

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Тайшетском и Чунском районах

Транспортная ул., д. 46а, Тайшет, 665000
Телефон/факс: 8 (395-63) 2-12-64

E-mail: tayshet@38.rosпотребнадzor.ru; http://www.38.rosпотребнадzor.ru/
ОКПО 75080821 ОГРН 1053811066308 ИНН 3811087738 КПП 380801001

р.п. Чунский
(место составления акта)

"03" апреля 2017 г.
(дата составления акта)
11 часов 00 минут
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора)
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 000328

По адресу/адресам: Иркутская область, Чунский район, Чунский район, р.п. Чунский ул. 50 лет Октября, 1А

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении **плановой выездной**
(плановой/внеплановой, документарной/выездной)

проверки от «10» февраля 2017 г. № 000328, изданного Алексеем Николаевичем Пережогиним – Руководителем Управления Федеральной службы Роспотребнадзора по Иркутской области

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя, издавшего распоряжение о проведении проверки)

была проведена проверка в отношении: Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

(наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)
Дата и время проведения проверки:

06.03.2017 г. с 11 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин.

09.03.2017 г. с 11 час 00 мин до 16 часов 00 мин

03.04.2017 г. с 10 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин.

Общая продолжительность проверки: с 06.03.2017 года по 03.04.2017 года / 8 час. 00 мин.
(дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Тайшетском и Чунском районах (Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Тайшетском и Чунском районах)

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении выездной проверки)

01.03.2017 г. 14 час. 20 мин. директор Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум»

Васильева Вера Михайловна *Ознакомлена / Васильева*
(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Горева Зинаида Николаевна – специалист эксперт Территориального отдела Управления Федеральной службы Роспотребнадзора по Иркутской области в Тайшетском и Чунском районах.

Привлечь к проведению проверки в качестве экспертов, представителей экспертных организаций следующих лиц: специалистов филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области в Тайшетском и Чунском районах»: Слабухо Наталью Владимировну – главного врача, заместителя технического директора, Трайдаколо Елену Александровну – заведующую санитарно – эпидемиологическом отделом, врача эпидемиолога, Большешапову Тамару Васильевну – помощника врача по общей гигиене, Исламгулову Елену Анатольевну – помощника санитарного врача по гигиене питания, Стадник Татьяну Михайловну – помощника санитарного врача по коммунальной гигиене, Ларину Наталью Петровну – химика – эксперта, Шилиеву Любовь Альбертовну – лаборанта, Стоякину Татьяну Михайловну – фельдшера лаборанта, Кожевникову Наталью Александровну – биолога, Комарову Олесю Владимировну лаборанта, Ветрову Веру Викторовну – техника лаборанта.

(Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № RA.RU.21ИО01 выдан Федеральной службой по аккредитации от 11.09.2015 г. (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 26.08.2015 г.) Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710079 выданный Федеральной службой аккредитации от 30.07.2015 г. (дата внесения в реестр аккредитованных лиц 03.07.2015 г.)

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (в случае, если имеются), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выданного (свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум» Васильева Вера Михайловна

(фамилия/ имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения плановой выездной проверки 06 марта 2017 года в 11 час. 00 мин. до 16 час. 00 мин. в отношении Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум», расположенного по адресу: Иркутская область, Чунский район, р.п. Чунский, ул. 50 лет Октября, 1А установлено:

директор Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум» Васильева Вера Михайловна создано в соответствии с Распоряжением Министерства образования Иркутской области от 19.03.2014 г №228-мр. Учредителем Учреждения Иркутская область. Учреждение является юридическим лицом, имеет самостоятельный баланс, расчетный и иные счета в учреждениях банка, печать со своим наименованием, штамп установленного образца, бланки и другую атрибутику. Юридический адрес Учреждения: 665511, Российская Федерация, Иркутская область, Чунский район, р.п. Чунский ул. 50 лет Октября, 1А. Фактический адрес: 665511, Российская Федерация, Иркутская область, Чунский район, р.п. Чунский, ул. 50 лет Октября, 1А

Учреждение не имеет филиалы и представительства.

