

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В КАМЧАТСКОМ КРАЕ»**

Аккредитовано в качестве органа инспекции Федеральной службой по аккредитации.

Аттестат аккредитации № RA.RU.710050 выдан 16 июня 2015 года

683004 г.Петропавловск-Камчатский, ул. Рябиновская, 22. Тел./факс (415) 41-21-88/(415)41-22-53 эл.почта fbuz@41fbuz.ru, ИНН/КПП 4101100055/410101001, ОГРН 1054100008038

А К Т № 3844

санитарно-гигиенического и эпидемиологического обследования

Акт составлен 27.09.2019г с 10.30 до 15.30 час., МАОУ «Средняя школа № 42», по адресу: г.Петропавловск-Камчатский, ул.Савченко, 12.

На основании генерального поручения Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю от 21.02.2018г № 144-В/ООН (заявления юридического лица или индивидуального предпринимателя), требования прокуратуры г.Петропавловска-Камчатского от 24.09.2019г №7/38-2019, нами, врачом по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае» Портяновой Верой Григорьевной, помощником врача по общей гигиене Новицкой Валентиной Федоровной, при участии помощника прокурора города Зориной Натальи Анатольевны, в присутствии директора МАОУ «Средняя школа № 42» Артеменко Ларисы Владимировны, проведено обследование___столовой МАОУ «Средняя школа № 42», г. Петропавловск-Камчатский, ул. Савченко, 12, с целью установления соответствия (несоответствия) столовой требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В ходе обследования проведен отбор проб готовых блюд обеда для лабораторных исследований на калорийность и микробиологические показатели безопасности.

При проведении обследования установлено: питание обучающихся в МАОУ «Средняя школа № 42» организовано в столовой на 210 посадочных мест. На момент проверки фактическое количество учащихся – 1347 человек.

Количество детей, получающих питание в столовой, составляет всего 1363 человека, в том числе: завтраки – 670, обеды – 550, полдники -143. Школа работает в 5-дневном режиме (в субботу не работает).

Штат обслуживающего персонала столовой – 8 человек, в т.ч.повара – 4, кухрабочий -1, кладовщик -1, посудомойщица -1, уборщица -1 (по штатному расписанию – 13 человек).

Питание организовано в соответствии с примерным меню для обучающихся образовательных учреждений Петропавловск-Камчатского городского округа, утвержденным руководителем Департамента социального развития Петропавловск-Камчатского городского округа 19.05.2010г, согласованным Управлением Роспотребнадзора 18.05.2010г. Примерное меню полдников утверждено руководителем 10.10.2017г.

На момент проверки ежедневное меню на 27.09.2019г соответствует 9 дню Примерного меню, с учетом сезона, утверждено директором школы, вывешено в обеденном зале.

Меню включает завтрак, обед и полдник. Набор блюд по приемам пищи соответствует требованиям п.п. 6.18, 6.19, 6.20 СанПиН 2.4.5.2409-08: завтрак включает овощную закуску (морковь с сахаром), яйцо отварное, горячее блюдо (макароны с сыром), горячий напиток (чай с лимоном и сахаром). Обед состоит из 4 блюд, включает овощную закуску из свежих помидоров, первое блюдо – рассольник на мясном бульоне, второе блюдо – биточки «Морские» с гарниром из картофельного пюре, третье блюдо – компот из сухофруктов. Полдник состоит из кисломолочного напитка «Снежок» с мучным изделием «Слойка с курагой». В меню указан выход блюд для каждой возрастной группы.

Ассортимент дополнительного питания утвержден руководителем, включает продукцию в соответствии с приложением 9 к СанПиН 2.4.5.2409-08, реализация осуществляется через буфет по договору с ПО «Моховской», включает также реализацию горячих напитков (установлен поттер).

На все имеющееся сырье и готовую продукцию, находящуюся на хранении в столовой имеются сопроводительные документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продукции.

Учетная документация установленных форм (согласно приложениям к СанПин) ведется, записи регулярные (журнал бракеража пищевых продуктов и сырья, ж.бракеража готовой кулинарной продукции (подписи членов бракеражной комиссии имеются), ж. здоровья, ж.витаминизации, ж.контроля температурного режима холодильного оборудования, ж.контроля за рационом питания.

Со слов директора столовой Артеменко Л.В., в столовой проведен капитальный ремонт с заменой всего технологического оборудования и оборудования санитарно-технического обеспечения производства, в том числе водоснабжения, канализации, вентиляции.

