



**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)

**Территориальный отдел в г. Тобольске, Тобольском, Вагайском, Уватском, Ярковском
районах**

Тюменская область, г. Тобольск
ул. С. Ремезова, 49 в, стр.2

"21" марта 2018г. 11-00ч

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ б/н

По адресам: Тюменская область, Уватский район, с. Демьянское, ул. НПС, д.25. Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Демьянская средняя общеобразовательная школа имени гвардии матроса А.Копотилова» Уватского МР; Солянская СОШ - филиал МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса А. Копотилова» Уватского МР, Тюменская область, Уватский район, с. Солянка, ул. Школьная, д.4а; Тюменская область, Уватский район, п. Першино, ул. Мира, д. 6, Першинская СОШ – филиал МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса А. Копотилова» Уватского МР; Тюменская область, Уватский район, с. Осинник, ул. Комсомольская, д. 8, Осинниковская СОШ – филиал МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса А. Копотилова» Уватского МР.

На основании распоряжения Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тюменской области по проведению плановой выездной проверки №37 от 08.02.2018г., изданного в соответствии планом работы на 2018 год.

была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального автономного образовательного учреждения «Демьянская СОШ им. гвардии матроса Андрея Копотилова» Уватского муниципального района

Дата и время проведения проверки:

"12" марта 2018г. с 08 час.30 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 5 часов 30 мин.

"20" марта 2018г. с 10 час.30 мин. до 17 час. 30 мин. Продолжительность 6 часов 30 мин.

Общая продолжительность проверки: 2 дня /12 часов 00 мин

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в городе Тобольске, Тобольском, Вагайском, Уватском, Ярковском районах

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: директор Муниципального автономного образовательного учреждения «Демьянская СОШ им. гвардии матроса Андрея Копотилова» Уватского муниципального района Захарова Ирина Александровна 14.02.2018г. 09-00ч

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

Лица, проводившие проверку: заместитель начальника Ефремов Сергей Анатольевич, старший специалист 1 разряда Лесникова Гульсира Фуатовна территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в городе Тобольске, Тобольском, Вагайском, Уватском, Ярковском районах

Представители экспертных организаций: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области», аккредитован Федеральной службой по аккредитации: Аттестат Аккредитации РОСС RU.0001.510119, выданный 13.08.2015г.; Аттестат Аккредитации

- использовании мягкой мебели необходимо наличие съемных чехлов (не менее двух), с обязательной заменой их не реже 1 раза в месяц и по мере загрязнения».
5. В столовой оборудование, являющееся источником повышенного выделения влаги - моечные ванны, не оборудованы местной вентиляцией в виде вытяжного зонта, что не соответствует п.4.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», в соответствии с которым «Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения».
 6. Для приготовления пищевых продуктов допускается использование кухонной с участками отбитой эмали, что является нарушением:
 - п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», в соответствии с которым: «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».
 7. Нарушается режим мытья кухонной посуды, т.к. мытье осуществляется в односекционной ванне, что является нарушением п. 5.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», в соответствии с которым «При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:- механическое удаление остатков пищи;- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах».
 8. Требуется косметический ремонт в мясном цехе, т. к. нарушена целостность и ровность покраски части стены (отслоение побелки), что не соответствует п.5.16 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», в соответствии с которым «В организациях общественного питания должен проводиться косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска».

Согласно договора №1 от 16.01.2018г. на услуги по организации питания обучающихся в МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса А. Копотилова» Уватского МР (Заказчик), раздела 3, п.3.3.1.: Заказчик обязуется обеспечить Исполнителя для оказания услуг по организации питания обучающихся помещением столовой школьной столовой площадью 50 м², имеющее санитарно-эпидемиологическое заключение и отвечающее требованиям санитарных правил (технологическое, холодильное оборудование).

