

АКТ
проведения выездной проверки
муниципальных образовательных организаций

Дата проведения проверки 16.06.2025

Наименование образовательной организации МБОУ ООШ села Филькино;

Лица, присутствовавшие при проведении проверки (от организации):

Н.Г. Кропотина, директор МБОУ ООШ села Филькино;

Е.А. Миштугина, начальник городского оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей на базе МБОУ ООШ села Филькино;

О.Е. Малетина, зав. производством столовой МБОУ ООШ села Филькино (ИП Седышев В.И.)

Основание: приказ отраслевого органа администрации Серовского муниципального округа Управление образования от 30.01.2025 № 22 «Об обеспечении комплексной безопасности и безопасного пребывания детей и сотрудников в муниципальных образовательных организациях Серовского муниципального округа»

Составлен комиссией:

Рагозина Анастасия Юрьевна	- начальник отраслевого органа администрации Серовского муниципального округа Управление образования
Антонов Александр Владимирович	- директор муниципального казенного учреждения «Центр развития муниципальных образовательных учреждений»
Непочатова Татьяна Анатольевна	- инженер по качеству муниципального казенного учреждения «Центр развития муниципальных образовательных учреждений»

При проверке установлено:

1. Организация питания обучающихся:

- организацию питания осуществляет ИП Седышев В.И. в соответствии с договором на оказание услуг по организации и обеспечению горячим питанием от 12.05.2025 № 1/2025;
- бракеражная комиссия создана приказом по МБОУ ООШ села Филькино от 27.05.2025 № 133-а/х «О создании бракеражной комиссии для оценки качества блюд в городском оздоровительном лагере при МБОУ ООШ села Филькино»;
- приказом от 25.03.2025 № 74-а/х «Об организации оздоровительных мероприятий в МБОУ ООШ села Филькино в период летних каникул 2025 года» утвержден режим дня детей и подростков назначены ответственные лица за проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий, проведение "утренних фильтров" и др.;
- примерное 10-дневное меню для разных возрастных групп, утвержденное руководителем оператора питания, имеется, согласовано руководителем МБОУ ООШ села Филькино, начальником ГОЛ;
- «Гигиенический журнал» ведется своевременно, имеются подписи персонала пищеблока об отсутствии гнойничковых заболеваний, признаков инфекционных заболеваний, подпись ответственного лица за проведение осмотра отсутствует;
- персонал пищеблока прошел обследование на ротавирусы, норовирусы, золотистый стафилококк, на носительство бактериальных возбудителей ОКИ перед началом оздоровительной кампании, в личных медицинских книжках данные об обследованиях имеются;
- для обработки рук персонала пищеблока имеется жидкое мыло, антисептик, одноразовые полотенца во всех производственных цехах;

