

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

г. Пермь
(место составления акта)

"26" ноября 2020 г.
(дата составления акта)

15-00 часов
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора),
индивидуального предпринимателя

N 368

По адресу: г. Пермь, ул. Шоссе Космонавтов, 195

(место проведения проверки)

На основании распоряжения руководителя (заместителя руководителя) Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения по Пермскому краю от «22» октября 2020 г. № 718, была проведена проверка в отношении: Индивидуального предпринимателя Гусевой Анны Владимировны, ОГРНИП 313590415600020; ИНН 590309811196.

Общая продолжительность проверки: 19 рабочих дней

Акт составлен Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен: [подпись] индивидуальный предприниматель Гусева А. В. 23.10.2020 г. в 09 час. 00 мин.

Лица, проводившие проверку: Путиевская Вера Николаевна – главный специалист – эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков (руководитель); Еремкина Ирина Александровна – специалист – эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков, Мануйлова Марина Аркадьевна – главный специалист – эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков; Меховошина Ирина Викторовна – главный специалист – эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков.

Лица, привлекаемые к проведению проверки: Сторожева Александра Владимировна – врач по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

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

При проведении проверки присутствовали: индивидуальный предприниматель Гусева А. В.

В ходе проведения проверки установлено: индивидуальный предприниматель Гусева А. В., действующий на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя, зарегистрирован в налоговом органе Инспекция Министерства Российской Федерации по налогам и сборам по Свердловскому району г. Перми 05.06.13 г., юридический адрес: 614016, г. Пермь, ул. Краснофлотская, 40 «А»- 6; осуществляет организацию питания в столовых МАОУ «СОШ № 77» г. Перми, расположенной по адресу: г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 18 и МАОУ «СОШ Петролеум+» г. Перми, расположенной по адресу: г. Пермь, шоссе Космонавтов, д. 195.

При оценке условий для организации питания в МАОУ «СОШ «Петролеум» г. Пермь установлено:

ИП Гусева Анна Владимировна (ОГРНИП 313590415600020, ИНН 590309811196) «По-сташки» осуществляет организацию питания школьников МАОУ «Средняя общеобразовательная школа № 102 с углубленным изучением отдельных предметов» г. Пермь (далее в связи с переименованием учреждения - МАОУ «Петролеум+» г. Пермь) в корпусе по адресу: г. Пермь, шоссе Космонавтов, д. 195 в соответствии с договором по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания отдельных категорий учащихся от 03.08.2017 года (срок действия договора до 31.07.2022 года), договор аренды объекта муниципального недвижимого имущества № 1 от 03.08.2017 года, срок действия договора до 31.07.2022 года.

В ходе проверки организации питания 10.11.2020 года 09.30 -12.50, 14.00-16.30 и рассмотрении документов установлено:

Обучение учащихся 1-4 классов МАОУ «Петролеум+» г. Пермь осуществляется в 2 смены. В 1 смену обучается 474 человека, во вторую смену 410 человек. Начальная школа охвачена завтраками в 1 смену и обедами во вторую смену. На момент проверки фактический охват горячим бесплатным питанием обучающихся в 1-4 классах составил 884 человека (100%).

В связи со сложившейся эпидемической ситуацией питание детей организовано в четыре перемены, продолжительностью по 20 минут.

Обеденный зал - 197,5 кв.м., оборудовано 160 посадочных мест, что является достаточным при максимальном количестве одновременно питающихся детей - 132 человека. Площадь на одно посадочное место составляет - 1,2 м² (при норме не менее 0,7 м² на одно посадочное место).

Для соблюдения детьми правил личной гигиены при входе в обеденный зал установлено: 8 умывальных раковин (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест), бумажные полотенца, в наличии на момент проверки имеется мыло и кожный антисептик в дозаторе «Химтэкс».

Накрытия столов проводят сотрудницы ИП Гусева А.В.

Обучающиеся начального звена, получающие бесплатное питание и требующие индивидуального подхода в организации питания, имеющие сахарный диабет, целиакию отсутствуют, 1 человек в анамнезе имеет диагноз пищевая аллергия. Детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания нет.

