

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

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

Юридический адрес: Россия, 614016, Пермский край, г. Пермь, ул. Куйбышева, 50

**Протокол (акт)
санитарно-эпидемиологического обследования**

г. Пермь

16 ноября 2020 г.

Мною, врачом по общей гигиене ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Сотониной Натальей Валерьевной,

(должность, Ф.И.О.)

в присутствии директора муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 101» г. Перми (далее – МАОУ «СОШ № 101» г. Перми) Лялиной Екатерины Леонидовны, заместителя директора МАОУ «СОШ № 101» г. Перми Швецово́й Ксении Сергеевны,

(должность, Ф.И.О.)

на основании распоряжения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю № 717 от 22.10.2020 г., вх. 5672-ЦА от 22.10.2020 г.

(наименование, № и дата документа, на основании которого проводится обследование, вх. №)

проведено санитарно-эпидемиологическое обследование используемых МАОУ «СОШ № 101» г. Перми при осуществлении деятельности территории, здания, строений, сооружений, помещений, оборудования по месту фактического осуществления деятельности по адресу: 614030, г. Пермь, ул. Репина, д. 12.

(наименование объекта, адрес)

Цель обследования: установление факта соблюдения либо несоблюдения МАОУ «СОШ № 101» г. Перми обязательных требований действующих нормативно-правовых актов Таможенного союза и законодательства Российской Федерации в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при осуществлении деятельности по оказанию услуги общественного питания.

При обследовании **23 октября 2020 г. с 13.00 до 14.00 час. и 10 ноября 2020 г. с 09.00 до 12.30 час.** установлено:

На момент проведения обследования количество детей, обучающихся в 1-4 классах в МАОУ «СОШ № 101» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Репина, 12, составляет 515 человек, из них: 275 человек учатся в 1-ю смену и 240 человек – во 2-ю смену. Детей, обучающихся в 1-4 классах, имеющих сахарный диабет, целиакию и пищевую аллергию, на момент проведения обследования в образовательном учреждении нет (приложение 1, таблица № 2, таблица № 4).

Питание учащихся МАОУ «СОШ № 101» г. Перми организовано в школьной столовой, которая является структурным подразделением школы. Организатор питания - МАОУ «СОШ № 101» г. Перми. По приказу директора № 059-08/98-01-03/4-166 от 01.09.2020 г. «Об организации бесплатного горячего питания обучающимися уровня начального общего образования в 2020-2021 учебном году в МАОУ «СОШ № 101» г. Перми» горячим питанием обеспечены все обучающиеся уровня начального общего образования в период с 01.09.2020 г. по 31.05.2021 г.

Столовая школы размещена на 1 этаже здания школы. В состав помещений пищеблока входят:

- обеденный зал – 122,8 м²,
- продуктовый склад - 8,3 м²,
- склад для хранения скоропортящихся продуктов – 8,8 м²,
- моечная кухонной посуды – 7,8 м²,
- моечная столовой посуды – 19,8 м²,
- овощной цех - 8,6 м²,
- мясо-рыбный цех - 16,1 м²,
- пекарский цех – 16,6 м²,
- горячий цех (на площади горячего цеха оборудован участок для приготовления холодных закусок и зона раздачи) – 33,0 м²,
- раздевалка,
- санитарный узел для сотрудников.

В производственных помещениях установлено следующее холодильное и технологическое оборудование:

- продуктовый склад: стеллажи, лари;
- моечная кухонной посуды: 2 моечные производственные ванны, стеллажи для хранения посуды;
- моечная столовой посуды: стеллажи для хранения посуды, стол для грязной посуды, 5-ти секционная производственная ванна, 2-х секционная производственная ванна, посудомоечная машина;
- овощной цех: 2 производственные ванны, овощерезка, производственные столы;
- мясо-рыбный цех: 3 производственных стола, 3 производственных ванны, мясорубка, низкотемпературный холодильный шкаф, среднетемпературный холодильный шкаф;
- пекарский цех: тестомес, пекарский шкаф, 2 производственных стола, стеллаж, моечная ванна;
- горячий цех: холодильник «ГП», 2 паракомвектомата, производственные столы, жарочный шкаф, 2 универсальных электропривода, охлаждаемая витрина, линия раздачи, на участке для приготовления холодных закусок установлена 2- секционная моечная ванна (одна секция - «ХЗ», 2 секция - «охлаждение напитков»), производственный стол, бактерицидная установка;
- продуктовый склад для хранения скоропортящихся продуктов: холодильник бытовой для хранения суточных проб, 2 холодильных шкафа.

