

**Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий № 39240041000109732779 от 29.02.2024**

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Калининградской области**

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

**27 марта 2024 г., 10 час. 00 мин. N 77**

(дата и время составления акта)

**МАОУ СОШ № 21 г. Калининград, ул. Бассейная, 40**

(место составления акта)

**АКТ ВЫЕЗДНОЙ ПРОВЕРКИ**

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Калининградской области А.А. Васильева № 77 от 29.02.2024, учетный номер 39240041000109732779

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

**3. Выездная проверка проведена:** старшим специалистом отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Калининградской области Романенко Ларисой Юрьевной

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

**4. К проведению выездной проверки были привлечены:** ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» (Уникальные номера записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710068 и № RA.RU.510362, выданные Федеральной службой по аккредитации) помощники врача по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» Чудакова Надежда Леонидовна; Степанов Максим Александрович; Романова Ирина Олеговна.

---

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

**эксперты (экспертные организации):**

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» (Уникальные номера записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710068 и № RA.RU.510362, выданные Федеральной службой по аккредитации).

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

**5. Выездная проверка проведена в отношении:** - деятельность, действия (бездействие) контролируемых лиц, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к контролируемым лицам, осуществляющим деятельность, действия (бездействие);

- здания, помещения, сооружения, линейные объекты, территории, включая водные, земельные и лесные участки, оборудование, устройства, предметы, материалы, транспортные средства и другие объекты, которыми контролируемые лица владеют и (или) пользуются и к которым предъявляются обязательные требования (производственные объекты), используемых для осуществления образовательной деятельности муниципального автономного общеобразовательного учреждения города Калининграда средней общеобразовательной школы № 21 им. А.А. Леонова (МАОУ СОШ № 21), ОГРН 1023900772334, ИНН 3905021860, дата регистрации 07.09.2000

---

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

**6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):**

Калининградская область, г. Калининград, ул. Бассейная, д. 40, места фактического осуществления им деятельности: г. Калининград, ул. Бассейная, д. 40

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

**7. Контролируемое лицо:** муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Калининграда средняя общеобразовательная школа № 21 им. А.А. Леонова (МАОУ СОШ № 21), ОГРН 1023900772334, ИНН 3905021860, дата регистрации 07.09.2000, адрес места нахождения: г. Калининград, ул. Бассейная, д. 40

---

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

**8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:**

**с "14" марта 2024 г. 09 час. 00 мин.**

**по "27" марта 2024 г. 10 час. 00 мин.**

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

**проведение выездной проверки приостанавливалось в связи**

**с "\_\_\_" \_\_\_\_\_ г., \_\_\_ час. \_\_\_ мин.**

**по "\_\_\_" \_\_\_\_\_ г., \_\_\_ час. \_\_\_ мин.**

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

**Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:**

3 часа 00 минут

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

**9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:**

- 1) осмотр
- 2) истребование документов
- 3) обор проб (образцов)
- 4) экспертиза

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

**в следующие сроки:**

14.03.2024 с 11ч.00 мин. до 12ч.00мин, МАОУ СОШ № 21, г. Калининград, ул. Бассейная, д. 40 (отбор проб (образцов);

14.03.2024 с 11ч.00 мин. до 14ч.00мин, МАОУ СОШ № 21, г. Калининград, ул. Бассейная, д. 40 (истребование документов, осмотр);

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

**по результатам которого составлены:**

- протокол осмотра МАОУ СОШ № 21, г. Калининград, ул. Бассейная, д. 40 от 14.03.2024;
- протокол отбора проб (образцов) МАОУ СОШ № 21, г. Калининград, ул. Бассейная, д. 40 от 14.03.2024;

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам

проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту) -

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.459.285.К.П.14 от 22.03.2024;

заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.458.285.К.П.14 от 22.03.2024;

заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.460.285.К.П.14 от 22.03.2024;

заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.456.285.К.П.14 от 22.03.2024;

заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.455.285.К.П.14 от 22.03.2024;

заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.454.285.К.П.14 от 22.03.2024;

заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.461.285.К.П.14 от 21.03.2024;

заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.464.285.К.П.14 от 21.03.2024;

заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.462.285.К.П.14 от 21.03.2024;

заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.463.285.К.П.14 от 21.03.2024;