Солянская СОШ-филиал МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса А. Копотилова» Уватского МР, Тюменская область, Уватский район, с. Солянка, ул. Школьная, д.4а, 20.03.2018, 13-00:

1. Не приняты соответствующие меры обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе его производства (изготовления); при приготовлении пищевых продуктов допускается использование кухонной посуды (кастрюля) с участками отбитой эмали, что является нарушением:

по микробиологическим показателям не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013): содержание дрожжи составляет 320 КОЕ/г, при гигиеническом нормативе не более 100 КОЕ/г, что подтверждается экспертным заключением №77 от 16.03.2018г. с приложением протокола лабораторных исследований №01.2584 от 16.03.2018. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области в г. Тобольске, Тобольском, Вагайском, Уватском, Ярковоком районах (вх. №721 от 19.03.2018г.), что является нарушением:

- п.30. раздела VII ТР ТС 033/2013 «Молочная продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасна. Молочная продукция должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется;
- п. 1 ст. 11 ТР ТС 021/2011, в соответствии с которым: «Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции»;
- п.1. ст.13 ТР ТС 021/2011, в соответствии с которым «Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым».

Першинская СОШ – филиал МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса А. Копотилова» Уватского МР, Тюменская область, Уватский район, п. Першино, ул. Иртышская, д.3а, 20.03.2018, 14-30:

1. Не приняты соответствующие меры обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе его производства (изготовления): при приготовлении пищевых продуктов допускается использование кухонной посуды с участками отбитой эмали, что является нарушением:
 - п. 1 ст. 11 ТР ТС 021/2011, в соответствии с которым: «Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции».
 - п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», в соответствии с которым: «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 пресованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями».
2. Из-за отсутствия прибора контроля за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов в складском помещении, где хранятся консервы молочные, рыбные, невозможно оценить соответствие условий хранения данных продукций требованиям информации, нанесенной изготовителем, что не соответствует:

Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым».

Осинниковская СОШ – филиал МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса А. Копотилова» Уватского МР, Тюменская область, Уватский район, с.Осинник, ул. Комсомольская, д. 8, 20.03.2018, 16-30

1. Не приняты соответствующие меры обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе его производства (изготовления): при приготовлении пищевых продуктов допускается использование кухонной посуды с участками отбитой эмали, что является нарушением:

- п. 1 ст. 11 ТР ТС 021/2011, в соответствии с которым: «Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции».
- п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», в соответствии с которым: «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».

2. Из-за отсутствия контроля за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов в складском помещении (отсутствуют приборы контроля), где хранятся пищевые продукты, невозможно оценить соответствие условий хранения данных продукций требованиям информации, нанесенной изготовителем, что не соответствует:

- п.7 ст.17 Технического регламента Таможенного союза № 021/2011 от 09.12.2011г. «О безопасности пищевой продукции» «При хранении и реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- п.4.14. 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 которым «Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается».

3. Приготовление холодных блюд осуществляется при отсутствии бактерицидных ламп, что является нарушением:

- п. 1 ст. 11 ТР ТС 021/2011, в соответствии с которым: «Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции»:

лабораторных исследований №01.2559, №01.2560, №01.2561 от 14.03.2018г.; протоколы лабораторных исследований смывов на БГКП №2563-2572 от 15.03.2018. г. соответствуют требованиям СП 3.13.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»; протоколы лабораторных исследований смывов на я/г №01.2573-2577 от 15.03.2018г., овощей (картофель, свекла, морковь) на я/г №01.2580 от 14.03.2018г, №01.2555 от 14.03.2018, №01.2578 от 16.03.2018 соответствуют требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»: готовые блюда: гречка вязкая, щи из свежей капусты с картофелем, с мясом, со сметаной-протоколы лабораторных исследований № 01.2583 от 16.03.2018г., №01.2582 от 16.03.2018; соль йодированная поваренная пищевая - протоколы лабораторных исследований №01.2556 от 14.03.2018, №01.2579 от 14.03.2018 соответствуют требованиям ТР ТС № 021/2011 от 09.12.2011г. «О безопасности пищевой продукции»; пробы обеда на калорийность- протоколы лабораторных исследований №01.2562 от 15.03.2018, №01.2581 от 15.03.2018 соответствуют требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях». Смывы на УПМ, воздух закрытых помещений в помещении медицинского кабинета соответствует требованиям СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (протоколы лабораторных исследований №01.2586-2587 от 14.03.2018; №01.2585 от 16.03.2018г). Параметры микроклимата, искусственной освещенности соответствуют требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (протоколы измерений №02.200 от 14.03.2018, №02.202 от 14.03.2018. Уровень напряженности электрического поля и плотность магнитного потока на рабочем месте пользователя ПЭВМ в школе соответствует требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работы» –протокол испытаний 02.201 от 12.03.2018г.