Цели деятельности Учреждения: деятельность Учреждения направлена на интеллектуальное, культурное и профессиональное развитие обучающихся, подготовку квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

В результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования, обучающиеся должны обладать общими и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности в установленной сфере и выполнять работу по полученной профессии или специальности.

Основным предметом деятельности Учреждения является образовательная деятельность по реализации образовательных программ среднего профессионального образования: программ подготовки квалифицированных рабочих, программ подготовки специалистов среднего звена, а также вправе осуществлять образовательную деятельность по следующим образовательным программам, реализация которых не является основной целью ее деятельности: основные общеобразовательные программы, программы профессионального обучения, дополнительные профессиональные программы. Учреждение работает по графику: шестидневной рабочей недели, в одну смену. Начало занятий в 9 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин.

09.03.2017 г. с 11 час 00 мин до 16 час 00 мин в ходе проведения плановой выездной проверки установлено:

Территория Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Чунский многопрофильный техникум», ограждена и озеленена не полностью в нарушение п. 3.1 СанПиН 2.4.2.2821-10. Выделены следующие зоны: физкультурно-спортивная, зона общедоступа и хозяйственная. В физкультурно – спортивной зоне имеются спортивные сооружения.

Здания: здание теоретического обучения - нежилое 4-х этажное, кирпичное здание, площадью 2325,1 кв. м. Перед началом учебного года был проведен косметический в помещениях школы.

Блок практических занятий – нежилое 2-х этажное здание, кирпичное, площадью 2.324,5 кв. м.

Столовая – нежилое, 2-х этажное здание кирпичное, площадью 1674,7 кв. м.

Общедоступ – многоквартирный дом, 5-ти этажный, кирпичный, площадью 2343 кв.м.

Водоснабжение централизованное, от поселковых сетей. Питьевой режим организован, в соответствии с «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Канализация централизованная, в поселковые сети. Туалеты для мальчиков и девочек расположены на каждом этаже, имеется отдельный туалет для персонала, в соответствии с п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

Отопление централизованное от поселковой котельной с разводящей сетью. Отопительные приборы выполнены в виде чугунных радиаторов, регистров из стальных электросварных труб, установленных под оконными проемами. Согласно протоколу результатов измерений параметров микроклимата №215 от 14.03.2017 г. в кабинете №407 (швейная мастерская), в кабинете №304 (кабинет экономической дисциплины), в кабинете №109 (кабинет математики), в кабинете №106 (учебный кондитерский цех), в кабинете №104 (лаборатория микробиологии и санитарии), в кабинете столярной мастерской, в кабинете №212 сварочной мастерской, в кабинете №115 мастерская по обработке древесины, в кабинете №224 слесарный цех, кабинете №2 мастерская деревообработки не соответствует п. 6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях». Кабинеты №201, №301, №302, №306, №404 не оснащены термометрами для контроля температурного режима в нарушение п. 6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

Освещение сочетает в себе рациональное соотношение условий естественного и искусственного освещения. Естественное освещение через оконные проемы, мытье которых проводится два раза в год полностью и один раз в неделю. Искусственное

освещение за счёт осветительных приборов ламп накаливания, энергосберегающих ламп, люминесцентных ламп оборудованные защитными плафонами. Застворивание окон тюлем и шторами светлых тонов. Стеклопалотно оконных проёмов выполнено из цельного стеклопалотна. Согласно протоколу результатов измерений искусственной освещенности № 216 от 14.03.2017 г. в результате проведенных измерений установлено, что измеренные показатели в учебных кабинетах (кабинет №115 мастерская по обработке древесины: освещенность общая 215 лк, станок круглопиления – 290лк; лаборатория практических занятий по механике, пост №10 – 210 лк, пост №14 – 190 лк; кабинет №222 сварочная мастерская, рабочий, пост №9 – 170 лк, верстак для сварки – 170 лк; кабинет №214 лаборатория торгово-технического оборудования, прилавок – 365 лк, 1 ряд 3 парта – 215 лк.) не соответствуют требованиям п. 7.2.4 СанПиН 2.4.2.2821 – 10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