**10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:**

- документы, подтверждающие полномочия законного представителя юридического лица (приказ о назначении, трудовой договор, - приказ о назначении работника на работу от 23.08.2007 № 66-л, трудовой договор от 01.01.2017 № 18;

- договора и акты выполненных работ со специализированными организациями на дератизацию, дезинсекцию, дезинфекцию помещений и акарицидную обработку территории с АНО «ДЕЗИНФЕКЦИЯ» согласно договору от 01.01.2023 № 125, с АНО «ДЕЗИНФЕКЦИЯ» от 01.01.2024, вывоз ТКО с ГП КО «ЕССО» по договору от 20.11.2023 № 220100044, акты выполненных работ прилагаются;

- договор на оказание услуг по организации питания обучающихся № 01/2024 от 07.11.2023 с ООО «ЭСПЕРАНТО», генеральный директор Шапошников О.А.;

- копия технического плана помещений пищеблока с актуальным обозначением помещений;

- количество оборудованных посадочных мест в столовой;

- количество функционирующих умывальников перед входом в столовую;

- максимальное количество одновременно питающихся детей;

- перечень технологического, холодильного и моечного оборудования помещений пищеблока;

- акт готовности технологического оборудования пищеблока на начало 2023-2024 учебного года, акты технического обслуживания холодильного, технологического и пищевого технологического оборудования, согласно договора в августе 2023 с ООО «Фирма Верис и К»;

- основное 2-х недельное меню;

- ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- меню дополнительного питания, ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- сведения об организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, наличие меню для детей с заболеванием сахарным диабетом, другими заболеваниями, сведения об употреблении детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах) при наличии таких обучающихся;
- количество обучающихся 1-4 классов в первую и во вторую смены, с указанием количества детей, имеющих сахарный диабет, целиакию и пищевую аллергию; охват горячим бесплатным питанием обучающихся 1-4 классов; количество детей, официально отказавшихся от организованного питания, из них по причине заболевания, по иной причине;
- общее число учащихся 5-11 классов, из них получающих горячее питание;
- расписание звонков, с указанием перемен, отведенных для организации горячего питания обучающихся начальных классов;
- документация по организации питания: цикличное меню, журнал бракеража готовой кулинарной продукции (оценки качества блюд бракеражной комиссией), приказ (решение) о составе бракеражной комиссии; технологические карты приготовляемых блюд (на момент проверки);
- список поставщиков бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воды, договор поставки, документы об оценке (подтверждении) соответствия поставляемой бутилированной питьевой воды - для питьевых целей в буфете оборудован питьевой фонтанчик, держатель для одноразовых стаканов (договор на поставку от 09.01.2024, № АА-24712 с ООО «Айсберг-Аква»). Представлены протоколы лабораторных исследований воды питьевой водопроводной протокол испытаний № 39-00/54898-23 от 10.11.2023., сертификат соответствия воды, декларация о соответствии, инструкция по обработке помпы; в начальных классах питьевой режим организован питьевой бутилированной водой с розливочной установкой (помпой) и одноразовых стаканов;
- результаты родительского (общественного) контроля (проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний);
- расчет % пищи не съедаемой обучающимися;
- список работников образовательного учреждения, осуществляющих влажную уборку зоны умывальных раковин перед входом в столовую в соответствии со штатным расписанием с указанием профессии и даты приема (поступления) на работу; сведения о результатах медицинских обследований и лабораторных исследований, прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, внесенные в личные медицинские книжки;
- журнал проведения уборок помещений столовой, обеспеченность персонала спецодеждой;
- документы на используемую парфюмерно-косметическую продукцию;
- перечень применяемых дезинфицирующих средств, документы, подтверждающие их качество и безопасность, инструкции по применению используемых дезинфицирующих средств, кожных антисептиков, журнал прихода-расхода дезинфекционных средств, сведения о сформированном запасе средств индивидуальной защиты (перчатки, маски) и др.) – из дезинфицирующих средств в работе используют «Абактерил», «Ремедин», представлен расчет дезинфицирующих средств для проведения влажных уборок помещений, журнал проведения уборок и санитарных обработок столовой, буфета, инструкция по применению дезинфицирующих средств; сформирован запас дезинфицирующих средств - «Абактерил» в количестве 20 литров, «Фармсепт» в количестве 25 литров, маски одноразовые в количестве 3000 штук.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

## **11. По результатам выездной проверки установлено:**

14.03.2024 с 11 час.00мин. до 14 час.00мин:

муниципальное автономное общеобразовательное учреждение города Калининграда средняя общеобразовательная школа № 21 им. А.А. Леонова (далее - МАОУ СОШ № 21) размещена по адресу: г. Калининград, ул. Бассейная, 40.

