



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 Кемеровской области – Кузбассу
(Управление Роспотребнадзора по Кемеровской области – Кузбассу)

Территориальный отдел в г. Кемерово

Шахтеров пр., д. 20, г. Кемерово, 65002

тел./факс (3842) 64-11-58

E-mail: kemerovo@42.rospotrebnadzor.ru http://42.rospotrebnadzor.ru

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Кемеровской области-
Кузбассу в городе Кемерово
(место составления акта)

“ 02 ” февраля 20 21 г.
(дата составления акта)
14 час.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 17

По адресу/адресам: 650003, Кемеровская область - Кузбасс, г. Кемерово, пр. Комсомольский, 55.
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области Парамоновой Елены Сергеевны от 30.12.2020 № 881-ВН.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена внеплановая/выездная проверка в отношении:
частного общеобразовательного учреждения «Православная гимназия во имя святых равноапостольных Кирилла и Мефодия».

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“	”	20	г. с	час.	мин. до	час.	мин. Продолжительность
---	---	----	------	------	---------	------	------------------------

“	”	20	г. с	час.	мин. до	час.	мин. Продолжительность
---	---	----	------	------	---------	------	------------------------

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: с 13.01.2021 по 02.02.2021, 15 рабочих дней
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе Кемерово

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(а): (заполняется при проведении выездной проверки) 30.12.2020 в 15-00 Абрамова Инга Николаевна, директор ЧОУ «Православная гимназия во имя святых равноапостольных Кирилла и Мефодия».

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время) ✓

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Лифо Ирина Юрьевна, ведущий специалист - эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области в городе Кемерово.

Лицо(а), привлекаемое(ые) к проведению проверки: Гафнер Лилия Федоровна, врач-эксперт отделения гигиены детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области». Аттестат аккредитации испытательного центра (испытательной лаборатории) № ГСЭН. RU. ЦОА. 074, зарегистрирован в Едином реестре № РОСС RU. 0001. 510238 от 29.09.2015.

Аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» № RA. RU. 710013 от 30.04.2015 выданный Федеральной службой по аккредитации.

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

При проведении проверки присутствовали:

- Абрамова Инга Николаевна, директор ЧОУ «Православная гимназия во имя святых равноапостольных Кирилла и Мефодия»,
- Хомюк Яна Борисовна, врач-педиатр ЧОУ «Православная гимназия во имя святых равноапостольных Кирилла и Мефодия»,
- Пельмская Марина Сергеевна, заведующий производством ЧОУ «Православная гимназия во имя святых равноапостольных Кирилла и Мефодия».

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), 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 проверки установлено:

Питание учащихся осуществляется в собственной столовой «Православная гимназия во имя святых равноапостольных Кирилла и Мефодия» (далее ЧОУ «Православная гимназия»). Столовая расположена на первом этаже здания.

Для проведения дератизации и дезинфекции в помещениях столовой заключен договор с ГБУЗ «Дезинфекционная станция» от 25.01.2020 № 21/1.

Вывоз и утилизация твердых бытовых отходов из столовой осуществляется согласно договору с ООО «Чистый город» от 01.12.2019 № 105245.

Договор на стирку спецодежды заключен с ИП Рязановой Ю.А. от 16.03.2020 № 43.

Столовая обеспечена централизованной системой водоснабжения (горячего, холодного) и канализования.

На пищеблоке все установленное технологическое, тепловое и холодильное оборудование на момент проверки находилось в рабочем состоянии. К началу учебного года поверка оборудования проведена, акты имеются. «Журнал учета работы оборудования» заведен, ведется. Имеющегося теплового и технологического оборудования на пищеблоке достаточно для изготовления блюд по меню, соблюдения поточности технологического процесса.

В столовой оборудован обеденный зал на 130 посадочных мест, площадь на одно посадочное место составляет более 1,3 м². Ко всем умывальным раковинам выполнен подвод

холодной и горячей воды через смесители, имеются электрополотенца, мыло; умывальные раковины, электрополотенца находились в исправном состоянии.

Пищеблок имеет следующие помещения: загрузочная; материальный склад; склад бакалейной группы продуктов; склад для хранения сырья с холодильными установками; цех первичной обработки овощей; овощной цех; производственный цех с раздаточной, где выделены зоны обработки кухонного инвентаря и приготовления блюд; моечная столовой посуды; административной помещение; санузел для персонала пищеблока.

Пищеблок работает на сырье. На пищеблоке не предусмотрены следующие помещения: склад плодоовощной продукции, холодный цех, мясорыбный цех.