Вентиляция естественная через фрамуги. В перерыв между сменами проводится влажная уборка и проветривание. Согласно протокола лабораторных испытаний №209 от 13.03.2017 г воздух закрытых помещений в кабинете №302 технологии кондитерского производства, кабинет №305 кабинет информатики, общежитие, ком №13, ком. №12 соответствует СанПиН 2.4.2.2821-10. Согласно протокола лабораторных испытаний №1683 от 16.03.2017 г изотопов радона в воздухе помещений кондитерский цех (пиццблэк), кабинет истории №105, кабинет математики №109, библиотека кабинет №101, учебно-кулинарный цех (кабинет №107), бухгалтерия (кабинет №102), кондитерский цех (учебный кабинет №106), лаборатория электрооборудования автомобилей (кабинет №110), мастерская механической обработки древесины (кабинет №113), столярная мастерская (кабинет №118) соответствует СанПиН 2.4.2.2821-10.

Количество обучающихся в классах соответствует нормам площади на одного обучающегося в соответствии п. 4.9. СанПиН 2.4.2.2821 – 10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

Продолжительность уроков 40 минут, продолжительность перемен по 10 минут и 20 минут для приема пищи и отдыха учащихся. Фактов сокращения перемен меньше 10 минут не выявлено. Учебное расписание составляется с учетом учебной нагрузки.

Помещения делятся на две основные группы: учебные и общешкольные.

В группе учебных помещений 36 учебных теоретических кабинета, 8 кабинетов для практических занятий. В группу общешкольных помещений входят спортивный зал, столовая, коридор, библиотека, административно-бытовые, вестибюль и другие. Гардероб имеется. Внутренняя отделка учебных кабинетов учреждения соответствует требованиям санитарных правил, что допускает проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.

В учебном заведении имеется компьютерный класс. Были произведены измерения напряженности электрического поля компьютеров. Согласно протокола результатов измерений напряженности электрического поля, плотности магнитного потока и напряженности электростатического поля от видеодисплейных терминалов ПЭВМ № 217 от 14.03.2017 г. в результате проведенных измерений установлено, что измеренные показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340 – 03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы». Влажная уборка проводится с применением моющих средств после каждого урока. Проветривание учебных кабинетов проводится во время перемен, в коридорах, помещениях рекреации во время уроков. Уборочный инвентарь выделен, промаркирован, хранится в специально выделенных помещениях. Медицинская аптечка имеется в наличии, укомплектована.

тефтели мясные на количественный химический анализ соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Согласно протокола лабораторных испытаний №426 от 09.03.2017 г. проба: терпуг мороженый, дата изготовления 29.06.2016 г. на исследования личинок паразитов соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Уборочный инвентарь выделен, маркирован, хранение в специально выделенном месте.

Спецодеждой обслуживающий персонал обеспечен.

Общежитие расположено в отдельностоящем многоквартирном, кирпичном пятиэтажном здании. По площади рассчитан на 70 мест, на момент проверки проживает 14 мальчиков и 20 девочек. Комнаты двух и трехместные, стены и полы из материалов пригодных для обработки дезинфицирующими и моющими средствами. Секции оборудованы уборочными комнатами, санузлами. Уборочный инвентарь имеется в каждой секции, промаркирован. Согласно акта обследования/исследования объекта на наличие синантропных насекомых от 06.03.2017 г. насекомые не обнаружены.

Общее количество работающих в учреждении – 87 человека, представлено 74 личных медицинских книжек. Флюорографическое обследование пройдено. Согласно результатам акта проверки бланков личных медицинских книжек от 15.03.2017 г. медицинских осмотров допуск к работе имеет 73 человека, о чем свидетельствует запись медицинского учреждения и подпись врача терапевта. Отсутствуют сведения о допуске к работе или срок его действия истек в 6 личных медицинских книжках сотрудников. Имеют место факты: истек срок действия результатов исследования на гельминтозы – 1 сотрудник (Ковальчук Ю.Н.).