Столовая МАОУ «Петролеум+» г. Пермь размещена на 1 и 2 этажах здания школы. Работа столовой в соответствии с проектным решением (после перепланировки помещений) предусмотрена на сырье, фактически на момент проверки на пищеблок поступают полуфабрикаты (мясная, рыбная продукция, курица, овощи очищенные в вакуумной упаковке).

В состав помещений столовой входят:

1 этаж: загрузочная, цех первичной обработки овощей, подъемник;

2 этаж: складские помещения - кладовая скоропортящихся продуктов, кладовая для хранения сыпучих продуктов;

- производственные помещения - мясо - рыбный цех, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, горячий цех с организацией участков для вторичной обработки овощей, пиварского участка, участка для приготовления холодных закусок, раздача.

Пищеблок оборудован централизованными системами водоснабжения, канализации, теплоснабжения. На момент настоящей проверки аварий на инженерных сетях не зарегистрировано. Резервное горячее водоснабжение представлено электводонагревателями в моечной столовой посуды, горячем цехе.

В помещениях установлено следующее холодильное и технологическое оборудование:

- кладовая скоропортящихся продуктов - 2 холодильных шкафа, морозильный ларь;

- кладовая сыпучих продуктов – стеллажи, подтоварник;
- мясо-рыбный цех - 3 производственных стола, 3 моечные ванны, среднетемпературный холодильный шкаф, электромисорубка, умывальник для рук;
- цех первичной обработки овощей - 2 производственных стола, двухсекционная моечная ванна, овощечистка, овощережательная машина, умывальная раковина;
- моечная кухонной посуды оборудована двухсекционной моечной ванной, стеллажом, моечная ванна, трехсекционная моечная ванна, стеллажи для столовой посуды, для хранения столовых приборов имеются металлические кассеты;
- в горячем цехе установлены: 2 производственных стола, универсальный привод, жарочный шкаф, пароконвектомат, 2 электрических плиты, раковина для рук;
- в зоне холодных закусок установлены стол производственный, моечная ванна 1 секционная, овощережка, установка для обеззараживания воздуха, холодильный шкаф, весы;
- на участке для вторичной обработки овощей установлены - стол производственный, двухсекционная моечная ванна, холодильный шкаф среднетемпературный, машина овощережательная, умывальник для рук.
- мучной участок оборудован тестомесильной машиной, ванной моечной, столом производственным;
- раздаточная зона оборудована линией раздачи с мармитами для первых, вторых блюд, охлаждаемым прищком для холодных закусок, производственным столом, шкафом для хранения хлеба.
- служебно – бытовые помещения – раздевалка для персонала, санитарный узел, служебное помещение.
Кладовая овощей не предусмотрена проектным решением, хранение очищенных овощей в вакуумной упаковке осуществляется в холодильнике овощного участка.
Объемно-планировочное решение помещений пищеблока обеспечивает соблюдение последовательности технологического процесса.
Осмотр технологического и холодильного оборудования проведен ООО «Пермторгтехника – Сервис» (акт от 23.07.2020 года), в соответствии с актом оборудование в столовой находится в рабочем состоянии и пригодно для дальнейшего обслуживания и эксплуатации.
Фрукты, включая citrusовые, промывают в овощном цехе, а затем вторично – на участке для приготовления холодных закусок в моечной ванне. Овощи для приготовления 1 и 2 блюд обрабатываются на участке для вторичной обработки овощей. Инструкции по обработке овощей и фруктов на момент проведения обследования имеются.
В мясо-рыбном цехе выделено место для обработки яиц, правила обработки яиц вывешены на стене. Средства для обработки яиц имеются – кальцинированная сода, дезинфицирующее средство «Ниха». Емкости для обработки яиц выделены, промаркированы. Нарушений правил обработки яиц на момент проверки не выявлено.
Количество столовой посуды и столовых приборов достаточное, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.
Мытье столовой посуды осуществляется в 5-ти секционных моечных ваннах и в посудомоечной машине. Чистая столовая посуда хранится на стеллажах; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.
Кухонная посуда моется в 2-х секционной моечной ванне. На момент проведения обследования кухонная посуда хранится на стеллажах на высоте не менее 0,35 см от пола.
Для мытья посуды используется моющее средство «Cooky E», дезинфицирующее средство «Жавель Син Табе», антибактериальное средство для посудомоечных машин, инструкции по использованию моющего и дезинфицирующих средств имеются на рабочих местах моечных столовой и кухонной посуды. Сопроводительные документы, удостоверяющие происхождение, качество и безопасность используемых, представлены. На момент проверки в наличии имеется необходимый запас моющих и дезинфицирующих средств. Для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками, обработки рук используется «средство для рук гигиеническое», «Хамитекс».