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

_____ Ефремов С.А.

_____ Лесникова Г.Ф.

_____ Захарова И.А.

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

Прилагаемые к акту документы: копии: выписка из ЕГРЮЛ, Устава МАОУ; приказы о назначении директора зав. филиалами; договор №1 от 16.01.2018г. на услуги по организации питания обучающихся в МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса А. Копотилова» Уватского МР; должностные обязанности зав. филиалами, экспертное заключение №77 от 16.03.2018г. с приложением протоколов лабораторных исследований (вх. №721 от 19.03.2018г.), предписание №58, №59 от 21.03.2018г; проверочные листы

Подписи лиц, проводивших проверку: _____ Ефремов С.А.

_____ Лесникова Г.Ф.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Директор МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса А. Копотилова» Уватского МР
Захарова И.А. «21» марта 2018г.

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

RA.RU.710034, выданный 14.08.2015г.; филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Тобольске, Тобольском, Вагайском, Уватском, Ярковском районах, аккредитованный испытательный лабораторный центр – аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510430, выданный 27.04.2016г.; врач по общей гигиене Чупин Леонид Николаевич

При проведении проверки присутствовал: директор МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса Андрея Копотилова» Уватского муниципального района Захарова Ирина Александровна.

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов: СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях", СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», ТР ТС "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013), ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), а именно:

МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса Андрея Копотилова» Уватского МР, Тюменская область, Уватский район, с. Демьянское, ул. НПС, д. 25; 20.03.2018г. 10-30 часов:

1. В спортивном зале некачественно проводится текущая влажная уборка: пыль, паутина на стене, что является нарушением СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»:
 - п. 12.3., в соответствии с которым «Все помещения общеобразовательного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.
 - п.12.6. Не реже одного раза в месяц во всех видах помещений общеобразовательного учреждения и интерната при общеобразовательном учреждении проводится генеральная уборка. Генеральная уборка техническим персоналом (без привлечения труда обучающихся) проводится с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств.
2. Не установлены умывальные раковины в помещениях начальных классов, в учебных кабинетах химии, физики, что не соответствует п. 4.27. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», в соответствии с которым «В помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского назначения устанавливаются умывальные раковины».
3. На потолке в лаборантском кабинета химии щель на потолке, со стороны окна на стене желтые пятна, в раздевалке для девочек спортивного зала побелка отслаивается, что не соответствует п.4.28 «СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», в соответствии с которым «Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств».
4. На 1 этаже школы используемая мягкая мебель- кресло не обеспечена съемным чехлом, что является нарушением п.5.17. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», в соответствии с которым «При

- п. 1 ст. 11 ТР ТС 021/2011, в соответствии с которым: «Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции».
 - п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», в соответствии с которым: «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».
2. Контроль за условиями хранения пищевых продуктов в складском помещении 3. осуществляется не в полном объеме, осуществляется контроль только за температурным режимом, а именно отсутствует контроль за соблюдением влажностного режима, что является нарушением:
- п.7 ст.17 Технического регламента Таможенного союза № 021/2011 от 09.12.2011г. «О безопасности пищевой продукции» «При хранении и реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции:
 - п.4.14. 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 которым «Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается».
3. В столовой в холодильнике для молочной продукции на хранении с целью дальнейшего использования для приготовления готовых блюд сметана, м.д.ж.10%, изг. АО «Тобольский Гормолзавод», Тюменская область, г. Тобольск, ул. С. Ремезова 112, дата изг. 11.03.2018, срок годности 7 суток, на остатке 4 шт. х100г, на момент проверки с истекшим сроком годности на 2 суток, что не соответствует:
- п. 7 ст. 17 ТР ТС 021/2011, в соответствии с которым «При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»;
 - п. 8.29. 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 которым: «В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов».
4. По результатам лабораторных исследований сметана, м.д.ж.10%, изг. АО «Тобольский Гормолзавод», Тюменская область, г. Тобольск, ул. С. Ремезова 112.