Нет результатов исследования на носительство возбудителей кишечных инфекционных заболеваний 6 человек (Волощенко Е.О., Гринюк Т.Е., Колесник В.Н, Медуницкая Л.А., Ракунова Н.В., Надежина С.Б.) в нарушение ст. 11, 28, 34, 36 ФЗ-52 от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08. Работники учреждения проходят гигиеническую подготовку и аттестацию с периодичностью не реже одного раза в 2 года.

В ходе плановой выездной проверки ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в Тайшетском и Чунском районах (Аттестат аккредитации № ГСЭН.RU.ЦОА.090.16.РОСС RU.0001.513886 от 28.09.2011г. до 28.09.2016 г) 09.03.2017 в 11 часов 00 мин. до 16 часов 00 мин; проведен отбор смывов, проб, инструментальные исследования, протоколы лабораторных испытаний прилагаются.

1. Протокол результатов измерений параметров микроклимата №215 от 14.03.2017 г. не соответствуют гигиеническим требованиям СанПиН 2.4.2.2821 – 10.
2. Протокол результатов измерений искусственной освещенности № 216 от 14.03.2017 г. измеренные показатели не соответствуют СанПиН 2.4.2.2821 – 10.
3. Протокол лабораторных испытаний №182 от 09.03.2017 г. смывы на наличие яиц гельминтов в пищеблоке школы не обнаружено.
4. Протокол результатов измерений напряженности электрического поля, плотности магнитного потока и напряженности электростатического поля от видеодисплейных терминалов ПЭВМ №217 от 14.03.2017 г. в результате проведенных измерений установлено, что измеренные показатели соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340 – 03 «Гигиенические требования к персональным электронно – вычислительным машинам и организации работы».
5. Протокол лабораторных испытаний №416, 417 от 09.03.2017 г., № 418 от 16.03.2017 г. проба «Вода питьевая» в объеме проведенных испытаний соответствует 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 систем горячего водоснабжения».

6. Протокол лабораторных испытаний №181 от 09.03.2017 г. смывы на наличие бактерий группы кишечной палочки, взятые на пищеблоке с кухонной посуды, инвентаря, в объеме проведенных исследований пробы **не** соответствуют требованиям МУ.2657 – 82.
7. Протокол лабораторных испытаний №183 от 17.03.2017 г. смывы на объектах на наличие иерсиния соответствует требованиям СП 3.1.7.2615 – 10 «Профилактика иерсиниоза».
8. Протокол лабораторных испытаний №420 от 14.03.2017 г. проба «Картофель свежий продовольственный» на количественный химический анализ, соответствует нормам.
9. Протокол лабораторных испытаний №419 от 14.03.2017 г. «лук репчатый» на количественный химический анализ, соответствует нормам.
10. Протокол лабораторных испытаний №421 от 14.03.2017 г. проба «Морковь поздняя» на количественный химический анализ, соответствует нормам.
11. Протокол лабораторных испытаний №427 от 09.03.2017 г проба «Капуста белокочанная свежая» на количественный химический анализ, соответствует нормам.
12. Протокол лабораторных испытаний №425 от 13.03.2017 г. проба «Супы горячие: суп картофельный с рыбными консервами» на микробиологические исследования, соответствует нормам.
13. Протокол лабораторных испытаний №423 от 13.03.2017 г. проба «Гарнир:кша гречневая» на микробиологические исследования, соответствует нормам.
14. Протокол лабораторных испытаний №422 от 09.03.2017 г. проба «Блюда из мяса и мясопродуктов: тефтели мясные» на количественный химический анализ, соответствует нормам.
15. Протокол лабораторных испытаний №424 от 13.03.2017 г. проба «Блюда из мяса и мясопродуктов: ветчина отварная» на микробиологическое исследования, соответствует нормам по микробиологическим исследованиям.
16. Протокол лабораторных испытаний №426 от 09.03.2017 г. проба: терпуг мороженный на личинки паразитов соответствует нормам
17. Протокол лабораторных испытаний №431 от 14.03.2017 г проба: «Рацион: суп картофельный с рыбными консервами, печенье сахарное «К кофе», чай с сахаром, хлеб пшеничный 1 с., хлеб ржаной. не соответствует нормам.
18. протокол лабораторных испытаний №1683 от 16.03.2017 г проба ЭРОА изотопов района в воздухе помещений
19. Протоколы лабораторных испытаний №429 от 09.03.2017 г. пробы «Жавельон/НовелтиХлор, рабочий раствор 0,06 %» на количественный химический анализ, соответствует нормам.
20. Протоколы лабораторных испытаний №430 от 10.03.2017 г. пробы «Жавельон/НовелтиХлор, рабочий раствор 0,015 %» на количественный химический анализ, **не** соответствует нормам.
21. Протоколы лабораторных испытаний №428 от 09.03.2017 г. пробы «Жавельон/НовелтиХлор, рабочий раствор 0,03 %» на количественный химический анализ, **не** соответствует нормам.
22. Протоколы лабораторных испытаний №209 от 13.03.2017 г. пробы «Воздух закрытых помещений» на количественный химический анализ, соответствует нормам.
23. Экспертное заключение №1091 от 21.03.2017 г. о соответствии (не соответствии) перспективного меню санитарно-эпидемиологическим требованиям, **не соответствует** государственным санитарно-эпидемиологическим требованиям и нормативам
24. Акт проверки бланков личных медицинских книжек от 15.07.2017 г