На момент проверки 10.11.2020 г. в МАОУ «Петролеум+» фактический рацион питания по данным «журнала бракеража готовой кулинарной продукции» соответствует утвержденному примерному меню. Запрещенных блюд, повторности блюд в течение дня и двух последующих дней не установлено. Приготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, на момент проверки нарушений технологии приготовления блюд не установлено.

Проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд обеда (компот) препаратом «Аскорбиновая кислота» в соответствии с представленной инструкцией. «Журнал проведения витаминизации третьих блюд и сладких блюд» представлен, ведется по установленной форме, витаминизация проводится под контролем медицинского работника.

В питании учащихся используется хлеб, обогащенный йодом. В меню включены витаминизированные напитки – чай с лимоном, напиток из шиповника.

В МАОУ «Петролеум+» г. Пермь проводится мероприятия по общественному контролю организации питания, родительский общественный контроль проводится один раз в месяц (приказ 3 059-08/99-01-09/4-106 от 25.08.2020 г.), представлены акты проверок, по данным актов нарушений не выявлено.

Для соблюдения правил личной гигиены персоналом в каждом производственном цехе установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями. На раковинах установлены дозаторы с жидким мылом, санитайзеры, оборудованы держатели с полотенцами. В составе пищеблока для персонала предусмотрен санузел, гардероб. На момент проверки имеется 3 комплекта спецодежды, запас масок и перчаток. На момент проверки все сотрудники пищеблока соблюдают масочный режим, работу осуществляют в перчатках.

Сотрудники допускаются к работе, связанной с приготовлением и раздачей пищи на пищеблоке, после измерений температуры и осмотра на гнойничковые заболевания кожи, ожоги, порезы, при отсутствии признаков кишечных инфекций, воспалительных заболеваний верхних дыхательных путей, что подтверждается данными «Журнала здоровья», журнал заполняется регулярно.

Для проверки представлен список сотрудников пищеблока с результатами прохождения медицинских осмотров 8 человек. Личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников. В соответствии с представленной информацией медицинское освидетельствование, флюорографическое обследование - пройдено всеми сотрудниками. Принято против гриппа, кори, дифтерии, гепатита А, В, дизентерии в установленные сроки - 100% сотрудников. Гигиеническое обучение и аттестация пройдены всеми сотрудниками, связанными с питанием учащихся.

На момент проведения проверки в обеденном зале оформлен информационный стенд, на котором вывешено фактическое меню на текущий день, графики проведения текущих и генеральных уборок, график замены кипяченой воды, книга отзывов и предложений, телефоны для обращений граждан по вопросам организации питания.

По результатам лабораторных исследований, проведенных в ходе проверки, по мечту фактического осуществления деятельности в МАОУ «Петролеум+» (отбор проб проведен 10.11.2020 г. с 09.30-12.46) установлено:

В объеме проведенных исследований в отношении ИП Гусевой А.В. по месту фактического осуществления деятельности – оказания услуги общественного питания в МАОУ "СОШ "Петролеум+" г. Пермь по адресу: Пермский край, г. Пермь, шоссе Космонавтов, 195 установлено: -по протоколу № 21432, 21437 от 18.11.2020г. - пробы готовой пищи «каша пшеничная», «какао с молоком» по определяемым микробиологическим показателям (Бактерии рода *Salmonella*) соответствуют по п.1.9.15.14, п. 1.9.15.16. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"; -по протоколу № 22078 от 19.11.2020г. - в пробе готового изделия «котлета из говядины» фермент пероксидаза не обнаружена, качество термической обработки блюда достаточное;