Здание школы довоенной постройки, 2-х этажное.

Всего обучающихся на начало проверки 14.03.2024 - 1098 человек, в том числе обучающихся с 1 по 4 классы - 468 человек, с 5 по 11 классы 630 человек. Учащиеся 1-4 классов обучаются в две смены (1 смена – 223 чел., 2 смена – 245 чел.); учащиеся 5-11 классов обучаются в две смены (1 смена – 297 чел., 2 смена – 333 чел.).

Оказание услуг по организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 21 осуществляет ООО «ЭСПЕРАНТО» - генеральный директор Шапошников О.А., по договору от 07.11.2023 № 01/2024. Организована работа буфета.

Столовая расположена на 1-м этаже школы. Пищеблок работает по типу доготовочной, на полуфабрикатах. На пищеблоке одно производственное помещение – горячий цех, моечная кухонной и столовой посуды; имеется в подвальном помещении туалет для персонала, выделено помещение, где установлены шкафы для хранения личной одежды и спец. одежды работников пищеблока.

Водоснабжение, канализация, отопление централизованные от городских сетей. Резервное водоснабжение на пищеблоке от электробойлеров (в моечном помещении установлены два электрических водонагревателя (бойлеры «Аристон») на 150 литров каждый). Все системы в рабочем состоянии. Аварийные ситуации на системах водоснабжения, канализования, отопления и энергоснабжения не регистрировались.

На пищеблоке оборудована приточно-вытяжная вентиляция с механическим побуждением; над технологическим оборудованием (электроплитой, пароконвектоматом) оборудована локальная вытяжная система вентиляции; в моечной установлена посудомоечная машина. В ходе проверки представлены акты проверки технического состояния технологического, холодильного оборудования с ООО «Фирма Верис и К».

Имеющееся технологическое и холодильное оборудование исправно, в рабочем состоянии. Холодильники обеспечены термометрами.

Внутренняя отделка помещений выполнена материалами соответствующими гигиеническим требованиям: пол, стены выложены плиткой, потолок окрашен водоземлемой краской.

#### Оценка условий для организации питания.

В столовой МАОУ СОШ № 21 питание обучающихся осуществляется в помещении столовой на 60 посадочных мест. В обеденном зале оформлен информационный стенд, на котором вывешены ежедневное меню, утвержденное организатором питания и согласованное руководителем образовательного учреждения, в котором указаны наименование кулинарных изделий, сведения об объемах блюд для двух возрастных категорий питающихся детей, график питания и посещения буфета обучающимися, график уборки помещений столовой и обработки санитарного оборудования. Обеденный зал оснащен мебелью – установлено 15 обеденных столов для приема пищи с гигиеническим покрытием по 4 места за каждым столом. Максимальное число одновременно питающихся учащихся в столовой составляет 36 детей.

#### Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам:

В столовой МАОУ СОШ № 21 продолжительность перемен, во время которых происходит питание обучающихся, составляет 20 минут.

Площадь столовой составляет 57 кв.м., площадь 1-го посадочного места – 0,95 кв.м. Число одновременно питающихся детей составляет 36 человек и не превышает количество посадочных мест в обеденном зале.

Таблица №1

Общая площадь столовой (м <sup>2</sup> )	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное кол-во одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей ( в мин.)	
				мин	макс
57	60	0,95	36	20	20

Согласно заключению эксперта от 22.03.2024 № М.454.285.К.П.14 количество оборудованных посадочных мест в столовой и продолжительности приема пищи обучающихся, перемен для приема пищи обучающихся в МАОУ СОШ № 21 соответствует требованиям:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- таблицы 6.4., 6.6 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

