

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея»)
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710024
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гагарина, 40, тел. (факс) 52-36-37, e-mail: cgie_ra@mail.ru

Филиал: Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
« Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея»
в г. Адыгейске, Теучежском и Тахтамукайском районах
385100 Республика Адыгея, а. Тахтамукай ул. Адыгейская, 5 тел. 9-65-34

Акт санитарно-эпидемиологического обследования № 262

от « 17 » 12 _____ 2020г.

Дата и время проведения обследования: 07.12.2020г. с 10 часов 20 минут до 13 часов 20 минут.

Основание для проведения обследования: поручение территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Республике Адыгея № 600221 от 01.12.2020 года,

Наименование объекта инспекции: общественные здания и сооружения, помещения, в
том числе технологические процессы

Наименование обследуемого объекта: Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Средняя школа № 5» п. Яблоновский

Адрес объекта:

юридический: Республика Адыгея, Тахтамукайский район, п. Яблоновский, ул. Пушкина,
26.

фактический: Республика Адыгея, Тахтамукайский район, п. Яблоновский, ул. Пушкина,
26.

Цель проведения обследования: санитарно-эпидемиологическая оценка по
установлению соответствия объектов хозяйственной деятельности, производственных,
общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта,
технологического оборудования, технологических процессов, рабочих мест, которые
используются для организации питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН
2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания
обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего
профессионального образования»

установить соответствие (несоответствие) объекта инспекции требованиям санитарного законодательства
Должность, ФИО специалиста, проводившего обследование: помощник врача по
гигиене труда Глецери Н.А.

Должность, ФИО представителя объекта, присутствовавшего при обследовании:
директор школы Шестопалова Л.В.

Представленные документы:

- примерное десятидневное меню школьного завтрака 7-11 лет (осенне - зимний период)
- приказ № 116 от 02.09.2020г «О создании Комиссии родительского контроля над организацией питания в школе»,
- список учащихся, имеющих хронические заболевания,
- списочный состав сотрудников пищеблока (с данными о прохождении медицинского осмотра и допуска к работе, гигиенического обучения),
- договор б/н от 12.08.2020г безвозмездного пользования муниципальным имуществом (помещения пищеблока с оборудованием общей площадью 190,4м²)

В ходе проведения обследования установлено:

стр. _____ акта обследования
от _____ 202__ г. № _____

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея»)
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710024
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гагарина, 40, тел. (факс) 52-36-37, e-mail: cgie_ra@mail.ru

Здание образовательного учреждения расположено по адресу п. Яблоновский, ул. Пушкина, 26., построено по типовому проекту в 1966г. Всего в школе обучается 1594 ученика, в т.ч. учащихся 1-4 классов- 710, из них дети с ОВЗ -3, дети-инвалиды-4, дети, находящиеся на домашнем обучении-3. В первую смену обучается 384 детей, во вторую смену – 326 детей.

1. Оценка условий для организации питания:

1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одномоментно питающихся детей: общая площадь столовой – 300,1м², площадь обеденного зала – 190,4м², количество посадочных мест с учетом расстановки столов – 245, на 1 посадочное место 0,77м².

1.2. Питание организовано при столовой МБОУ «СШ № 5» п. Яблоновский, пищеблок функционирует по договору безвозмездного пользования муниципальным имуществом б/н от 12.08.2020г с ИП Барчо Р.Р. Пищеблок работает на сырье, расположено на первом этаже и 2-ом этаже 3-х этажного здания.

Хозяйственно-питьевое водоснабжение централизованное. Горячее водоснабжение централизованное, подается от котельной, подведена к помещениям пищеблока, умывальным раковинам. На пищеблоке имеется резервный источник горячего водоснабжения на 50л, установлен электроводонагреватель, при отключении электроэнергии включается автоматический генератор. Установлена раковина для мытья рук персонала, 5 моечных ванн для мытья столовой посуды, ванная для мытья кухонной посуды, оборудованы смесителями.

Перед обеденным залом установлено 4 умывальных раковины, 2 электрополотенца, 4 питьевых фонтанчика- функционируют.