- диетическое питание в МБОУ ООШ села Филькино не организовано, отсутствует потребность (отсутствуют заявления от родителей (законных представителей) с назначением лечащего врача);
- в питании обучающихся используется витаминизированный напиток "Витошкa";
- в обеденном зале ежедневное меню размещено;
- технико-технологические карты представлены на все приготовленные блюда;
- текущие уборки, генеральные уборки проводятся своевременно, не качественно проведена уборка технологического оборудования, раковин для мытья рук персонала пищеблока;
- некачественно промыты кассетницы для хранения столовых приборов, с остатками воды;
- отсутствуют инструкции на рабочих местах по применению моющих и дезинфекционных средств ("Дезхлор", "Прогресс");
- технологическое оборудование промаркировано в соответствии с использованием;
- кухонная посуда промаркирована, используется в соответствии с маркировкой;
- раздаточный инвентарь промаркирован с указанием назначения и объемной вместимости;
- имеется деформированный кухонный инвентарь (терка "ОС", ковш);
- для обработки яйца используется средство "Ника-ЭкстраМ Профи", инструкция по обработке на рабочем месте размещена;
- склад для сыпучих продуктов обеспечен прибором для измерения температуры и влажности, Фактическая температура в складе на момент проверки составляет $+27^{\circ}\text{C}$;
- выявлены нарушения при хранении пищевой продукции: консервированная продукция, сок, и др. хранятся при температуре в складе $+27^{\circ}\text{C}$ (температура, установленная изготовителем: консервированная продукция (зеленый горошек, томатная паста, сок и др), смесь сухая "Витошка" не выше $+25^{\circ}\text{C}$, кофейный напиток, сухари панировочные не выше $+20^{\circ}\text{C}$);
- отсутствуют маркировочные ярлыки на капусту свежую, лук свежий;
- отсутствует прибор для измерения влажности и температуры в месте хранения картофеля свежего, хранится при комнатной температуре (температура, установленная изготовителем, $+3^{\circ}\text{C}$ - $+10^{\circ}\text{C}$);
- холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами;
- контроль температурного режима и влажности при хранении пищевых продуктов проводится ежедневно, отмечается в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", "Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях";
- контроль за поступающей пищевой продукцией проводится своевременно, сведения о документах, подтверждающих безопасность пищевых поступающих продуктов, в «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» не в полном объеме: отсутствуют данные об условиях хранения и конечном сроке реализации продуктов, часе получения;
- бракераж готовой продукции снимается бракеражной комиссией перед выдачей детям с регистрацией в «Журнале бракеража готовой продукции», данные о взвешивании готовых порций не отражены;
- температурный режим при раздаче блюд соблюдается, имеется термометр (щуп) для контроля температуры блюд при раздаче, температура блюд соответствует установленной нормативной документацией (ТК, ТТК);
- отбор суточной пробы произведен в полном объеме, емкости для хранения суточной пробы промаркированы с указанием даты и времени отбора, температура при хранении суточной пробы в холодильнике $+3^{\circ}\text{C}$;
- москитные сетки имеются на окнах всех помещений пищеблока, обеденного зала;
- запас СИЗ (одноразовые перчатки) для сотрудников имеется, приготовление и раздача блюд осуществляется в одноразовых перчатках;
- отсутствует маркировка на емкостях с рабочими растворами дезинфицирующих средств с указанием названия применяемого средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности;
- питьевой режим для детей организован, используется кипяченая вода, график замены воды имеется, ведется журнал замены кипяченой воды, приказом по МБОУ ООШ села Филькино от

27.05.2025 № 132-а/х «О питьевом режиме в городском оздоровительном лагере при МБОУ ООШ села Филькино» назначены ответственные за организацию питьевого режима;

- для обработки рук детей имеются раковины, жидкое мыло, антисептик, электрополотенца, бесконтактный антисептик. Размещены правила обработки рук;
- оборудование для обеззараживания воздуха в производственных цехах установлено, контроль за их работой ведется, ведется журнал учета их работы, общее отработанное время высчитывается;
- имеются дефекты и повреждения стен и полов производственных помещений, что не позволяет проводить их качественную обработку и дезинфекцию;
- журнал проведения генеральных уборок ведется, уборки проводятся своевременно;
- информация об операторе питания в обеденном зале размещена.

№	Выявленные нарушения	№ нормативного документа, пункт
1	стены, потолки, полы помещений пищеблока имеют дефекты и повреждения	пункты 2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20
2	некачественно проводятся текущие уборки технологического оборудования, инвентаря	пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3	в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» отсутствуют данные о взвешивании готовых порций, о температурном режиме при раздаче блюд	пункт 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 пункт 2 статьи 10 ТР ТС 021/2011
4	нарушения при хранении продуктов питания	статья 10, статья 13, статья 17 ТР ТС 021/2011
5	отсутствует маркировочный ярлык на пищевой продукции (овощи свежие)	ТР ТС 022/2011
6	использование деформированного кухонного инвентаря	пункт 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20
7	отсутствие маркировки на емкостях с рабочими растворами дезинфицирующих средств с указанием содержания и конечного срока годности, инструкции по применению	пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
8	в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» не в полной мере отражены сведения по поступающей продукции	подпункт 12 пункта 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Сертификат 133397933100110045794213742499444592196809849311
Владелец Русских Анастасия Сергеевна
Действителен с 22.08.2025 по 22.08.2026

Рекомендовано:

1. Незамедлительно устранить выявленные в ходе проверки замечания по организации питания обучающихся, потребовать незамедлительного устранения всех нарушений санитарного законодательства оператором питания.
2. Информацию по устранению замечаний представить в ООА СМО Управление образования (к. 101) в течение 10 рабочих дней после получения акта.

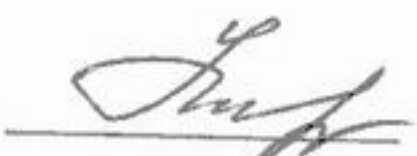
Начальник
ООА СМО Управление образования

Директор
МКУ «Центр развития МОУ»

Инженер по качеству
МКУ «Центр развития МОУ»

 А.Ю. Рагозина

 А.В. Антонов

 Т.А. Непчатова