Согласно заключению эксперта от 22.03.2024 № М.459.285.К.П.14 кулинарное изделие – готовое блюдо: «Суп картофельный с рисовой крупой на курином бульоне» по исследованным микробиологическим показателям отвечает санитарным нормам, что соответствует требованиям приложения № 1, приложения № 2 таблицы 1 раздела 1.8 Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Согласно заключению эксперта от 22.03.2024 № М.458.285.К.П.14 кулинарное изделие – готовое блюдо: «Котлеты рубленые из мяса птицы» по исследованным микробиологическим показателям отвечает санитарным нормам, что соответствует требованиям приложения № 1, приложения № 2 таблицы 1 раздела 1.8 Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Согласно заключению эксперта от 22.03.2024 № М.460.285.К.П.14 кулинарное изделие – готовое блюдо: «Каша гречневая» по исследованным микробиологическим показателям отвечает санитарным нормам, что соответствует требованиям приложения № 1, приложения № 2 таблицы 1 раздела 1.8 Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

Согласно заключению эксперта от 22.03.2024 № М.456.285.К.П.14 термическая обработка кулинарного изделия «Котлеты рубленые из мяса птицы» - достаточна: качество термической обработки (реакция на фосфатазу) – отрицательная, что соответствует п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

Согласно заключению эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.455.285.К.П.14 от 22.03.2024 по протоколам испытаний № 39-00/09110-24 от 18.03.2024 массовая доля действующего вещества (четвертичных аммониевых соединений) в концентрате дезинфицирующего средства «Абактерил», установленная лабораторным путём, составила: от 5,8% до 6,8%, что соответствует норме массовой доли действующего вещества (четвертичных аммониевых соединений): от 5.7% до 6.3%, установленной в «Инструкции № 01/11 по применению дезинфицирующего средства с моющим эффектом «Абактерил», (далее - «Инструкция № 01/11») с учетом допустимых погрешностей. Фактическая концентрация рабочего раствора, согласно «Инструкции № 01/11», и протоколам испытаний № 39-00/09110-24 от 18.03.2024 и № 39-00/09115-24 от 18.03.2024 составляет от 0,417% до 0,683%, что соответствует заявленной концентрации рабочего раствора (0.5%), требованиям п.18 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».

Согласно заключению эксперта от 21.03.2024 № М.461.285.К.П.14 калорийность блюда: «Чай с молоком» соответствует гигиеническим требованиям; фактическая калорийность блюда «Чай с молоком» установленные лабораторным путем находятся в

пределах допустимых отклонений, что отвечает требованиям п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», технологических карт.

Согласно заключению эксперта от 21.03.2024 № М.464.285.К.П.14 калорийность блюда: «Котлеты рубленые из мяса птицы» соответствует гигиеническим требованиям; фактическая калорийность блюда «Котлеты рубленые из мяса птицы» установленные лабораторным путем находятся в пределах допустимых отклонений, что отвечает требованиям п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», технологических карт.

Согласно заключению эксперта от 21.03.2024 № М.462.285.К.П.14 калорийность блюда: «Каша гречневая с маслом» соответствует гигиеническим требованиям; фактическая калорийность блюда «Каша гречневая с маслом» установленные лабораторным путем находятся в пределах допустимых отклонений, что отвечает требованиям п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», технологических карт.

Согласно заключению эксперта от 21.03.2024 № М.463.285.К.П.14 калорийность блюда: «Суп картофельный с рисовой крупой на курином бульоне» соответствует гигиеническим требованиям; фактическая калорийность блюда «Суп картофельный с рисовой крупой на курином бульоне» установленные лабораторным путем находятся в пределах допустимых отклонений, что отвечает требованиям п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», технологических карт.

Перед входом в столовую и буфет оборудованы 3 умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смесители, имеется 2 дозатора с жидким мылом, два санитайзера с кожным антисептиком, оборудовано два электрополотенца.

Согласно заключению эксперта от 22.03.2024 № М.454.285.К.П.14 количество функционирующих умывальников перед входом в столовую – 3, что соответствует требованиям таблицы 6.4 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

#### Способ накрывания на столы:

В столовой МАОУ СОШ № 21 обучающиеся 5-11 классов самостоятельно получают готовые блюда с линии раздачи; для обучающихся 1-4 классов отдельно выделенный персонал накрывает на столы. Температура горячих блюд и масса порций на раздаче и на столах у обучающегося к моменту приема пищи соответствует гигиеническим требованиям (акт измерений температуры готовых блюд № А.85/Н от 14.03.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области»).