Канализация – централизованная. Ревизия водопроводной и канализационной сети (внутренних сетей) проведена, порывов и утечек не установлено.

Состав производственных помещений пищеблока

Наименование помещения	Указать оборудование	недостающее
Складские помещения	Имеются	
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Имеется	
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Не имеется	
Помещение для обработки яиц	Имеется	
Холодный цех	Не имеется	
Мясорыбный цех	Имеется	
Мучной цех	Выделено место в горячем цехе	
Горячий цех	Имеется	
Помещение для нарезки хлеба	Выделено место в горячем цехе	
Раздаточная зона	Имеется	
Моечная для мытья столовой посуды	Имеется	
Моечная кухонной посуды	Имеется	
Комната для приема пищи	Обеденный зал	

1.2. Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам, продолжительность перемен по 15-20мин, соответствует.

стр. _____ акта обследования
от _____ 202__ г. № _____

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710024
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гагарина, 40, тел. (факс) 52-36-37, e-mail: cgie_ra@mail.ru

1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены, Перед обеденным залом установлено 4 раковины, 2 электрополотенца, 4 питьевых фонтанчика. На умывальных раковинах установлены жидкое мыло и антисептики с дозаторами. В ходе обследования специалистами лаборатории филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея» в Тахтамукайском районе проведен отбор проб питьевой воды с водопроводного крана на пищеблоке на микробиологические и органолептические показатели.

1.4. Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети старших классов, самостоятельно с линии раздачи, иное) - персонал пищеблока. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи - горячие блюда имеют температуру 75С, вторые блюда и гарниры - 65С, холодные супы, напитки - 14С, проведены измерения температуры горячих блюд столе ребенка к моменту приема пищи, проведены измерения 5-8-ми 1-х блюд, 5-8-ми 2-х блюд, соответствуют. Раздача готовых блюд осуществляется в течение двух часов с момента приготовления, до раздачи готовые блюда находятся на горячей плите.

1.5. Санитарное состояние столовой - удовлетворительное, уборочный инвентарь промаркирован, обеспеченность уборочным инвентарем достаточная, хранение упорядочено, выделено отдельное место для хранения, емкости с пищевыми отходами промаркированы. Проведение дезинфекционных мероприятий организовано (текущая и генеральная), ведется учет проведения дезмероприятий. Расчет потребности в дезинфицирующих средствах проведен без учета дезинфекции при вирусных инфекциях по эпидситуации.

2. Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах - 710,

в т.ч. в 1-ю смену - 384 детей,

во 2-ю смену - 326 детей, из них 3 детей на домашнем обучении.

Всего питается 707 детей, одномоментно питается детей в первой смене всего 383 детей: 2-ая перемена - 190 детей, в третьей перемене - 193 детей, соответствует количеству посадочных мест. Во второй смене всего 324 детей: первая перемена - 163 детей, вторая перемена - 161 чел.

2.2. Количество детей, имеющих:

сахарный диабет - 2,

целиакию - 0,

пищевую аллергию - 0,

2.3. Количество детей официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) - нет

Оценка меню:

3.1. Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню - представлено примерное десятидневное меню, разработанное с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона по возрастным группам обучающихся. Согласовано с Управлением Роспотребнадзора по РА от 31.08.2020 года. Технологические карточки имеются, представлены.

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами - отсутствует

3.3. Проведение искусственной С- витаминизации - искусственная С - витаминизация проводится аскорбиновой кислотой, журнал проведения С витаминизации ведется, имеется инструкция по проведению С-витаминизации блюд.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея»)
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А**

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710024
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гагарина, 40, тел. (факс) 52-36-37, e-mail: cgie_ra@mail.ru

3.4. Использование в меню премиксов – используется йодированная соль, имеется 2,5кг, производитель ООО «ТДС», г. Брянск, срок годности 18 месяцев, дата производства 20.08.2020г.