- п.7 ст.17 Технического регламента Таможенного союза № 021/2011 от 09.12.2011г. «О безопасности пищевой продукции» «При хранении и реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
 - п.4.14. 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 которым «Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается».
3. В складском помещении на полу хранится коробка с бананами без подтоварников, на коробку выложено 2 пакета испорченными фруктами, что является нарушением:
- п. 8. ст.17 ТР ТС 021/2011, в соответствии с которым «Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции»;
 - п.4 ст.13 ТР ТС 021/2011, в соответствии с которым «Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ».
4. По результатам лабораторных исследований молоко питьевое пастеризованное м.д.ж.2,5%, изг. АО «Тобольский Гормолзавод», Тюменская область, г. Тобольск, ул. С. Ремезова 112, по микробиологическим показателям не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013); т. к. обнаружено БГКП, при гигиеническом нормативе не допускается, что подтверждается экспертным заключением №77 от 16.03.2018г. с приложением протокола лабораторных исследований №01.2554 от 16.03.2018, филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области в г. Тобольске, Тобольском, Вагайском, Уватском, Ярковском районах (вх. №721 от 19.03.2018г.), что является нарушением:
- п.30. раздела VII ТР ТС 033/2013 «Молочная продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасна. Молочная продукция должна соответствовать требованиям настоящего технического регламента и других технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется;
 - п. 1 ст. 11 ТР ТС 021/2011, в соответствии с которым: «Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции».
 - п.1. ст.13 ТР ТС 021/2011, в соответствии с которым «Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами

- п.5.9 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», в соответствии с которым «В цехах для приготовления холодных блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации».
4. В производственном цехе столовой не функционирует местная вытяжная вентиляция (вытяжной зонт) над плитой, что является нарушением:
- п.4.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», в соответствии с которым «Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения».
 - п. 4.10. «Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо: - все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции».
 - п. 15.1. «Руководитель организации обеспечивает: ...- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия».

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний) :-

Нарушений не выявлено: здания МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса А. Копотилова» Уватского МР и филиалы оборудованы системой водоснабжения, отопления в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, водоснабжению в общественных зданиях и сооружениях. Моющие, чистящие, дезинфицирующие средства в наличии. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей в детских садах Солянской СОШ - филиал МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса А. Копотилова» Уватского МР, Осинниковской СОШ - филиал МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса А. Копотилова» Уватского МР осуществляют с помощью бытовых термометров, прикрепленных на внутренней стене на высоте 0,8-1,0 м от пола. В помещениях групповых (игровых) и спальнях проводится сквозное и угловое проветривание. Проветривание проводится в соответствии с графиком проветривания, 4-5 раз в день.

В личных медицинских книжках всего персонала МАОУ «Демьянская СОШ им. гвардии матроса А. Копотилова» Уватского МР и филиалов имеются результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о проведенных профилактических прививках, сведения о прохождении профилактического медицинского (флюорографического) обследования, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации в соответствии с требованиями. Приготовление пищевых продуктов осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Холодильное оборудование в рабочем состоянии. Суточные пробы сохраняются в течение 48 часов в холодильнике. Документация: бракеражный журнал, журнал здоровья, журнал контроля температурного режима и т.д. ведется. Рассмотрены протоколы инструментальных и лабораторных исследований филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области», протоколы прилагаются к акту проверки: 3 пробы воды питьевой водопроводной на микробиологические показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности горячего водоснабжения»- протоколы

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575780

Владелец Корепанова Венера Николаевна

Действителен с 26.03.2021 по 26.03.2022