Помещение столовой подвергается влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств после каждого приёма пищи. Уборка помещений столовой, включая обеденный зал и раковины для рук проводится персоналом школы. Уборочный инвентарь для уборки столовой промаркирован, хранится в специально отведенном месте, для уборки поверхности обеденных столов выделены специальные промаркированные ёмкости и ветошь. В столовой используется напольная передвижная бактерицидная установка. Обеззараживание воздуха проводится по графику. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, в местах, недоступных для обучающихся (выделены шкафы). Для уборки помещений столовой используется дезинфицирующее средство «Абактерил». Ведётся книга учёта получения и расхода дезинфицирующих средств. Имеются памятки по применению дез. средства, инструкция по применению. Представлены две медицинские книжки на сотрудников осуществляющих влажную уборку зоны умывальных раковин перед входом в столовую и буфет. Медицинский осмотр, флюорографическое обследование, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдены, привиты в соответствии с Национальным



календарем профилактических прививок.

**Характеристика численности обучающихся и охват горячим питанием 1-4 классов:**

Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию:

Рабочая таблица:

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
223	245	0	0	0

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия): 3 человека (иные причины).

Рабочая таблица:

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
0	0	0	0

Показатели охвата школьников горячим питанием

Рабочая таблица:

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатное		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
223	245	223	245	0	0	0

**Характеристика численности обучающихся и охват горячим питанием 5-11 классов:**

Рабочая таблица:

Количество школьников 5-11 кл. обучающихся очно		Количество школьников 5-11 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в I-ю смену	в II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
297	333	0	0	0

Показатели охвата школьников 5-11 классы горячим питанием.

Рабочая таблица:

Количество школьников 5-11 кл., всего/нуждающихся в питании (ТСЖ)		Количество школьников 5-11 кл., получающих горячее питание всего/бесплатное		Количество школьников 5-11 кл. имеющих заболевания требующие индивидуального подход в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
297/7	333/23	297/7	333/23	0	0	0

В наличии имеется единое примерное двухнедельное меню, прошедшее санитарно-эпидемиологическую оценку. Фактическое меню на момент проверки соответствует

утвержденному примерному меню. Имеется два ребенка с диагнозом непереносимости лактозы. Для этих детей разработано диетическое питание с заменой продуктов питания согласно рекомендациям врача педиатра.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. В целях обеспечения постоянного контроля за работой столовой в школе создана бракеражная комиссия (приказ директора МАОУ СОШ № 21 от 07.11.2023 № 529-О). Результат бракеража по органолептическим показателям регистрируются в журнале учета качества завтраков и обедов.

**Родительский (общественный) контроль:**

В школе создан родительский контроль за организацией питания, проводятся организационно-массовые мероприятия, направленные на формирование позиции здорового питания, в состав которого входят педагоги и родители. По плану работы контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока и помещений столовой, контроль качества и безопасности продуктов осуществляется в течении года.

Согласно Положению о родительском контроле за организацией горячего питания учащихся, утвержденному приказом № 309-О от 31.08.2023, представители родительской общественности от классов осуществляют контроль за организацией питания в начальной школе, по результатам которого в «Книге посещения» оставляют свои отзывы. Кроме того, в течении года проводится анкетирование среди учащихся и их родителей. Замечаний по качеству приготовляемой пищи не поступало. Родители удовлетворены организацией питания в начальной школе.

**Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися в МАОУ СОШ № 21 (1-4 кл)**

<b>% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак</b>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
101	102	103
<b>3,0%</b>	<b>4,0%</b>	<b>2,0%</b>
<b>% пищи не съедаемой обучающимися в обед</b>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
104	105	106
<b>3,0%</b>	<b>4,0%</b>	<b>2,0%</b>

**Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися в МАОУ СОШ № 21(5-11 кл)**

<b>% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак</b>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
101	102	103
<b>3,0%</b>	<b>4,0%</b>	<b>2,0%</b>
<b>% пищи не съедаемой обучающимися в обед</b>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
104	105	106
<b>3,0%</b>	<b>4,0%</b>	<b>2,0%</b>

Организована работа буфета, выделено отдельное помещение под буфет, оборудована стойка, имеется два горизонтальных стеллажа для выкладки буфетной продукции, столы, стулья.

Питьевой режим организован в столовой, для питьевых целей в буфете установлен питьевой фонтанчик, оборудован держатель для одноразовых стаканов. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в

образовательном учреждении.