3.5. Характеристика расчетных количественных показателей, характеризующих меню (минимальная, максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная, максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл - удельный вес калорийности:

Показатели	Прием пищи		Средние показатели за цикл – удельный вес калорийности
	Завтрак, первая смена		
	потребность в пищевых веществах и энергии для уч-ся 7-11 лет	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии 20-25% / N	
калорийность (ккал)	2350	470-587,5	576,517
Белки (г)	77	15,4-19,25	20,357
Жиры (г)	79	15,8-19,75	22,303
Углеводы (г)	335	67,0-83,75	81,12
Витамин С (мг)	60	12,0 – 15,0	12,118
В1(мг)	1,2	0,24-0,3	0,325
В2(мг)	1,4	0,28-0,35	Не проведены расчеты в перспективном меню
А(мг.рет.экв.)	0,7	0,14-0,175	Не проведены расчеты в перспективном меню
Кальций	1100	220,0-275,0	226,055
Фосфор	1650	330,0-412,5	349,663
Магний	250	50,0-62,5	69,205
Железо	12	2,4-3,0	4,225
Йод	0,1	0,02-0,025	Не проведены расчеты в перспективном меню
Селен			

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд – проведено контрольное взвешивание 5-8 блюд, масса порций соответствует расчетной норме по меню.

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин., содержание йода в йодированной соли).

Отобраны пробы готовых блюд для исследования на микробиологические показатели:

- макароны отварные,
- котлеты куриные,
- чай с лимоном.

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) – среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню – кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей: запрещенные блюда и продукты в меню отсутствуют, овощи, фрукты присутствуют, накопительные ведомости ведутся.

Рабочая таблица по завтракам:

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации - соответствует.

стр. _____ акта обследования
от _____ 202__ г. № _____

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея»
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710024
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гагарина, 40, тел. (факс) 52-36-37, e-mail: cgie_ra@mail.ru

- 4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок на поступающей продукции имеется маркировка, представлены документы о качестве и товарно-транспортные накладные, нарушений условий хранения, товарного соседства, сроков реализации не установлено.
- 4.3. Контроль ведения бракеража сырья - имеются журналы бракеража сырой и готовой продукции, ведутся.
5. Приготовление блюд.
- 5.1. Контроль соблюдения принципов поточности - поточность технологического процесса соблюдается.
- 5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд - имеющееся технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии, имеются в достаточном количестве, товарное соседство и условия хранения в холодильниках соблюдаются. На момент проверки в холодильном оборудовании для хранения молочных изделий отсутствует контрольный термометр. Выделен мясо-рыбный участок, установлено 3 раковины с душевой насадкой, производственный стол, холодильная камера.
- 5.3. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд - соблюдается, осуществляется в соответствии с технологическими картами.
- 5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц - соблюдается, осуществляется в специально отведенном месте, выделено помещение для мойки яиц, установлено 3 раковины с подводкой горячей и холодной проточной воды, с душевой насадкой, установлена раковина для мытья рук.
- 5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов - имеются овощной цех (первичной обработки овощей) и овощной цех (вторичной обработки овощей), установлены раковины с подводкой горячей и холодной проточной воды, холодильное оборудование для хранения овощей и фруктов.
- 5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции - санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное. Имеется запас дезинфицирующих средств - «Жавель-Абсолют» - 14кг, «ДЕО - хлор» - 20кг, «Амоцид» - 3л, моющих и чистящих средств - 200кг. Проведение дезинфекционных мероприятий организовано (текущая и генеральная), ведется учет проведения дезмероприятий. Режим и кратность обработки не соответствуют требованиям к режиму обработки при вирусных инфекциях (в соответствии с инструкцией дез. средства).
- 5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) - имеется утвержденная бракеражная комиссия, ведется журнал бракеража готовой продукции.
- 5.8. Контроль наличия суточных проб - ежедневно ведется отбор проб суточных проб, выделен отдельный холодильник, выделено место, имеется емкость с крышкой, отобранные пробы промаркированы. На момент проверки в холодильнике для хранения суточных проб отсутствует контрольный термометр.
- 5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока). Пищеблок оборудован двумя электроплитами на 9 конфорок, жарочными шкафами-функционируют,

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея»)
ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710024
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гагарина, 40, тел. (факс) 52-36-37, e-mail: cgie_ra@mail.ru

установлены вытяжные зонты. Установлена раковина для рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, моющими, дезсредствами обеспечены. Разделочным инвентарем обеспечены, промаркированы, хранение упорядочено.