На пищеблоках оборудована и работает механическая приточно-вытяжная вентиляция.

Загрузка осуществляется через отдельный вход, в помещении загрузочной установлен стол для приемки продуктов. Поступившее сырье направляют для хранения в складские помещения.

Сырьевой склад оборудован холодильными установками: морозильный ларь для хранения замороженных мяса, мяса птицы, рыбы, температура хранения (-25°C), холодильный шкаф для молочной продукции ($+5^{\circ}\text{C}$), бытовой холодильник для хранения грязного яйца ($+4^{\circ}\text{C}$). Здесь же установлен стеллаж для хранения хлеба в лотках и моечная ванна для обработки яйца (емкости для обработки яйца, инструкция имеются).

Склад бакалейной группы продуктов оборудован стеллажами для хранения продуктов питания: мука, крупы, макаронные изделия, соль, кондитерские изделия без крема. Сыпучие продукты хранятся в таре поставщика. Приманки для грызунов установлены, следов жизнедеятельности грызунов не обнаружено. В продуктовом складе для сухих сыпучих продуктов установлен прибор для измерения относительной влажности. Контроль за соблюдением условия хранения сыпучих продуктов в складе ведется. Помещения складов термометрами и психрометрами для измерения температуры и относительной влажности воздуха оборудованы.

Цех первичной обработки оборудован картофелечисткой, овощерезкой (оборудование в исправном состоянии), моечной раковиной для мытья овощей и фруктов.

В помещении овощного цеха имеется два производственных стола на которых осуществляется калибровка овощей (томаты, огурцы) перед порционированием и раздачей.

В производственном помещении выделены участки:

- для мытья кухонной посуды и производственного инвентаря. Зона оборудована двумя моечными ваннами и стеллажами для просушивания и хранения кухонной посуды.

- участок разделки мясорыбного сырья и полуфабрикатов оборудован бытовой моечной ванной для дефростации и обработки сырья и производственными столами для сырой и вареной продукции.

- участок приготовления готовых блюд оснащен тепловым оборудованием в исправном состоянии, производственным столом для порционирования горячих блюд, бытовым холодильником для хранения суточных проб. Выдача готовых блюд производится через окно.

По состоянию на момент проверки правила обработки свежих овощей и фруктов не нарушались. Обработка яиц проводится в помещении мясорыбной зоны с использованием промаркированных емкостей. Для обработки свежих овощей, фруктов и яиц имеются промаркированные моечные ванны. Инструкции по обработке свежих овощей, фруктов, яиц на рабочих местах в производственных помещениях имеются. Технология приготовления блюд на момент проверки во всех пищеблоках соблюдалась (в соответствии с санитарными правилами, ттк).

Для мытья рук во всех производственных помещениях пищеблока установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители, исключаяющие повторное загрязнение рук.

Мытье столовой посуды осуществляется в отдельном помещении, оборудованном трехсекционной моечной ванной, навесными стеллажами для просушивания и хранения столовой посуды. Инструкция по мытью и обработке столовой посуды и приборов имеется, вывешена в помещении моечной.

Питание учащихся организовано на переменах, продолжительность каждой из этих перемен составляет по 20 минут. Накрытие столов осуществляют сотрудники пищеблока – к

началу перемен, готовые горячие блюда раздаются непосредственно перед кормлением. Для сохранения температуры горячих блюд используются термоконтейнеры. Для раздачи готовой пищи в столовой школы штатами предусмотрены работники зала.

Численность учащихся и охват горячим питанием:

Количество школьников 1-4 кл	Количество школьников 1-4 кл получающих	
	завтраки	обеда
103	95	95

Количество школьников 1-4 классов имеющих, заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания			Количество школьников 1-4 классов имеющих, заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающие питание			Количество детей, официально отказавшихся от организованного питания по причинам наличия заболевания			
Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия	Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия	Сахарный диабет	Целиакия	Пищевая аллергия	Иные причины
1	0	4	1	0	4	0	0	0	0

Для организации питания учащихся 1-4, 5-11 классов имеется согласованное примерное меню (примерное 10-дневное меню для учащихся 1-4 классов организовано трех разовое питание завтрак, обед и полдник, для учащихся 5-11 классов одноразовое питание обед). Технико-технологические карты на все изготавливаемые блюда согласно меню имеются. Примерным меню предусмотрено использование витаминизированных блюд и премиксов – напиток витаминизированный, кисель витаминизированный, сироп шиповника, вишни с премиксом. Запрещенных блюд и продуктов примерным меню не предусмотрено.