Проверка технологического и холодильного оборудования проведена ИП Ремизовым Ю.А. (группа компаний «Амикон») (акт от 01.10.2020 года), в соответствии с актом оборудование находится в удовлетворительном состоянии, к эксплуатации готово, соответствует техническим характеристикам, отраженным в технических паспортах.

Пищеблок обеспечен необходимым торгово-технологическим и производственным оборудованием в соответствии с п. 4.1 прил. 1 СанПиН 2.4.5.2409-08, что достаточно для обеспечения, регламентированной технологическими картами технологии приготовления блюд.

Холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля за соблюдением условий хранения пищевых продуктов с занесением данных в журнал учета температурного режима холодильного оборудования, что соответствует требованиям п. 4.14., п. 14.10 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). «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ведется по установленной форме. На момент санитарно-эпидемиологического обследования температурный режим и товарное соседство при хранении продуктов в холодильном оборудовании соблюдаются.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные

потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Пищеблок предусмотрен для работы на сырье, фактически работает на мясных, рыбных и овощных полуфабрикатах (вакуумная упаковка).

Представлены договора на поставку продуктов:

- с ООО «Маслозавод Нытвенский» - молочная продукция;
- с ООО «ПРОДМАКС» - бакалея, кура, яйцо;
- с ООО «Семья Вкусов» - мясо, рыба;
- с ООО «Самфрут» - овощи, фрукты, сухофрукты, консервированные овощи;
- с ИП ГКФХ Чиртулов О.М. – очищенные овощи;
- с ОАО «Покровский хлеб» - хлебобулочные изделия.

В соответствии с представленным МАОУ «СОШ № 101» г. Перми графиком, отпуск горячего питания обучающимся в корпусе по ул. Репина, д. 12 в 1-ю смену организован в четыре перемены, продолжительностью по 20 минут, во 2-ю смену – в пять перемен продолжительностью по 20 минут, что не противоречит требованиям п.7.2. СанПиН 2.4.5.2409-08. Накрывание на столы осуществляет персонал пищеблока. Максимальное количество одномоментно питающихся детей в обеденном зале за одну перемену составляет 149 человек. Обеденный зал оборудован на 160 посадочных мест, что позволяет разместить максимальное количество одномоментно питающихся детей за одну перемену детей. Площадь на одно посадочное место составила – 0,76 м² (при норме не менее 0,7 м² на одно посадочное место), что соответствует п. 2.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для соблюдения детьми правил личной гигиены при обеденном зале установлено: 8 умывальных раковин (из расчета 1 кран на 20 посадочных мест), 3 электрополотенца, 3 диспенсера с жидким мылом и 1 диспенсер с кожным антисептиком («Химтек антисептик – спрей», свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.88.002.Е.012908.05.11), что соответствует требованиям п.3.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На момент проведения обследования (23.10.2020 г., 10.11.2020 г.) обеденный зал, производственные помещения содержались в чистоте и порядке, уборка помещений проведена качественно и своевременно. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специально выделенном шкафу, размещенном в коридоре производственных помещений. На момент обследований имеется запас моющих и дезинфицирующих средств, сопроводительные документы, инструкции 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 – на момент проведения обследования использовался «Бриллиантовый миг-2» (свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.40.001.Е.046805.11.11 от 15.11.2011 г.).

Санитарно-профилактические мероприятия (дератизация, дезинсекция) проводятся по договору № 3114 от 01.01.2020 года ГБУЗ ПК «Пермский краевой центр дезинфектологии».

На момент проведения обследования (23.10.2020 г.), фактический охват горячим бесплатным питанием обучающихся в 1-4 классах составил: в 1-ю смену – 275 человека, во 2-ю смену – 240 человека (приложение № 1, таблица № 3). Обучающиеся начального звена, получающие бесплатное питание и требующие индивидуального подхода в организации питания (имеющие сахарный диабет, целиакию и пищевую аллергию), отсутствуют. Детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания, нет.

