предусмотрены одноразовые бумажные полотенца, дозаторы с жидким мылом и кожными антисептиками в диспенсерах. Количество посадочных мест в обеденном. Мебель (столы и стулья) удовлетворительного санитарно- технического состояния, покрытие позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Состав помещений: обеденный зал, горячий цех с раздаточной, холодный цех, сырой мясо-рыбный цех, кондитерский цех, овощной цех первичной и вторичной обработки овощей, овощная кладовая, сухая кладовая, моечная для мытья столовой и кухонной посуды, раздевалка для персонала, кабинет зав. производством, санузел для работников пищевого блока, загрузочная, холодильная камера. Набор помещений пищевого блока соответствует проекту. Во всех производственных помещениях оборудованы сливные трапы с уклоном пола в них, полы сухие. В горячем цехе установлено следующее технологическое оборудование:

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

пароконвектомат, универсальный привод для готовой продукции, 2 электроплиты, 2 электросковорода, электрокипятильник на 100 л. в рабочем состоянии, 6 производственных стола для готовой продукции, раковина для мытья рук, производственная раковина для слива гарниров и обработки круп, холодильник для суточных проб. В горячем цехе выделена зона кондитерского цеха оборудованная тестомесильной дежой, производственным столом.

Поточность технологического процесса в горячем цехе соблюдается. Раздача оборудована мармитом для подогрева 1.2 блюд в рабочем состоянии.

В овощном цехе (первичной обработки овощей) расположены : картофелечистка, 2 раковинами для мытья овощей и фруктов, 2 производственных стола, раковиной для мытья рук , картофелечистка, стеллаж, холодильник для овощей и фруктов.

В холодном цехе (вторичной обработки овощей) расположены: производственная раковинами для мытья овощей и фруктов, раковиной для мытья рук.

Сырой мясо-рыбный цех оборудован электромясорубкой, 5-ю производственными столами для мяса, рыбы, куры, полуфабрикатов, 2 раковинами для мытья мяса и рыбы, 2 раковинами для мытья рук персонала, 3 низкотемпературным ларем для хранения замороженных мясо-рыбных продуктов.

Сухая и овощная кладовые оборудованы стеллажами и подтоварниками. В сухой кладовой и овощном цехе оборудованы приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Санитарное содержание всех помещений пищеблока-удовлетворительное. График генеральных уборок представлен: генеральная уборка проводится в последнюю пятницу каждого месяца.

Холодильная камера оборудована стеллажами и подтоварниками для хранения молочной продукции, гастрономии, яйца, квашения, термометром. Температура в холодильной камере на момент проверки плюс 2 градуса Цельсия.

Холодильного и технологического оборудования достаточное количество, в исправном состоянии.

Во всех производственных цехах установлены резервные источники горячего водоснабжения.

Пищеблок обеспечен достаточным количеством холодильного и технологического оборудования в рабочем состоянии. Температурный режим холодильного оборудования соблюдается.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Используемые дезинфицирующие средства обладают вирулицидным эффектом.

Предварительное накрытие столов осуществляется работниками пищеблока за 5 мин до приема пищи.

Отпуск горячего питания обучающимся организовано по классам на переменах, в ходе проверки

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде с добавлением дезинфицирующих средств ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенном помещении, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей в мин.		Количество функционирующих умывальников в уст. Перед входом в столовую.
				Мин	Макс	
105	144	1,9	55	15	20	12

Выявлены нарушения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п. 7.2.: отпуск горячего питания обучающимся организован на переменах, продолжительностью менее 20 минут.

- В соответствии с графиком для учащихся вторых классов завтрак организован в 9.20 — 9.35., для учащихся третьих, четвертых классов в 10.20 — 10.35.

В соответствии с актом № 78-05-11-4070 измерения готовых блюд от 23 октября 2020 г.

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
каша пшеничная молочная с маслом сливочным (собственного изготовления)	68 °С	66 °С.
рыба запеченная в омлете (собственного изготовления)	75 °С	68 °С.
Рассольник с курой со сметаной (собственного изготовления)	80 °С	76 °С.

В соответствии с экспертным заключением № 78-20-05ф-03.005.Л.36042 от 02.11.2020 г.

В Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении начальная школа-детский сад № 662 Кронштадтского района Санкт-Петербурга», по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, ул. Коммунистическая, д. 16, лит. А:

-температура готовых блюд на пищеблоке во время завтрака и обеда, в момент раздачи, соответствует требованиям действующих санитарных норм и правил: п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза температуры готовых блюд на пищеблоке, во время завтрака и обеда, в тарелках на столах, на соответствие требованиям действующих санитарных норм и правил: СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», не проводилась, в связи с отсутствием нормативных значений по данному показателю.

В соответствии с экспертным заключением № 78-20-05ф-03.007.Л. 36051 от 02.11.2020 г.

Образец пищевой продукции (кулинарные изделия и продукция общественного питания): каша пшеничная молочная с маслом сливочным собственного изготовления, дата изготовления: 23.10.2020г., соответствует требованиям приложения 1, приложения 2, таблицы 1, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим

показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные м/о, в т.ч. сальмонеллы, *S. aureus*, протей).

Образец пищевой продукции - завтрак: каша пшеничная с маслом сливочным, бутерброд с джемом, чай с сахаром и лимоном, батон обогащенный собственного изготовления, дата изготовления: 23.10.2020г., **соответствует** требованиям п. 15.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима дошкольных образовательных организаций» по пищевой и энергетической ценности.

Образец пищевой продукции – обед: салат из свёклы отварной с маслом растительным, рассольник с курой и сметаной, рыба, запеченная в омлете, пюре картофельное, напиток лимонный с витамином С собственного изготовления, дата изготовления: 23.10.2020г., **соответствует** требованиям п. 15.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима дошкольных образовательных организаций» по пищевой и энергетической ценности.

Образец пищевой продукции (кулинарные изделия и продукция общественного питания): салат из свёклы отварной с маслом растительным собственного изготовления, дата изготовления: 23.10.2020г., **соответствует** требованиям приложения 1, приложения 2, таблицы 1, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), *E. coli*, патогенные м/о, в т.ч. сальмонеллы, *S. aureus*, протей, *L. monocytogenes*, дрожжи, плесени).

Образец пищевой продукции (кулинарные изделия и продукция общественного питания): рассольник с курой и сметаной собственного изготовления, дата изготовления: 23.10.2020г., **соответствует** требованиям приложения 1, приложения 2, таблицы 1, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные м/о, в т.ч. сальмонеллы, *S. aureus*).

Образцы пищевой продукции (кулинарные изделия и продукция общественного питания): рыба, запеченная в омлете, пюре картофельное собственного изготовления, дата изготовления: 23.10.2020г., **соответствуют** требованиям приложения 1, приложения 2, таблицы 1, п. 1.8 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям (КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные м/о, в т.ч. сальмонеллы, *S. aureus*, протей).

Образец пищевой продукции (мукомольно-крупяные и хлебобулочные изделия): крупа рисовая. Рис шлифованный «Колобок», изготовитель – ООО «Агротрейд», РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Магнитогорская, д. 23, факт. адрес: г. Санкт-Петербург, ул. Партизанская, д. 25, дата изготовления: 15.10.2020г., **соответствует** требованиям приложения 3, табл. 4 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по санитарно-химическому показателю (содержанию афлатоксина В1).

В обеденном зале имеется стенд по питанию, где имеется информация для детей и родителей по примерному 2-х недельному меню.

Всего обучается детей- 234

Питанием охвачено:

Завтраки- 233 детей , 100 % - дети начальной школы в т.ч. бесплатно 230 детей

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1- 4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
В 1 смену	Во 2 смену	Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия
234	0	0	0	0

Показатели охвата школьников горячим питанием

Количество школьников	Количество школьников	Количество школьников 1-4 кл.
-----------------------	-----------------------	-------------------------------

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

1- 4 кл., нуждающихся в питании		1-4 кл., получающих бесплатные		имеющих заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия
233	233	233	233	0	0	0

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

Представлено 2 циклических двухнедельных сбалансированных меню рационов горячего питания (завтрак, обед) для обеспечения льготным питанием учащихся младших и старших классов общеобразовательных учреждений Санкт-Петербурга, согласованных руководителем Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Башкетовой Н.С.