Пищевые продукты на пищеблок поступают непосредственно от поставщиков на специализированном автотранспорте. Пищевые продукты поступают при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность (маркировочные ярлыки, товарно-транспортные накладные, удостоверения качества и т.д.). Документы, подтверждающие качество и безопасность поступивших продуктов хранятся до окончания реализации.

Входной контроль качества поступающей продукции проводится ответственным лицом (заведующий производством) с отметкой в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья». Контрольная документация по пищеблоку («Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал витаминизации третьих блюд») ведется по форме, своевременно.

Бракераж готовой пищи на пищеблоках проводится членами бракеражной комиссии в составе трех-четырех человек и документально оформляется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Искусственная «С» -витаминизация третьих блюд проводится. Аскорбиновая кислота для витаминизации пищи на пищеблоках в наличии имелась. Для организации питания детей используется йодированная соль.

Для хранения суточных проб на пищеблоке имеется среднетемпературное холодильное оборудование. Условия хранения суточных проб на всех пищеблоках соблюдаются, суточные пробы оставлены согласно меню.

При контрольном взвешивании блюд завтраков и обедов выход блюд соответствовал выходу по меню.

Проведены замеры температуры готовых блюд на пищеблоках всех школа (первых, вторых и третьих блюд, закусок), температура готовых блюд соответствует требованиям санитарных правил.

Пищеблок обеспечен в достаточном количестве кухонной посудой и разделочным инвентарём. Разделочных досок и ножей имеется по два комплекта. Маркировка разделочного

инвентаря выполнена, хранение разделочных досок и ножей обеспечивается в соответствии с их назначением в производственных помещениях в специальных кассетах и держателях.

Столовой посуды и столовых приборов на пищеблоке в наличии имеется по два комплекта на одно посадочное место. Хранение столовых приборов обеспечивается в металлических кассетах.

Все производственные столы на пищеблоках имеют покрытие из нержавеющей стали, маркировка столов выполнена.

Помещения пищеблока находятся в удовлетворительном санитарном состоянии. Графики проведения влажной и генеральной уборки помещений пищеблока составлены. Пищеблок обеспечен достаточным запасом моющих и дезинфицирующих средств. Представлены сертификаты соответствия, инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, свидетельства о внесении в единый государственный реестр на дезинфицирующие средства.

Влажная уборка обеденного зала проводится после каждого кормления детей, уборочный инвентарь выделен, замаркирован. Обработка и хранение уборочного инвентаря для обеденного зала осуществляется в помещении, предусмотренном для всего уборочного инвентаря столовой. Для обработки обеденных и производственных столов выделены замаркированные емкости, имеется ветошь. Уборочный инвентарь для проведения влажной уборки в помещениях пищеблока выделен и замаркирован. Уборочный инвентарь для санитарных узлов выделен, имеет красную сигнальную маркировку, хранение его организовано отдельно от остального уборочного инвентаря.

Инструкции по режиму обработки посуды (столовой, кухонной), инвентаря на рабочих местах в моечных кухонной и столовой посуды имеются. Мерная посуда для дозирования моющих и дезинфицирующих средств выделена. Столовая посуда обрабатывается ручным способом в секционных ваннах, посудомоечная машина используется для ополаскивания посуды. Маркировка ванн, в т.ч. объёмной вместимости выполнена. Режим мытья столовой и кухонной посуды, разделочного инвентаря, обеденных столов по состоянию на момент проверки соблюдался.

Для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками на пищеблоке оборудован санитарный узел, имеются разовые бумажные полотенца, мыло, растворы антисептика для обработки рук, разовые перчатки. Специальной санитарной одеждой персонал обеспечен, имеется по три комплекта спецодежды на каждого сотрудника, хранение спецодежды обеспечено в отдельном шкафу. Перед началом работы все сотрудники осматриваются на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, проводится термометрия. Результаты осмотра ежедневно заносятся в «Журнал здоровья».

Личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников пищеблока. В медицинских книжках имеются отметки о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения, данные о противодифтерийной прививке.

В ходе проведения мероприятий по контролю на пищеблоках учреждений были отобраны: пробы готовых блюд для исследований по микробиологическим, санитарно-химическим показателям; смывы с предметов внешней среды на БГКП, паразитологические исследования; третье блюдо (напиток) для определения содержания витамина С, микронутриентного состава (витаминов); пробы холодной воды централизованного водоснабжения для исследования по микробиологическим и физико-химическим показателям; соль йодированная; мелкорубленные мясные изделия на термготовность.