Для организации питания учащихся в школе имеется перспективное 10-дневное меню для школьников 7-10 лет и 11-17 лет на два периода года (осень-зима и весна-лето), утвержденные директором школы. Перспективное меню согласовано с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю (письмо № 09-829 от 20.01.2017 года). Меню

разработано на основе «Сборника технологических нормативов, рецептуры блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений», 2013 г. ЗАО «Уральский региональный центр питания».

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции представлен, ведется по установленной форме. Бракераж готовых блюд осуществляет заведующий производством Галанина Н.В, ответственный за питание Никитина С.Н., медработник школы Бернасовская О.В. в соответствии с приказом № 059-08/98-01-03/4-162 от 25.08.2020 г «О создании бракеражной комиссии в МАОУ «СОШ № 101» г. Перми на 2020-2021 учебный год».

Согласно представленному журналу бракеража готовой кулинарной продукции фактический рацион питания соответствует примерному 10-дневному меню, отсутствует повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня, что соответствует пп. 6.11., 6.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий, что соответствует п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В МАОУ «СОШ № 101» г. Перми проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд обеда (компотов) препаратом «Аскорбиновая кислота Мелиген» в соответствии с представленной инструкцией. «Журнал проведения витаминизации третьих блюд и сладких блюд» представлен, ведется по установленной форме, витаминизация проводится под контролем медицинского работника, что соответствует требованиям п.9.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами, премиксы в меню обучающихся отсутствуют.

При анализе представленного меню установлено (приложение 1 таблица № 5, таблица № 6):

- суммарная масса блюд за прием пищи составила: завтраков – от 540 до 710 г, обедов – от 770 до 820 г, полдников – от 225 до 350 г;
- калорийность: завтраков – от 622,2 до 941,40 ккал, обедов – 785,20 до 850,35 ккал, полдников – от 184,50 до 525 ккал;
- средние показатели за 10 дней:

- удельный вес калорийности белков – 15% (при норме 10-15%), удельный вес калорийности жиров – 33,1 % (при норме 30-32%), удельный вес калорийности углеводов – 53,1 % (при норме 55-60%), что соответствует требованиям п.6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08;
- содержание витамина С: в завтрак – 23,4 мг (39 % от суточной нормы), в обед – 45,5 мг (75,8 % от суточной нормы);
- содержание витамина В1: в завтрак – 0,28 мг (23,3 % от суточной нормы), в обед – 0,52 мг (43,3 % от суточной нормы);
- содержание витамина А: в завтрак – 0,21 мг (17,5 % от суточной нормы), в обед – 0,1 мг (8,3 % от суточной нормы);
- содержание кальция: в завтрак – 318,5 мг (28,9 % от суточной нормы), в обед – 294,9 мг (26,8 % от суточной нормы);
- содержание фосфора: в завтрак – 426,9 мг (25,9 % от суточной нормы), в обед – 568,7 мг (35,6 % от суточной нормы);
- содержание магния: в завтрак – 121,5 мг (48,6 % от суточной нормы), в обед – 121,4 мг (48,5% от суточной нормы);
- содержание железа: в завтрак – 4,1 мг (34,2 % от суточной нормы), в обед – 10,5 мг (87,5 % от суточной нормы).

При анализе представленной накопительной ведомости за октябрь 2020 г (23 дня) установлено:

- среднее содержание соли составляет – в завтраки – 1,1 г (22% от суточной нормы), в обеды – 1,55 г (31 % от суточной нормы);

- среднее содержание сахара составляет – в завтраки – 10 г (25% от суточной нормы), в обеды – 13,2 г (33% от суточной нормы);
- в меню завтраков и обедов отсутствуют кондитерские и выпечные изделия;
- колбасные изделия в меню завтраков на одного обучающегося составили -12 г, в меню обедов колбасные изделия отсутствуют;
- запрещенные блюда и продукты - отсутствуют;
- наличие фруктов – в завтраки выданы 18 раз за октябрь, в обеды – 8;
- наличие овощей – в завтраки выданы 6 раз за октябрь, в обеды – ежедневно.