У входа в столовую установлено 12 раковин для мытья рук, что соответствует потребности согласно п.3.4 СанПиН из расчета на число посадочных мест.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью, соответствующей п.4.4, достаточным количеством столовой посуды и столовых приборов (по 2 комплекта) и шкафами для ее хранения, что соответствует п.4.7 СанПиН.

Над моечным и тепловым оборудованием, являющихся источниками повышенных выделений влаги и тепла, установлены зонты вытяжной вентиляции, что соответствует п.4.1 СанПиН и п.4.5 СП 2.3.6.1079-01.

Все производственное оборудование, производственный инвентарь, уборочный инвентарь имеет специальную маркировку, что соответствует п.4.10 СанПиН.

В результате капитального ремонта столовой санитарное состояние производственных и вспомогательных помещений соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с п.5.1 СанПиН.

Для мытья столовой и кухонной посуды установлены посудомоечные машины (в количестве 4 единиц), паспорта на оборудование имеются. Инструкции по эксплуатации посудомоечных машин и режимам мытья посуды и инвентаря на рабочих местах мойщиков имеются, что соответствует п.5.9 СанПиН.

Для контроля температуры горячей воды, температуры горячих блюд на раздаче приобретены 3 электронных термометра.

Приобретены кассеты из нержавеющей металла для хранения столовых приборов, что соответствует п.5.12 СанПиН.

Для хранения чистой столовой посуды установлены шкафы из нержавеющей металла, что соответствует п.5.13 СанПиН.

Для мытья посуды используются специальные щетки, мочалки из губчатого материала не используются, что соответствует п.5.16 СанПиН.

При проверке условий хранения готовой продукции и пищевого сырья, в том числе овощей и фруктов в холодильном оборудовании, установлено, что температура хранения, установленная изготовителем, соблюдается. Психометры установлены во всех помещениях, где осуществляется хранение пищевой продукции.

В соответствии с п.9.4 СанПиН витаминизация третьих блюд проводится назначенным руководителем ответственным лицом Дубенко О.А. (медицинского работника в штате нет), из расчета суммарного количества витамина «С» из расчета потребности на количество детей, с учетом возраста. В наличии имеется упаковка аскорбиновой кислоты: БАД «Аскорбиновая кислота для приготовления витаминизированных напитков», дата изготовления – 15.02.2019г, срок годности – до 15.02.2022г.

Для соблюдения персоналом столовой правил личной гигиены во всех производственных помещениях возле умывальных раковин установлены устройства для размещения мыла и одноразовых полотенец, что соответствует п.13.2 СанПиН.

Сбор пищевых отходов осуществляется в маркированные емкости с крышками, хранятся отходы в специально оборудованном для этой цели помещении, с ежедневным вывозом по договору.

В ходе обследования выявлено несоответствие столовой требованиям санитарных правил:

- п.4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08: недостаточно кухонной посуды, используются ведра с отбитой эмалью, деформированная алюминиевая тара (баки, кастрюли), для приготовления картофельного пюре отсутствует протирачная машина (используется овощерезка);

- п.3.13 СП 2.3.6.1079-01: в производственных цехах, в моечных, в камере хранения пищевых отходов отсутствует уклон пола к сливным трапам (в помещениях отмечено скопление воды на полу);
- п.4.4, 4.5, 4.8 СП 2.3.6.1079-01: не эффективно работает система механической вентиляции в горячем цехе (в помещении отмечена высокая температура, повышенная влажность), над моечной ванной для технологических нужд в горячем цехе отсутствует зонт вытяжной вентиляции;
- п.4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08: технологическое оборудование установлено без учета санитарно-эпидемиологических требований к правилам монтажа производственного оборудования (технологические отверстия для загрузки продукции – дверцы расстоечного шкафа, выходные отверстия для муки мукопросеивателя расположены на уровне пола, кран отбора кипятка из электрокотла расположен низко, в связи с чем затруднен отбор горячей воды).

Обследование столовой МАОУ «Средняя школа № 42» проводились в моем присутствии. Акт обследования получил.

Директор МАОУ «Средняя школа № 42» _____ Л.В.Артеменко

Подпись лиц, проводивших обследование:

Врач по общей гигиене _____

В.Г.Портянова

Помощник врача по общей гигиене _____

В.Ф.Новицкая