В ходе внеплановой проверки 14.03.2024 осуществлен отбор образцов (проб) объектов окружающей среды для проведения экспертиз, исследований, испытаний, измерений (готовой продукции на калорийность, микробиологические показатели, на качество термической обработки, оценку достаточности оборудованных посадочных мест в столовой и продолжительности приема пищи обучающихся).

По результатам внеплановой выездной проверки МАОУ СОШ № 21 выявлены нарушения обязательных требований: нет

По результатам внеплановой выездной проверки МАОУ СОШ № 21 не выявлено нарушений обязательных требований:

- пункт 1 статьи 20 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- раздел 3, раздел 5, раздел 7, раздел 10 Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017), принятого Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45;
- статьи 4, 5, 7 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» (ТР ТС 009/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 799;
- статьи 15, 17, 19, 24, 28 главы III; подпункт 1 статьи 33; статьи 32, 34, 36 главы IV Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- пункты 1, 2 статьи 3; статьи 15, 17 главы IV; статьи 25.1, 25.2, 25.3 главы IV.I Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- пункты 1.5, 1.8, 1.9, 1.10, 1.12; подпункты 2.2.3, 2.2.6 пункта 2.2; подпункты 2.4.6.1, 2.4.6.2, 2.4.6.3, 2.4.12 пункта 2.4; подпункты 2.5.2, 2.5.3 пункта 2.5; подпункты 2.6.1, 2.6.2, 2.6.3, 2.6.4, 2.6.5, 2.6.6 пункта 2.6; подпункты 2.7.1, 2.7.2, 2.7.3, 2.7.4 пункта 2.7; подпункты 2.9.3, 2.9.4, 2.9.5, 2.9.7 пункта 2.9; подпункты 2.11.2, 2.11.3, 2.11.4, 2.11.6, 2.11.7, 2.11.8, 2.11.9 пункта 2.11; подпункты 3.4.3, 3.4.13, 3.4.15, 3.4.16 пункта 3.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;
- пункты 2.5, 2.7, 2.9, 2.10, 2.12, 2.13, 2.15, 2.16, 2.17, 2.20, 2.23 главы II; пункты 8.1.2, 8.1.3, 8.1.4, 8.1.5, 8.1.7, 8.2, 8.2.1, 8.2.3, 8.3, 8.4.2, 8.4.3, 8.4.4, 8.4.5, 8.4.6 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32;
- пункты 194, 195 главы VI; таблицы 6.1, 6.4, 6.6, 6.12, 6.18, 6.19 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2;
- пункты 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 главы II СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утверждённые Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 3;
- пункты 5, 15, 18, 58, 60, 61, 62, 63, 64, 72, 74, 75, 76, 77, 78 главы II; пункты 81, 82, 83, 84, 85, 88, 89, 91, 92, 93, 94, 98, 99, 101, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 115, 116, 117, 126 главы III

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

**12. К настоящему акту прилагаются:**

- 1) протокол осмотра МАОУ СОШ № 21 от 14.03.2024;
- 2) протокол отбора проб (образцов) МАОУ СОШ № 21 от 14.03.2024 (готовой продукции на калорийность, микробиологические показатели, на качество термической обработки);
- 3) заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.459.285.К.П.14 от 22.03.2024;  
заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.458.285.К.П.14 от 22.03.2024;  
заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.460.285.К.П.14 от 22.03.2024;  
заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.456.285.К.П.14 от 22.03.2024;  
заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.455.285.К.П.14 от 22.03.2024;  
заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.454.285.К.П.14 от 22.03.2024;  
заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.461.285.К.П.14 от 21.03.2024;  
заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.464.285.К.П.14 от 21.03.2024;  
заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.462.285.К.П.14 от 21.03.2024;  
заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.463.285.К.П.14 от 21.03.2024;

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Старший специалист 1 разряда ОСН  
Управления Роспотребнадзора по  
Калининградской области Романенко Л.Ю.



(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего проверку

(подпись)

Старший специалист 1 разряда отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Калининградской области Романенко Лариса Юрьевна, тел. 531858;

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Ознакомлена директор ООО «СМ»  
Михаилова В.В. [подпись] 27.03.2024, 9.00 час.

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

В случае несогласия с настоящим решением Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о принятии обжалуемого решения (статья 40 Федерального закона «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации») с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:

\* Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.