Поступление скоропортящихся продуктов осуществляется при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих качество. На момент обследования на все пищевые продукты, имеющиеся на пищеблоке, представлены документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Продукты поступают в таре поставщиков, в производственной упаковке при наличии маркировочных ярлыков. Нарушений требований к пищевой продукции (крупы, бакалея, молочная, мясная продукция, овощи, фрукты) в части ее маркировки, согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» в ходе санитарно-эпидемиологического обследования не выявлено. Для контроля за качеством поступающей продукции и продовольственного сырья на пищеблоке ведется «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья». На момент обследования ведется и заполняется по установленной форме. При непосредственном рассмотрении «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья» нарушений сроков реализации пищевых продуктов не выявлено.

В мясо-рыбном цехе выделено место для обработки яиц, правила обработки яиц вывешены на стене. Средства для обработки яиц имеются – кальцинированная сода, дезинфицирующее средство «Ника-2». Емкости для обработки яиц выделены, промаркированы.

Столовая работает на очищенных овощах (вакуумная упаковка), обработка овощей осуществляется в овощном цехе путем промывания в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием друшлагов. Фрукты, включая цитрусовые, также промывают в овощном цехе, а затем вторично – в условиях холодного цеха в моечной ванне. Инструкции по обработке овощей и фруктов на момент проведения обследования в цехах вывешены.

Для хранения суточных проб используется бытовой холодильник, установленный в продуктовом складе для скоропортящихся продуктов. На момент санитарно-эпидемиологического обследования суточные пробы отобраны в полном объеме, промаркированы, хранятся при температуре + 4 град. С в стеклянных банках с плотно закрывающимися металлическими крышками, что соответствует п.14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08, приложение 11.

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 «Лайма Professional», инструкция по использованию данного моющего средства вывешена в моечных столовой и кухонной посуды. Сопроводительные документы, удостоверяющие происхождение, качество и безопасность используемого моющего средства, представлены.

Производственные столы имеют покрытие из нержавеющей стали, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающее требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, что соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08. Для раздельного хранения сырых и готовых к

употреблению продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные, промаркированные кухонная посуда и разделочный инвентарь. Разделочные доски, используемые на пищеблоке, изготовлены из твердых пород дерева, промаркированы, хранятся на рабочих местах, без механических повреждений. Столовая и кухонная посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью на момент санитарно-эпидемиологического обследования отсутствует согласно требованиям п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08.

На момент проведения обследования (23.10.2020 г., 10.11.2020 г.) весь персонал пищеблока работал в специальной санитарной одежде, одноразовых медицинских масках и одноразовых перчатках. Согласно представленным данным (таблица по наличию спецодежды в столовой, подписанная директором Лялиной Е.Л.), работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой в количестве трех комплектов на одного работника, что Стирка спецодежды осуществляется ИП Павленко Е.А. по договору б/№ от 01.09.2015 г. (автоматически пролонгируется).

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, оборудованы держатели с полотенцами. В составе пищеблока для персонала предусмотрен санузел, гардероб.

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 6 человек (список прилагается). Личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников. В соответствии с представленной информацией медицинское освидетельствование, флюорографическое обследование - пройдено всеми сотрудниками. Привито против гриппа, кори, дифтерии, гепатита В, дизентерии - 100 % сотрудников. Против гепатита А привито 6 сотрудников из 7 сотрудников пищеблока; 1 человек - Овчинникова Ольга Владимировна - переболевшая. Гигиеническое обучение и аттестация пройдены всеми сотрудниками, связанными с питанием учащихся.

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

В МАОУ «СОШ № 101» г. Перми проводятся мероприятия по общественному контролю организации питания: представлены протокол № 1 от 02.09.2020 г. и протокол № 2 от 05.10.2020 г. заседания комиссии по контролю за организацией питания. При проведении данных контрольных мероприятий замечаний не выявлено.

На момент проведения обследования 23.10.2020 г. в 13.40, объем несъеденных блюд составил - 3500 г при питании 120 человек и массе блюд на одного ребенка 770 г, что составляет 3,78 % от общего объема приготовленной пищи.