среднего профессионального образования». В столовой установлены два холодильника для хранения суточных проб и пищевых продуктов. Термометр холодильники имеется, 4 С, что соответствует п. 14.11, приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08. Осветительные приборы защищены плафонами закрытого типа. Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии. Соблюдается раздельное хранение санитарной и верхней одежды работника. Производственных столов для приготовления пищи не достаточно (нет для сырой курицы и сырого мяса) в нарушение п. 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08. Разделочные доски деревянные, хранятся в кассетнице, промаркированы. Продуктов с истекшим сроком годности не имеется. Суточные пробы отбираются и сохраняются в соответствии с п.14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи, обеденные столы моются горячей водой, имеется промаркированная тара для чистой и использованной ветоши в соответствии с п. 5.3 СанПиН 2.4.5.2409-08. Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов моющих и дезинфицирующих средств имеется в соответствии с п. 5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08. Моющие и дезинфицирующие средства используются по инструкции, инструкция имеется, согласно протокола лабораторных испытаний № 428 от 09.03.2017 г. проба дезинфицирующего средства «Жавельон/НовелтиХлор, рабочий раствор 0.03 %»; №430 от 10.03.2017 г. проба дезинфицирующего средства «Жавельон/НовелтиХлор, рабочий раствор 0,015 % не соответствует требованиям Инструкции № 1/07 «Инструкция по применению средства «Жавельон/НовелтиХлор» фирмы «Етс.Линосье», Франция; для целей дезинфекции», в нарушение п. 5.6, 5.17 СанПиН 2.4.5.2409-08. Для дозирования моющих средств имеются мерные емкости, что соответствует п. 5.7 СанПиН 2.4.5.2409-08. Для сбора пищевых отходов имеется ведро с крышкой в соответствии п. 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен в соответствии с п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №181 от 09.03.2017 г. смывы на наличие бактерий группы кишечной палочки, взятые на пищеблоке с кухонной посуды, инвентаря, в объёме проведенных исследований пробы с половника 1-е блюдо не соответствуют требованиям МУ 2657 – 82 «Методические указания по санитарно – бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами». Согласно протоколу лабораторных испытаний № 183 от 13.03.2017 г. смывы на объектах на наличие иерсиния соответствует требованиям СП 3.1.7.2615 – 10 «Профилактика иерсиниоза». Согласно протокола №182 от 09.03.2017 г смывы на объектах на паразитологические показания соответствуют СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