Согласно протоколу лабораторных испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области», от 15.01.2021 № 722 вода, холодная питьевая по микробиологическим и санитарно-химическим показателям, соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованного систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

Согласно протоколам лабораторных испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» от 14.01.2021 №№ 729-743, 724-728; от 15.01.2021 № 719; от 18.01.2021 № 723; от 20.01.2021 № 718; смывы, по микробиологическим и паразитологическим показателям; готовое блюдо на термическую готовность; раствор дезинфицирующего средства на содержание массовой доли хлора, йодированная соль соответствуют требованиям санитарно – эпидемиологических правил и нормативов.

Согласно протоколам лабораторных испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области», от 18.01.2021 №№ 720, 721 готовые блюда (картофельное пюре, компот из плодов изюма) по микробиологическим показателям соответствуют СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Согласно протоколам лабораторных испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» от 21.01.2021 №№ 714, 715, 716, 717 представленные образцы (каша «Дружба», кофейный напиток, компот из плодов изюма, картофельное пюре с котлетой рыбной) соответствуют требованиям санитарно – эпидемиологических правил и нормативов.

Согласно протоколу лабораторных испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» от 21.01.2021 №№ 714 представленный образец (каша «Дружба») не соответствуют требованиям санитарно – эпидемиологических правил и нормативов.

Представлено экспертное заключение о соответствии установленным требованиям организации и прохождения предварительного и периодического медицинского осмотра работающими ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» от 25.01.2021 № 85/003-ОГДиП: организация и проведение предварительного и периодического медицинского осмотра (кратность медицинского осмотра, гигиенического обучения, флюорографического исследования, профилактические прививки декретированной группы) работниками пищеблока частного общеобразовательного учреждения «Православная гимназия во имя святых равноапостольных Кирилла и Мефодия» на момент проведения документарной проверки 15.01.2021 не соответствуют требованиям:

- 1) СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»: п. 2.1. (в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней не в полном объеме проведена организация иммунопрофилактики работников пищеблока - кухонная рабочая Беленко А.Э. не привита против вирусного гепатита «В»).
- 2) СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита «В»: п. 12.2. (кухонная рабочая Беленко А.Э. не привита против вирусного гепатита «В»).
- 3) СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемиологического паротита»: п. 6.2. (у вновь принятого работника Пельмской Р.М. отсутствуют сведения о ревакцинации против кори, в личной медицинской книжке имеется только одна отметка).

Организация и проведение предварительного и периодического медицинского осмотра ((кратность медицинского осмотра, гигиенического обучения, флюорографического исследования, профилактические прививки декретированной группы) работниками пищеблока частного общеобразовательного учреждения «Православная гимназия во имя святых равноапостольных Кирилла и Мефодия» на момент проведения документарной проверки 15.01.2021 соответствуют требованиям: СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» п.п. 8.3., 11.4.; СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии» п. 8.1.; СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» п. 10.6.; СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской федерации» п. 4.1.; СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» п.п. 4.3.1., 4.3.4.

Представлено экспертное заключение о соответствии организации дезинфекционного режима на объектах массового скопления людей требованиям санитарного законодательства ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» от 25.01.2021 № 86/005-ОГДиП: здание, помещения, оборудование в части организации и проведения дезинфекционного режима на пищеблоке частного общеобразовательного учреждения «Православная гимназия во имя святых

равноапостольных Кирилла и Мефодия» по адресу: 650003, Кемеровская область – Кузбасс, город Кемерово, проспект Комсомольский, 55 не соответствуют требованиям:

1) СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»: п. 2.6. (руководитель учреждения не обеспечил в полном объеме организацию санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий: профилактическая дезинфекция столовой посуды на пищеблоке проводится с нарушением п. 3.10. инструкции № 2/18 по применению дезинфицирующего средства «ДезХлор» - отсутствует емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе).

2) СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»: п. 3.4. (профилактическая дезинфекция столовой посуды на пищеблоке проводится с нарушением п. 3.10. инструкции № 2/18 по применению дезинфицирующего средства «ДезХлор» - отсутствует емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе; рабочий раствор дезинфицирующего средства «ДезХлор» для обработки посуды на пищеблоке приготовлен без учета инструкции по применению дезинфицирующего средства).

3) СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»: п. 2.5. (рабочий раствор дезинфицирующего средства «ДезХлор» для обработки посуды на пищеблоке приготовлен не в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства).

4) СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»: п. 4.4. (противоэпидемические мероприятия, направленные на «разрыв» механизма передачи инфекции не проводятся, а именно: дезинфекция столовой посуды организована с нарушением инструкции по применению дезинфицирующего средства).