В ходе санитарно-эпидемиологического обследования проведен отбор:

- 2 проб готовых блюд на микробиологические показатели. По протоколу лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 20523,20525 от 02.11.2020 г., экспертному заключению № 2846-ЦА от 09.11.2020 г. - пробы готовых блюд: «жаркое по-домашнему», «компот из смеси сухофруктов» соответствуют требованиям главы 2, статья 7, пункт 1,2, прил. 1,2, п.1.8. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции»;
- пробы готового блюда на санитарно-химические показатели (пероксидаза/качество термической обработки). По протоколу лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и

эпидемиологии в Пермском крае» № 20545 от 03.11.2020 г., экспертному заключению № 2846-ЦА от 09.11.2020 г. - в пробе готового блюда - «мясо (говядина) отварное в жаркое по-домашнему» пероксидаза не обнаружена, качество термической обработки блюда достаточное;

- пробы сырья на санитарно-химические показатели (нитраты). По протоколу лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 20546 от 03.11.2020 г., экспертному заключению № 2846-ЦА от 09.11.2020 г. - проба «морковь очищенная в вакуумной невскрытой полиэтиленовой упаковке, без повреждений, урожай 2020 г.», изготовитель – ИП ГКФХ Чиртулов О.М., Пермский край, д. Рассольная, ул. Шардинская, 20, на содержание токсических элементов (нитраты) соответствует требованиям прил.3, п.6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- пробы сырья на санитарно-химические показатели (пестициды – гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) и ДДТ и его метаболиты). По протоколу лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 20547 от 03.11.2020 г., экспертному заключению № 2846-ЦА от 09.11.2020 г. - проба «картофель очищенный в вакуумной невскрытой полиэтиленовой упаковке, без повреждений, урожай 2020 г.», изготовитель – ИП ГКФХ Чиртулов О.М., Пермский край, д. Рассольная, ул. Шардинская, д. 20, на содержание токсических элементов (пестициды – гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры) и ДДТ и его метаболиты) соответствует требованиям прил.3, п.6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- проб готовых блюд обеда (начальная школа - дети в возрасте с 7 до 11 лет) на санитарно-химические показатели (калорийность обеда). По протоколу лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 20528,20535,20537,20541,20542,20544 от 02.11.2020 г., экспертному заключению № 2842-ЦА от 09.11.2020 г.:

- в меню обеда 23.10.2020 г. включена закуска (овощ натуральный (помидор свежий, порционно), горячее первое блюдо (суп), второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса), сладкое блюдо (компот), хлеб пшеничный и ржаной, что соответствует п. 6.17., п.6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08;
- вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню-раскладке, что соответствует п.14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08;
- масса продуктов, указанных в меню – раскладке соответствует рецептуре технологических карт;
- в целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила **660,92 ккал**, что составило **28,12 %** от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной категории с 7 до 11 лет при нормируемой величине энергетической ценности обеда 35 % ($\pm 5\%$), что **не соответствует п.6.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.**
- В пробе № 20535 – «свекольник», в объеме проведенных лабораторных испытаний, содержание жиров и энергетическая ценность, установленные лабораторным путем, ниже величины допустимого уровня, а именно: содержание жиров по меню-раскладке составляет 2,03-2,25 г, фактически – **0,76 г**; энергетическая ценность по меню-раскладке составляет 75,43-83,38 г, фактически – **64,44 г**, что свидетельствует о нарушении рецептуры при приготовлении данного блюда, указанной в технологической карте и **не соответствует п.6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.**

В процессе обследования было заявлено ходатайство о предоставлении документов (копий документов): -

Результаты рассмотрения ходатайства: -

В процессе обследования были произведены санитарно-эпидемиологические испытания (измерения): проб готовых блюд на санитарно-химические показатели (калорийность обеда), проб готовых блюд на микробиологические показатели, сырье (овощи) на санитарно-химические показатели (нитраты, пестициды), пробы готовой пищи на санитарно-химические показатели (качество термической обработки готового изделия).

Результаты испытаний изложены:

- в протоколах лабораторных испытаний АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 20545 от 03.11.2020 г., № 20523,20525 от 02.11.2020 г., № 20546 от 03.11.2020 г., № 20547 от 03.11.2020 г., № 20528,20535,20537,20541,20542,20544 от 02.11.2020 г.;
- в экспертных заключениях ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 2846-ЦА от 09.11.2020 г., № 2842-ЦА от 09.11.2020 г.