Производственные столы имеют покрытие из нержавеющей стали, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающее требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Для раздельного хранения сырья и готовых к употреблению продуктов, их технологической обработки и разделки используются раздельные, промаркированные кухонная посуда и разделочный инвентарь. Разделочные доски, используемые на пищеблоке, изготовлены из твердых пород дерева, промаркированы, хранятся на рабочих местах.

Столовая и кухонная посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью на момент санитарно-эпидемиологического обследования отсутствует.

Доставка пищевых продуктов осуществляется по договорам на поставку продуктов, завоз осуществляется транспортом поставщиков.

Хранение запаса продуктов организовано в складских помещениях. В ходе проверки хранения продуктов, нарушений условий хранения и сроков годности продуктов не выявлено. Сопроводительные документы, удостоверяющие происхождение, качество и безопасность реализуемых пищевых продуктов представлены. Нарушений требований Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 88) не выявлено. На момент проверки имеющаяся упакованная пищевая продукция содержит сведения в соответствии ст. 4.1 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Нарушений маркировки пищевой продукции не установлено.

Холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля за соблюдением условий хранения пищевых продуктов с занесением данных в журнал учета температурного режима холодильного оборудования. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ведется по установленной форме. На момент проверки температурный режим и товарное соседство при хранении продуктов в холодильном оборудовании соблюдаются.

Документация по контролю организации питания (журнал бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья) ведется, заполнена своевременно. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия бракеража комиссией в составе 3-х человек, о чем свидетельствует запись в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

На момент проверки хранение суточных проб осуществлялось в холодильнике при температуре + 3 гр. С, не менее 48 часов, пробы оставлены по наименованиям блюд в соответствии с меню, в необходимом объеме.

На момент проведения проверки обеденный зал, производственные помещения содержались в чистоте, уборка помещений проведена качественно и своевременно. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специально выделенном шкафу, размещенном в коридоре производственных помещений пищеблока. На момент обследования имеется запас моющих и дезинфицирующих средств «Сооку Е», дезинфицирующее средство Жавель Син Табс», сопроводительные документы, инструкция по применению представлены.

Согласно отметкам в представленных «Листах проведения текущих уборок», уборка обеденного зала, проветривание и обеззараживание воздуха с использованием бактерицидного облучателя, проводится после каждого приема пищи. Обработка обеденных столов, рабочих поверхностей проводится с использованием дезинфицирующего средства согласно инструкции по применению.

Питание учащихся 1-4 классов организовано в 2 смены, 1 смена получает горячие завтраки, 2 смена – горячие обеды. Для организации питания имеется примерное 12-дневное меню, ежедневные план-меню, утвержденные директором школы. Примерное меню согласовано с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю. При составлении меню использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», 2013 г. Питание учащихся общеобразовательных учреждений ИП Гусевой А.В. осуществляется по единому меню. Оценка примерного меню проведена в разделе акта по питанию учащихся МАОУ «СОШ № 77».

-по протоколу № 22081 от 20.11.2020г. – содержание витамина «С» (аскорбиновой кислоты) в компоте из сухофруктов, искусственного витаминизированного аскорбиновой кислотой (60 мг на 1 порцию 200 мл) составил 35,73 мг в 100г наитка при величине допустимого уровня не менее 30мг на 100 г, что соответствует гигиеническим требованиям п.14.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

-по протоколу № 21437 от 18.11.2020г. - проба «молоко пастеризованное с м.д.ж. 2,5%, в потребительской упаковке», изготовитель ООО «Маслозавод «Нытвенский», Пермский край, г.Нытва, ул. Комарова, 37, по содержанию антибиотиков (левомецетина, б-лактамов (пенициллина и цефалоспорины), стрептомицина, тетрациклиновой группы) соответствует ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ст.5, п.16, прил.4.

(экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3043-ЦА от 23.11.2020 г.)

В ходе проведения лабораторных исследований образцов готовых блюд завтрака, отобранных с обеденного стола для 1 «Г» класса в столовой МАОУ «СОШ «Петролеум+» г. Пермь по адресу: г. Пермь, шоссе Космонавтов, 195, где услугу общественного питания оказывает ИП Гусева А.В. на соответствие требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08) установлено (экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3044 от 23.11.2020 г.):

- в меню завтрака 10.11.2020 г. включена закуска (сыр, хлеб порционно в виде бутерброда), горячее блюдо (каша пшенная), горячий напиток (какао с молоком), фрукт, что соответствует п.6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08;

-фактическая масса блюд завтрака для учащихся возрастной группы 7-11 лет составила 625 г (по меню-раскладке 615г);

-горячее блюдо (каша с маслом) - 215г при рекомендуемой массе порций 150-200г;

-горячий напиток (какао с молоком) - 200г при рекомендуемой массе 200г;

-сыр твердый порционно - 30 г;

-хлеб пшеничный порционно - 30 г;

-фрукт (яблоко свежее) -150г при рекомендуемой массе 100г;

-вес порционных блюд соответствует выходу блюд (не ниже), указанному в меню-раскладке, что соответствует п.14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08;

-фактическая масса заложенных продуктов в блюда соответствует рецептурам, изложенным в технологических картах, что соответствует требованиям п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08;

-в целом фактическая энергетическая ценность завтрака, установленная лабораторным путем, составила 534 ккал, что составило 22,7 % от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной категории 7-11 лет при нормируемой величине энергетической ценности завтрака 20-25 % (первая смена) согласно п.6.9., приложение 4, табл. 1, табл. 3.

Гигиеническая оценка температуры горячих блюд в отношении ИП Гусевой А.В., осуществляющего деятельность по оказанию услуги общественного питания в МАОУ «СОШ «Петролеум+» г. Пермь по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, шоссе Космонавтов, 195 проведена на соответствие требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3045 от 23.11.2020 г.:

-температура «каши пшенной молочной» на линии раздачи составила 95°C при норме не менее 65°C;

-температура «каши пшенной молочной» на столе ребенка составила 71°C при норме не менее 65°C;

- температура «какао с молоком» на линии раздачи составила 90°C при норме не менее 75°C,
- температура «какао с молоком» на столе ребенка составила 78°C при норме не менее 75°C,
что соответствует требованиям п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08

- Приказ Минздрава России № 302н от 12 апреля 2011 г. «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»;
 - Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
 - Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» *не выдано*.
- Залесь в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись уполномоченного представителя юридического лица)
(подпись проверяющего)
Прилагаемые к акту документы: протоколы отбора проб от 13.11.2020 г., 18.11.2020 г., протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 21779, 21780 от 19.11.2020г., № 21789, 21791 от 19.11.2020г., № 22085 от 20.11.2020г., № 22080 от 19.11.2020г., № 21781, 21783, 21784, 21787, 21788 от 19.11.2020г., № 21792 от 19.11.2020г., экспертные заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3048-ца от 23.11.2020 г., № 3050-ца от 23.11.2020 г.; протоколы отбора проб от 10.11.2020 г., протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 21432, 21437 от 18.11.2020 г., № 22078 от 19.11.2020г., № 22081 от 20.11.2020г., № 21437 от 18.11.2020г., № 21456-пертные заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3044 - ЦА, № 3045 - ЦА от 23.11.2020г.;
- договор № 01 от 02.09.2020 г. по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся;
- договор № 4 от 11.08.2017 г. аренды объекта муниципального недвижимого и движимого имущества.

Подписи лиц, проводивших проверку:

С актом проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями получил
26.11.2020 г. индивидуальный предприниматель Гусева А. В.

Путневская В. Н.
Мехолошина И. В.
Мануйлова М. А.
Еремина И. А.