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами: Закона РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст.28 ч.1), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита «В», СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемиологического паротита», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», а именно:

1. На момент осмотра 13.01.2021 нарушались сроки реализации продукции (батона в количестве 6 шт, хлеба пшеничного – 8 шт, хлеба «Урицкий» - 10 шт) согласно маркировочного ярлыка дата выработки 10.01.2021 срок реализации 3 суток, нарушение п. 2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Ответственность за выявленные нарушения несёт заведующая производством Пельмская С.М. (нарушение устранено в ходе проверки)

2. На момент проверки 13.01.2021 в холодильнике при $t +10^{\circ}\text{C}$ нарушались условия хранения продукт, регламентируемых производителем (сыра при t от 0 до $+6^{\circ}\text{C}$), нарушение п 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Ответственность за выявленные нарушения несёт заведующая производством Пельмская С.М. (нарушение устранено в ходе проверки)

3. В представленной пробе (образце) «каша дружба» для 1-4 классов содержание белков занижено на 87,6% (- 17,7г), содержание жиров занижено на 64,8% (- 22,3г), содержание углеводов занижено на 57,9% (- 42,3г), калорийность занижена на 64,5 % (- 440,7 ккал), нарушение п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Что подтверждает протокол лабораторных испытаний от 21.01.2021 № 714. Ответственность за выявленные нарушения несёт заведующая производством Пельмская С.М. (нарушение устранено в ходе проверки)

4. Представлено экспертное заключение о соответствии установленным требованиям организации и прохождения предварительного и периодического медицинского осмотра работающими ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» от 25.01.2021 № 85/003-ОГДиП: организация и проведение предварительного и периодического медицинского осмотра (кратность медицинского осмотра, гигиенического обучения, флюорографического исследования, профилактические прививки декретированной группы) работниками пищеблока частного общеобразовательного учреждения «Православная гимназия во имя святых равноапостольных Кирилла и Мефодия» не соответствуют требованиям:

- в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней не в полном объеме проведена организация иммунопрофилактики работников пищеблока - кухонная рабочая Беленко А.Э. не привита против вирусного гепатита «В», нарушение п. 2.1. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п. 12.2. СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита «В»;

- у вновь принятого работника Пельмской Р.М. отсутствуют сведения о ревакцинации против кори, в личной медицинской книжке имеется только одна отметка, нарушение п. 6.2. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемиологического паротита». Ответственность за выявленные нарушения несёт директор Абрамова И.Н.

5. Представлено экспертное заключение о соответствии организации дезинфекционного режима на объектах массового скопления людей требованиям санитарного законодательства ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» от 25.01.2021 № 86/005-ОГДиП: здание, помещения, оборудование в части организации и проведения дезинфекционного режима на пищеблоке частного общеобразовательного учреждения «Православная гимназия во имя святых равноапостольных Кирилла и Мефодия» по адресу: 650003, Кемеровская область – Кузбасс, город Кемерово, проспект Комсомольский, 55 не соответствуют требованиям: руководитель учреждения не обеспечил в полном объеме организацию санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий: профилактическая дезинфекция столовой посуды на пищеблоке проводится с нарушением п. 3.10. инструкции № 2/18 по применению дезинфицирующего средства «ДезХлор» - отсутствует емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе, нарушение п. 2.6. СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», п. 3.4. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», п. 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», п. 4.4. СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)». Ответственность за выявленные нарушения несёт директор Абрамова И.Н.

6. Фактическое питание детей осуществляется не в соответствии с утвержденным меню (выдаваемые блюда по журналу бракеража готовой пищевой продукции не соответствуют блюдам утвержденного 10-дневного меню), нарушение п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Ответственность за выявленные нарушения несёт директор Абрамова И.Н.

- 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

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

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

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

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы:

1. Распоряжение от 30.12.2020 № 881 –ВН.
2. Протоколы отбора проб.
3. Экспертные заключения ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области".
4. Поручение от 30.12.2020 № 1939.
5. Протоколы лабораторных испытаний АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области».
6. Протоколы об АП от 02.02.2021
9. Предписание от 02.02.2021

Подписи лиц, проводивших проверку:

Лифо Ирина Юрьевна, ведущий специалист - эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области в городе Кемерово.

(подпись)

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Абрамова Инга Николаевна, директор ЧОУ «Православная гимназия во имя святых равноапостольных Кирилла и Мефодия».

«02» февраля 2021г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)