ВЫВОДЫ:

При санитарно-эпидемиологическом обследовании пищеблока Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средней общеобразовательной школы № 101» г. Перми по фактическому адресу: Пермский край, г. Пермь, ул. Репина, д. 12 установлены следующие нарушения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:

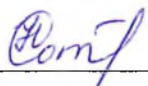
- **п. 6.14.** - в целом фактическая энергетическая ценность обеда, установленная лабораторным путем, составила **660,92 ккал**, что составило **28,12 %** от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной категории с 7 до 11 лет при нормируемой величине энергетической ценности обеда 35 % ($\pm 5\%$).

- **п. 6.11.** - в пробе № 20535 – «свекольник», в объеме проведенных лабораторных испытаний, содержание жиров и энергетическая ценность, установленные лабораторным путем, ниже величины допустимого уровня, а именно: содержание жиров по меню-раскладке составляет 2,03-2,25 г, фактически – **0,76 г**; энергетическая ценность по меню-раскладке составляет 75,43-83,38 г, фактически – **64,44 г**, что свидетельствует о нарушении рецептуры при приготовлении данного блюда, указанной в технологической карте.

Подписи специалистов и должностных лиц, принимавших участие в обследовании:

Врач по общей гигиене

Должность представителя ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»


подпись

Сотонина Н.В.

Ф.И.О.

С протоколом (актом) санитарно-эпидемиологического обследования ознакомлен:

Директор

МАОУ «СОШ № 101»

г. Пермь

Руководитель, должностное лицо,
уполномоченное руководителем юридического лица


подпись

Лялина Е.Л.

Ф.И.О.

16.11.2020
дата

Таблица № 1

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	11
122,8	160	0,76	149	20	20	8

Продолжение таблицы № 1

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
12	13	14
-	-	-

Таблица № 2

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в I-ю смену	в II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
275	240	-	-	-

Таблица № 3

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	20	21	22	23	24	25
275	240	275	240	-	-	-

Таблица № 4

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
26	27	28	29
-	-	-	-

Таблица № 5

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(ш)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
30	31	32	33	34	35	36	37
540	710	622,2	941,40	23,4	0,28	-	0,21

Продолжение таблицы № 5

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
38	39	40	41	42	43
318,5	426,9	121,5	4,1	-	-

Продолжение таблицы № 5

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
44	45	46	47	48	49
1,1	10	отсутствует	отсутствует	имеется	отсутствует

Продолжение таблицы № 5

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
50	51
3	7

Таблица № 6

ОБЕД							
суммарная масса		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.з.)
52	53	54	55	56	57	58	59
770	820	785,2	850,35	45,5	0,52	-	0,1

Продолжение таблицы № 6

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
60	61	62	63	64	65
294,9	568,7	121,4	10,5	-	-

Продолжение таблицы № 6

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
66	67	68	69	70	71
1,55	13,2	отсутствует	отсутствует	отсутствует	отсутствует

Продолжение таблицы № 6

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
72	73
10	8

Таблица № 7

Проводится ли контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Выявлены ли в ходе проверки замечания к					
	Были ли замечания к поступающему у пищевому сырью (за пол, мес.)	Маркировке продукции	Сопро- водительным документам	Условия хранения	Срока м годности	Ведению бракераж а сырья
74	75	76	77	78	79	80
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

Таблица № 8

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Соблюдению принципов поточности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
81	82	83	84	85
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы № 8

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
86	87	88	89	90
нет	нет	нет	нет	нет

Таблица № 9

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
условиям обработки кухонной и столовой посуды	режиму обработки кухонной и столовой посуды.	обеспеченности персонала спец. одеждой	соблюдению персоналом правил личной гигиены	заполнению журнала «Здоровье»
91	92	93	94	95
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы № 9

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
полноте прохождения м/о персоналом	наличию необходимых прививок у персонала	своевременности прохождения ГВиО	запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	наличию информационн ого стенда
96	97	98	99	100
нет	нет	нет	нет	нет

Таблица № 10

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
101	102	103
-	-	4,2%

Таблица № 11

% пищи не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
104	105	106
-	-	3,78%