Согласно протокола лабораторных испытаний №№ 419, 420, 421, 427 от 14.03.2017 г. проба картофеля свежего, морковь поздняя, лук репчатый, капуста белокочанная урожая 2016 года, производитель ООО «Искра», Красноярской края, г. Зеленогорск, ул. Майское шоссе, 35Д, по санитарно-химическим показателям (токсичные элементы) соответствуют нормам. Проверена документация – журналы «Здоровья», «С» витаминизация третьих блюд проводится.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Согласно протокола лабораторных испытаний № 423 от 13.03.2017 г. проба: гарнир: каша гречневая, дата изготовления 06.03.2017 г. на микробиологические исследования соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов». Согласно протокола лабораторных испытаний № 425 от 13.03.2017 г. проба супы горячие: суп картофельный с рыбными консервами; дата изготовления 06.03.2017 г., на микробиологические исследования соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции. Согласно протокола лабораторных испытаний №424 от 14.03.2017 г проба блюда из мяса и мясных продуктов: ветчина отварная, дата изготовления 06.03.2017 г., на микробиологические исследования соответствует

Питание учащихся организовано в школьной столовой. Условия для мытья рук учащихся имеются, мыло и бумажное полотенце в наличии. Обеденный зал рассчитан на 132 посадочных места, оборудован столами и стульями, которые имеют покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Внутренняя отделка обеденного зала – потолок побелен, стены деревянные окрашены, что позволяет проводить их влажную уборку с применением дезинфицирующих средств, пол дощатый, окрашен. Горячее питание получает 100% учеников. На день проверки перспективное меню согласовано с ТО Роспотребнадзора, фактический рацион питания не соответствует утвержденному меню, в нарушение **п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Согласно экспертного заключения №1091 от 21.03.2017 г о соответствии (не соответствии) перспективного меню санитарно-эпидемиологическим требованиям не соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального, среднего профессионального образования»:

- **п. 6.8** - кратность питания: 1-кратная (завтрак);
- **п. 6.18** – в 1,4,5,7,8,9,10-й дни в завтрак не включена закуска;
- **п. 6.14** – в примерном меню не учитывается рациональное распределение энергетической ценности для детей от 15-18 лет по завтраку
- **приложение 4 таб.2** – количество белков, жиров и углеводов для юношей 15-18 лет завышено, а калорийность занижена; для девушек от 15 лет до 18 лет количество белков, жиров, углеводов и калорийность завышены. Количество витамина В1, С, микроэлементов Са, Р для юношей от 15 до 18 лет занижено, а количество витамина Е, микроэлементов Mg, Fe завышено, для девушек – количество вит С, микроэлементов Са, Р занижено, витанина Е, мкроэлементов Mg, Fe занижено
- **п. 6.15** соотношение кальция и фосфора 1:2,19 не соответствует, соотношение белков, жиров и углеводов не соответствует.

Объемы отдельных блюд: занижены: по кашам, овощным, яичным, творожным, мясным блюдам, салатам, супам, мясу, котлетам, гарнирам, свежим фруктам.

Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо - 123,3 гр, рекомендуемое значение – 150-200 гр.

Салат – 0, рекомендуемое – 60-100 гр.

Суп – 60 гр; рекомендуемое – 200-250 гр.

Мясо, котлета – 0, рекомендуемое – 80-120 гр.,

Свежие фрукты – 30 гр. рекомендуемые – 200 гр.

Среднесуточные количества продуктов в день на ребенка: завышены по хлебу, кондитерским и колбасным изделиям, отсутствует ржаной хлеб.

Согласно протокола лабораторных испытаний №431 от 14.03.2017 г. Рацион: суп картофельный с рыбными консервами, печенье сахарное «к кофе», чай с сахаром, хлеб пшеничный I с., хлеб ржаной **не соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08.**

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке, который работает на сырье. Согласно протокола лабораторных испытаний № 417, 418, 419 от 09.03.2017 г. проба «Вода питьевая централизованная» в объеме проведенных испытаний соответствует 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 систем горячего водоснабжения». Питьевой режим в виде фонтанчиков или бутилированной воды не обеспечен в нарушение **п.** Для мытья посуды имеются две трехсекционные ванны, что соответствует п.1.1.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и