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды – имеются 5 моечных раковин для мытья столовой посуды, подведена горячая и холодная проточная вода, оборудованы гибким шлангом. Для мытья кухонной посуды установлена ванна, оборудована гибким шлангом. Имеются стеллажи для сушки и хранения кухонной и столовой посуды.

6.2. Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды - соблюдается.

Проведен отбор проб смывов:

- на БГКП – 20 проб

- на паразитологические показатели (цисты простейших) – 20 проб.

Столовой посудой обеспечены по 3 комплекта, кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью не установлено.

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой – санитарной одеждой обеспечены по 3 комплекта.

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом – имеются комната отдыха и приема пищи, гардеробная, санузел. На момент проверки не обеспечено отдельное хранение личной и санитарной одежды, в гардеробной установлено четыре шкафчика по 2 отсека, при необходимости - 8 шкафчиков, в смену работает 8 человек.

6.5. Соблюдение персоналом правил личной гигиены: соблюдаются, для мытья рук во всех производственных цехах установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, обеспечены моющими, дезинфицирующими, антисептическими средствами, перчатками для рук, масками.

Имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи, укомплектована.

6.6. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье» - ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр на гнойничковые заболевания кожи рук, также катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

6.7. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения. Всего на пищеблоке работает 6 чел.

ФИО	Должность	Дата получения допуска	Дата прохождения гигиенического обучения	Прививки	Вакцинация от гриппа
Белая Людмила Михайловна	Повар	22.09.2021	24.09.2020	да	Да
Ковалевская Елена Петровна	Повар	30.10.2021	30.10.2020	да	Да
Матвиенко Татьяна Александровна	Повар	15.09.2021	16.09.2020	да	Да
Шагинян Варсения	Кухрабочая	31.08.2021	31.08.2020	да	Да

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ
В РЕСПУБЛИКЕ АДЫГЕЯ» (ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея»)**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ ТИПА А

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710024
385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гагарина, 40, тел. (факс) 52-36-37, e-mail: cgie_ra@mail.ru

Ксамвеловна					
Багрова Екатерина Валерьевна	Кухрабочая	23.09.2021	25.09.2020	да	Да
Керосеян Эльмира Хевонтовна	Кухрабочая	02.09.2021	02.09.2020	да	Да
Есаян Виолета Сергеевна	Кухрабочая	26.08.2021	26.08.2020	да	Да
Атаханова Светлана Вланимировна	Кухрабочая	16.09.2021	15.09.2020	да	Да

6.8. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств – столовой посудой обеспечены по 3 комплекта, имеются моечные для мытья столовой и кухонной посуды, оборудованы гибким шлангом, подведена горячая и холодная проточная вода, Имеется запас дезинфицирующих средств – «Жавель-Абсолют» - 14кг, «ДЕО - хлор» - 20кг, «Амоцид» - 3л, моющих и чистящих средств- 200кг.

В моечных помещениях вывешены инструкции 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 отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

6.9. Наличие информационного стенда об организации питания - имеется, ежедневно вывешивается меню.

6.10. Результаты родительского (общественного контроля)- проводятся ли данные мероприятия - проводятся, имеется журнал заявок на посещение организации общественного питания, записи имеются, всего за период с сентября по 16.12.2020г проведено родительского контроля – 7. Имеется приказ № 116 от 02.09.2020г «О создании Комиссии родительского контроля над организацией питания в школе», памятка для родителей по контролю качества питания обучающихся в 1-4 классах. Создана комиссия по родительскому контролю над организацией питания в школе – 6 человек. Суть замечаний – замечаний к организации питания и качеству блюд по родительскому контролю - нет.

6.11. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися – не более 5 %.

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		По результатам выполняемой проверки
По результатам родительского контроля	макс	
мин	макс	103
101	102	5 %
3%	5 %	

Обследование проведено:

Помощником врача по гигиене труда

подпись

Тлецери Н.А

ФИО

с актом ознакомлен:

директор школы

подпись

Шестопалова Л.В.

ФИО

стр. _____ акта обследования
от _____ 202__ г. № _____