Фактическое меню соответствует примерному, замены продуктов питания не отмечено. На момент проверки в обеденном зале вывешено меню на текущий день, в котором указаны сведения об объемах и названиях блюд.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами применяется витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. При приготовлении блюд и кулинарных изделий должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная.

Завтрак													
Суммарная масса блюд (г)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов				Содержание минеральных веществ					
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)	Ca (мг)	F (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	I (мг)	Se (мг)
435	575	435	743	17,2	0,23	*	0,31	305,9	598,9	106,1	3,6	*	*

Завтрак							
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеет)				Количество дней в 10-12 дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Соли (г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты	Овощей	Фруктов
0,65	24,19	отсутствуют	отсутствуют	имеются (1 день)	отсутствуют	2	5



Подпись проверяющего



подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

Обед													
Суммарная масса блюд (г)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов				Содержание минеральных веществ					
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)	Ca (мг)	F (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	I (мг)	Se (мг)
715	805	634	1044	82,9	1,4	*	1,8	128,7	436,3	98,1	6,8	*	*

Обед							
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеет)				Количество дней в 10-12 дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Соли (г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты	Овощей	Фруктов
3,8	21,28	имеются (1 день)	имеются (1 день)	имеются (1 день)	отсутствуют	10	0

*В представленном меню информация отсутствует.

Все пищевые продукты хранятся в чистой, сухой, промышленной упаковке. Целостность упаковок не нарушена. На всех упаковках имеются ярлыки с информацией в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного решением Таможенного союза от 09.12.2011г. №881.

Сопроводительная документация на поступившую продукцию представлена: товарно-транспортные накладные, ветеринарные справки, декларации. Нарушений в оформлении сопроводительной документации не выявлено.

Журнал бракеража сырой продукции ведется зав. производством в соответствии с формой, указанной в СанПиН 2.4.5.2409-08. Продукция поступает удовлетворительного качества, с годными сроками реализации. Сроки и условия реализации продукции, указанные в товарно- транспортной накладной не нарушены.

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

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений пищеблока предусматривает последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л. ИП

чистой посуды. Поточность при расстановке технологического оборудования и разделочных столов в производственных цехах соблюдается.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные емкости.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают также в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов не допускается.

Журнал бракеража сырой и готовой продукции ведется зав. производством в соответствии с формой, указанной в СанПиН 2.4.5.2409-08. Продукция поступает удовлетворительного качества, с годными сроками реализации. Сроки и условия реализации продукции, указанные в товарно-транспортной накладной не нарушены.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар). Порционные блюда отобраны в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - 100 гр. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (в специальном холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Соблюдению принципов поточности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
нет	нет	нет	нет	нет

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссией	Наличию суточных проб и условиям их хранения
нет	нет	нет	нет	нет

Мытье кухонной и столовой посуды осуществляется отдельно: столовая посуда моется в посудомоечной машине, а также в двухсекционных ваннах в следующем порядке:
-механическая очистка от остатков пищи;
-мытьё щетками в воде с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой.
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках в стеллажах.

Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах в течение 10 мин.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх.

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде с добавлением дезинфицирующих средств, промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специальной таре.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве четырех комплектов на одного работника.

На момент проверки персонал работает в чистой спецодежде, в головном уборе и в маске, на руках ногти коротко подстрижены без маникюра.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН 2.4.5.2409-08.

В соответствии с заключением № 78-20-05ф-03/С756-2020 от 02.11.2020 г. специалиста Северного филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» врача по гигиене детей и подростков санитарно-гигиенического отделения Куликовой М. В.

Представленные для оценки личные медицинские книжки на 5 работников ГБОУ начальная школа - детский сад № 662 Кронштадтского района Санкт-Петербурга по адресу: г. Санкт-Петербург, г. Кронштадт, улица Коммунистическая, д. 16. Лит. А **соответствуют** требованиям:

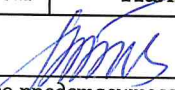
- Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- Приложения 2 Приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

Столовая общеобразовательного учреждения обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета по два комплекта на одно посадочное место.

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»
нет	нет	нет	нет	нет

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Полноте	Наличию	Своевременности	Запасу столовой	Наличию


Подпись проверяющего


подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

прохождения м/о персоналом	необходимых прививок у персонала	прохождения ГВиО	посуды, моющих и дез. средств	информационного стенда
нет	нет	нет	нет	нет

ГБОУ начальная школа – детский сад № 662 Кронштадтского района Санкт-Петербурга сообщает, что в учреждении осуществляется постоянный контроль за качеством питания воспитанников и обучающихся.

В учреждении разработаны: Положение об организации питания, Положение о Совете по питанию, План работы Совета по питанию, положение о бракеражной комиссии, Программа производственного контроля.

На основании вышеуказанных документов контроль за качеством питания осуществляется непосредственно силами учреждения, а также родителями (законными представителями) обучающихся, которые входят в Совет по питанию. Члены Совета по питанию регулярно на родительских собраниях отчитываются о результатах проделанной работы.

Объем несъеденных блюд на завтрак составил 1,97044335

Объем несъеденных блюд на обед= 2,6

Запас дезинфицирующих средств

№ п/п.	Антисептические препараты		Средства для дезинфекции поверхностей		Мыло	
	Название	Остаток	Название	Остаток	Название	Остаток
1.	Антисептик кожный Абактерил -АКТИВ 5л.	4	Алодез-Хлор 1 л.	40	мыло туалетное жидкое для дозаторов "Альтсепт М", 5л	20
2.	Антисептик кожный Альтсеп гель 1 л.	50	Ника -Хлор 1 л.	10	крем-мыло детское «УШАСТЫЙ НЯНЬ»	240

Выявлены нарушения обязательных требований :

ст.11, ч.1. ст.28, ч.3, ч.3 ст. 39 Федерального закона РФ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Выявлены нарушения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:

-в нарушении п. 7.2.: отпуск горячего питания обучающимся организован на переменах, продолжительностью менее 20 минут. В соответствии с графиком для учащихся вторых классов завтрак организован в 9.20 — 9.35., для учащихся третьих, четвертых классов в 10.20 — 10.35.

-в нарушении п. 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». пищевые отходы в моечной кухонной посуде хранятся в емкостях без крышек (а полиэтиленовом пакете);



Подпись проверяющего



подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

- в нарушение п. 4.10 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» приготовление пищи сотрудниками пищеблока проводилось при выключенной приточно – вытяжной вентиляции;

- в нарушении п. 9.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования, к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования» – витаминизация третьих блюд проводится без контроля ответственного лица., не в соответствии с указаниями по применению премиксов, не представлены мерные емкости для взвешивания витамина С;

- В нарушении требований п. 7.24. СП 2.3.6.1079-01 хранение соли осуществляется не в таре поставщика, а в кастрюле;

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативны) правовых актов)

- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний).

В ходе проведения проверки в качестве средства фиксации применялось фотографирование фотоаппаратом марки Iphone 5, пищеблок

(указываются объекты, предметы, фотографирование которых производилось)

Мероприятие по контролю проводилось в моем присутствии

(должность, ФИО, подпись)

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

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

К акту прилагаются (перечисляются все документы, прилагаемые к акту проверки):

1. Протоколы исследований
2. Экспертные заключения
3. Предписание Ю 78-05-04/27-274-2020 от 20 ноября 2020 г.
4. Учредительные документы юридического лица/ ИП (Устав, приказ о назначении директора доверенность на представителя № _____ от _____)
5. Фото-таблицы/видеоматериалы в количестве _____ страниц.
(перечисляются иные документы, предоставленные в ходе проверки)

Настоящий акт составлен в 2-х экземплярах.

Должностное лицо ведущим специалистом — экспертом Лазурко Анной Дмитриевной
(должность, подпись, ФИО)

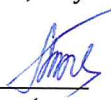
Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

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

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или
уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

дата 20.11.2020 время 14:30


(подпись)

Отметка об отказе ознакомления с актом проверки: _____
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц),
проводившего проверку)

Для особых отметок



Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП