

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю

"26" ноября 2020 г.
(дата составления акта)

г. Пермь
(место составления акта)
15-00 часов
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора),
индивидуального предпринимателя

№ 908

По адресу: г. Пермь, ул. Героев Хасана, 18

(место проведения проверки)

На основании распоряжения руководителя (заместителя руководителя) Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения по Пермскому краю от «22» октября 2020 г. № 718, была проведена проверка в отношении: Индивидуального предпринимателя Гусевой Анны Владимировны, ОГРНИП 313590415600020; ИНН 590309811196.

Общая продолжительность проверки: 19 рабочих дней

Акт составлен Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен: [подпись] индивидуальный предприниматель Гусева А. В. 23.10.2020 г. в 09 час. 00 мин.

Лица, проводившие проверку: Путиевская Вера Николаевна – главный специалист – эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков (руководитель); Еремина Ирина Александровна – специалист – эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков, Мануйлова Марина Аркадьевна – главный специалист – эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков; Мехоношина Ирина Викторовна – главный специалист – эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков.

Лица, привлекаемые к проведению проверки: Сторожева Александра Владимировна – врач по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае».

Приказ Федеральной службы по аккредитации от 21 мая 2015 г. № А-2491 «Об аккредитации Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» в качестве органа инспекции в национальной системе аккредитации.

При проведении проверки присутствовали: индивидуальный предприниматель Гусева А. В.

В ходе проведения проверки установлено:

индивидуальный предприниматель Гусева А. В., действующий на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя, зарегистрирован в налоговом органе Инспекция Министерства Российской Федерации по налогам и сборам по Свердловскому району г. Перми 05.06.13 г., юридический адрес: 614016, г. Пермь, ул. Краснофлотская, 40 «А»- 6; осуществляет организацию питания в столовых MAOY «СОШ № 77» г. Перми, расположенной по адресу: г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 18 и MAOY «СОШ Петролеум+» г. Перми, расположенной по адресу: г. Пермь, шоссе Космонавтов, д. 195.

При оценке условий для организации питания в MAOY «СОШ № 77» г. Перми установлено:

услуга осуществляется по договору № 01 от 02.09.2020 г. по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся, договору № 4 от 11.08.2017 г. аренды объекта муниципального недвижимого и движимого имущества.

Обеденный зал школы имеет площадь 69, 6 м², оборудован 70 посадочными местами. Согласно представленному графику питания (максимального разобщения в условиях COVID-19), утверждаемого каждую четверть (последнее утверждение от 05.11.2020 г.) директором MAOY «СОШ № 77» г. Перми Иконниковой Е. Е., одновременно питаются по 2 класса (не более 60 человек), что не превышает количества посадочных мест в зале.

Продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы - перед обеденным залом оборудовано 4 умывальные раковины (из расчета 1 раковина на 18 посадочных мест), с подводкой холодной и горячей воды, обеспеченные мылом. Для сушки рук предусмотрено 1 электрополотенце, кроме этого обеспечено наличие установок с бумажными полотенцами. Оборудовано 3 локтевых дозатора с кожным антисептиком для обработки рук.

Накрывание на столы осуществляет персонал пищеблока. Температура горячих блюд завтрака на раздаче при проведении обследования 13.11.2020 г. в 8 часов 27 минут составила «каши молочной «Дружба» - 84°C; «какао с молоком» - 91°C; на столе у обучающегося к моменту приема пищи в 8 часов 31 минуту - «каши молочной «Дружба» - 68°C при норме не менее 65°C; «какао с молоком» - 77°C при норме не менее 75°C, что подтверждается экспертным заключением АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3050 от 23.11.2020 г.

Количество детей обучающихся в 1-4 классах в МАОУ «СОШ № 77». Перми составляет 352 человека, из них в первую смену обучается 96 детей, во вторую - 256. детей. Среди данного контингента детей количество детей, имеющих сахарный диабет - 0 человек, целиакию - 0 человек, пищевую аллергию - 1 человек.

Охват школьников 1-4 классов горячим питанием составляет: завтраками - 96 человек (27%), обедами - 256 человек (73%), с индивидуальным подходом в организации питания, получающих бесплатное питание - 1 (0,3%).

Детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия), нет.

Питание детей организовано в соответствии с согласованным 12 дневным меню (письмо Управления Роспотребнадзора по ПК № 59-00-09/10-10692-2019 от 06.05.2019 г.).

Имеющееся меню включает 3-х разовое питание (завтрак, обед, полдник), разработано с учетом сезонности, дифференцировано по возрастам. Учащиеся 1-4 классов полдник не получают. Фактический рацион питания соответствует примерному меню, включает: завтрак (стоимость: 72,6 руб.), обед (стоимость: 72,6 руб.). Завтраки состоят из крупяного, яичного или творожного блюда (каши, запеканки, пудинги, омлеты), закуски (бутерброд, фрукт), горячего напитка. Обеды состоят из первого блюда, второго блюда (котлеты, биточки, шницеля, рыбные блюда), гарнира (крупяной, овощной, макаронные изделия), овощной подгарнировки, холодного напитка.

Приготовление блюд осуществляют в соответствии со сборниками рецептов регионального центра питания 2008, 2013 гг. Технологические карты на рабочих местах имеются.

Представленное меню содержит продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами: соль йодированная, шиповник, соки фруктовые, молоко, хлеб.

Проведение искусственной С- витаминизации обеспечено в третьем блюде обеда. Использование в меню премиксов предусмотрено. Обогащение рациона незаменимыми микронутриентами осуществляется включением в состав рациона продуктов, обогащенных витаминно-минеральными смесями (премиксами) - хлеба, молока, а так же обогащение витаминами (витаминизация) блюд на пищеблоке - аскорбиновая кислота.

Характеристика расчётных количественных показателей меню:

- суммарная масса блюд за прием пищи составляет в завтрак от 430 г в 3 день меню до 655 г в 7 день меню, в обед от 820 г в 4 и 8 день меню до 920 г в 6 день меню;

- калорийность составляет в завтрак от 442 ккал в 10 день меню до 751 ккал в 7 день меню, в обед от 724 ккал в 1 день меню до 1093 ккал в 4 день меню;

- средний показатель за цикл удельного веса в завтрак калорийности - белков 21,95 г; жиров - 17,31 г; углеводов - 96,02 г; содержание витамина С (мг) - 22,13; В1 (мг) - 0,25; В2 (мг) - 0,46; А (рет. экв.) - 91,95 мкг; кальций (мг) - 281; фосфор (мг) - 346; магний (мг) - 76; железо (мг) - 4; йод (мг) - 0,03; селен (мг) - 0,0117;

- средний показатель за цикл удельного веса в обед калорийности - белков 32,63 г; жиров - 27,61 г; углеводов - 107,92 г; содержание витамина С (мг) - 48,5; В1 (мг) - 0,47; В2 (мг) - 0,56; А (рет. экв.) - 763,44 мкг; кальций (мг) - 155; фосфор (мг) - 462; магний (мг) - 135; железо (мг) - 7,55; йод (мг) - 0,045; селен (мг) - 0,045.

По результатам контрольного взвешивания порционных блюд 13.11.2020 г. установлено: фактическая масса блюд завтрака для учащихся возрастной группы 7-11 лет составила 540 г;

gen. yer

13

целиакия

- горячее блюдо (каша с маслом) - 160г при рекомендуемой массе порций 150-200г;
 - горячий напиток (какао с молоком) - 200г при рекомендуемой массе 200г;
 - сыр твердый порционно - 30 г;
 - хлеб пшеничный порционно - 30 г;
 - фрукт (яблоко свежее) -120г при рекомендуемой массе 100г;
- вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню-раскладке, что соответствует п.14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08, что подтверждается экспертным заключением АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3049 от 23.11.2020 г.

Результаты лабораторных исследований готовых блюд:

- микробиологические показатели пробы «каша «Дружба», «какао с молоком» по определяемым микробиологическим показателям (Бактерии рода *Salmonella*) соответствуют по п.1.9.15.14, п. 1.9.15.16. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", что подтверждается экспертным заключением АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3050 от 23.11.2020 г.
- калорийность завтрака, отобранного с обеденного стола 1 «А» класса - в целом фактическая энергетическая ценность завтрака, составила 469,3 ккал, что составляет 20% от усредненной физиологической потребности в энергии (2350 ккал) в день для обучающихся общеобразовательных учреждений возрастной категории 7-11 лет при нормируемой величине энергетической ценности завтрака 20-25 % (первая смена) согласно п.6.9., приложение 4, табл. 1, табл.3., что подтверждается экспертным заключением АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3049 от 23.11.2020 г.
- фактическая масса заложённых продуктов в блюда соответствует рецептурам, изложенным в технологических картах, что соответствует требованиям п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08, что подтверждается экспертным заключением АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3049 от 23.11.2020 г.
- С-витамин - содержание витамина «С» в компоте из сухофруктов, искусственного витаминизированного аскорбиновой кислотой из расчета 60 мг на 1 порцию 200 мл, согласно журналу витаминизации блюд, составил 35,73 мг в 100 г напитка, что подтверждается экспертным заключением АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3048 от 23.11.2020 г.;
- в пробе готового изделия «котлета из говядины» фермент пероксидаза не обнаружена, что свидетельствует о достаточности термической обработки блюда, что подтверждается экспертным заключением АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3048 от 23.11.2020 г.

Составление ежедневных меню – раскладок, количественный анализ пищевой и энергетической ценности питания осуществляется, имеется специальная компьютерная программа (1 «С») для контроля за качественным составом рациона и ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.

По данным накопительной ведомости за октябрь 2020 г. среднее за цикл (расчётное) содержание за завтрак соли составило 0, 67 г., сахара – 7, 52 г, кондитерские и выпечные изделия отсутствовали, колбасных изделий – 4 г, запрещенные блюда и продукты в меню отсутствовали; фрукты присутствуют в меню 10 раз в 2 недели, среднее содержание – 132.7 г, овощи не присутствуют в меню завтраков.

По данным накопительной ведомости за октябрь 2020 г. среднее за цикл (расчётное) содержание за обед соли составило 1, 0 г, сахара- 6, 73 г, кондитерских и выпечных, колбасные изделия, фрукты, запрещенные блюда и продукты в меню обеда отсутствуют; овощи присутствуют в меню 12 раз в 2 недели, среднее содержание - 85.0 г.

При оценке качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок, установлено:
- поступающее пищевое сырьё по состоянию на 16.11.2020 г. соответствует заявленному в контрактной документации. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заведующим производством;

дон. уел 1

13

идеи
сдел

- содержание йода в йодированной соли (соль пищевая выварочная йодированная сорт: Экстра, изготовитель: ООО "Гроссери" Российская Федерация, Московская область, Люберецкий район, поселок Томилино, ул. Гоголя, д.39/1) - массовая доля йода составила $0,042 \pm 0,006$ мг/г при норме 0,025 - 0,055 мг/г, что соответствует прил. 3, п.9 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается экспертным заключением АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3048 от 23.11.2020 г.

- в пробах «томат тепличный, товарный сорт 1», изготовитель: ООО "Тепличный комбинат "Майский", Республика Татарстан, Зеленогорский район, с. Осиново, ул. Гагарина, 15, содержание нитратов и пестицидов (гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты) не превышает величины допустимого уровня, что соответствует прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и подтверждается экспертным заключением АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3048 от 23.11.2020 г.

16.11.2020 г. в 14.00 часов, при визуальном контроле маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, нарушений не установлено. При проверке журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, установлено: не ведется учет поступления и расходования овощных полуфабрикатов (сырых очищенных овощей в вакуумной упаковке), что является нарушением п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409 -08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409 -08). По состоянию на момент составления акта данное нарушение устранено, представлен журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья с записями об учете поступления и расходования овощных полуфабрикатов, накладные на поступившие овощные полуфабрикаты.

При проверке условий приготовления блюд установлено:

набор помещений столовой МАОУ «СОШ № 77» г. Перми предусматривает работу на мытых/очищенных овощах (отсутствует цех первичной обработки), включает: загрузочную, складские помещения, доготовочный цех, пекарский участок, горячий цех, холодный цех, моечную столовой и кухонной посуды, раздачу, обеденный зал на 70 мест. Принципы точности технологических процессов соблюдаются. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений столовой исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. В помещении пищеблока установлено оборудование по приготовлению пищи, работающее на электричестве. Технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам проведен 22.06.2020 г. (акт ООО «Пермторгтехника – сервис» № 621).

Технологического оборудования недостаточно: отсутствует универсальный привод или овощерезательная машина для нарезки сырых овощей, идущих в термообработку в доготовочном цехе, отсутствует стол для сырой продукции в горячем цехе, что является нарушением п. 4.1 СанПиН 2.4.5.2409 -08. Холодильного оборудования достаточно.

Имеющегося кухонного инвентаря достаточно для обеспечения регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд.

Условия для соблюдения режима обработки яиц созданы, представлены участком для работы с птицей (ванна, стол) в доготовочном цехе, специально выделенными промаркированными емкостями. Обработка яйца производится дезинфицирующим средством с моющим эффектом «Ника- 2», правила обработки имеются на рабочем месте.

Обработка овощей – на момент проверки овощи представлены очищенным полуфабрикатом в вакуумной упаковке, вторичная обработка овощей производится в условиях доготовочного цеха; для овощей, используемых в сыром виде предусмотрена дополнительная обработка в цехе холодных закусок (отдельная ванна); обработка фруктов – в условиях цеха холодных закусок.

Санитарное состояние производственных помещений пищеблока на момент проверки удовлетворительное. Режим мытья и дезинфекции соблюдается с использованием дезинфи-

...обед составила 870 г на 1 ребенка. Количество питающих...
вую перемену второй смены - 60 детей, масса не съеденных остатков блюд - 5800 г, объем не
съедаемых остатков блюд составил 11%.

цирующего средства Жавель Син Табс.

Бракераж готовой продукции проводится, журнал бракеража заполнен, ведется по форме. Представлен приказ директора МАОУ «СОШ № 77» г. Перми от 24.08.2020 г. № 059-08/77-01-02/136 «Об утверждении состава бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год» в составе 5 человек.

Суточные пробы отбираются заведующим производством, хранятся в отдельном холодильнике в горячем цехе в течение 48 часов. При проверке условий отбора и хранения суточных проб, 16.11.2020 г. г. в 14-00 часов, установлено, что пробы отобраны в полном объеме, температурный режим хранения проб соблюдается (+4°C). Не все емкости для суточных проб обеспечены плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками, допускается использование пластмассовых крышек, что является нарушением п. 14.11 СанПиН 2.4.5.2409 -08, прил. 11.

Для мытья кухонной посуды оборудованы 2 производственные металлические моечные ванны. Мытье столовой посуды организовано ручным и механическим способами, имеется посудомоечная машина project t50 (производительностью в час: стаканов 1800 шт., тарелок 500 шт., с циклом мойки: 120 сек.) и 5-гнездная ванна. Смесители на ваннах для мытья столовой посуды обеспечены гибким шлангом с душевой насадкой. Моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Подводка воды с оборудованием смесителя выполнена ко всем моечным ваннам. Резервное горячее водоснабжение с разводкой по сети не оборудовано, для резервного подогрева воды имеется электрокипятильник. Хранение чистой кухонной посуды организовано на стеллажах и на полках под производственными столами на высоте не менее 0,5 м от пола. Имеется шкаф для хранения чистой столовой посуды. Количество столовой посуды достаточное. Использования посуды с отбитой эмалью не обнаружено.

Обеспеченность персонала специальной одеждой достаточная, по 3-4 комплекта, стирка санитарной одежды осуществляется централизованно по договору ООО «Многопрофильный центр «Темп».

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы: все производственные помещения оборудованы умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды; умывальные раковины обеспечены бумажными разовыми полотенцами, мылом, антисептиком «Химитек» Туалет для сотрудников столовой проектом не предусмотрен, используется туалет сотрудников школы, расположенный на первом этаже здания школы, выделена специальная одежда для посещения туалета.

Нарушений по соблюдению персоналом правил личной гигиены на момент проверки не выявлено.

Журнал «Здоровье» ведется по форме. На пищеблоке МАОУ «СОШ № 77» г. Перми работают 6 человек, из них 4 – повара. Ежедневно перед началом работы осуществляется термометрия у всех работающих сотрудников бесконтактным способом (имеется 1 бесконтактный термометр марки «Infrared Thermometer»).

Личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников пищеблока. Нарушений прохождения периодического медицинского осмотра, вакцинации, гигиенического обучения не выявлено.

Запас столовой посуды имеется, достаточный, моющие и дезинфекционные средства представлены «Сооку Е» – гель для мытья посуды, в количестве 4 шт по 5 л.; «Химитек» для мытья посуды в посудомоечной машине в количестве 2 шт по 5 л.; «Химитек Кухмастер» ополаскиватель для посуды в посудомоечной машине, в количестве 2 шт. по 5 л; «Жавель Син Табс» дезинфицирующее средство в количестве двух банок по 300 таблеток.

Информационный стенд об организации питания имеется при входе в обеденный зал и на раздаче, меню на день представлено на стенде.

Родительский (общественный) контроль проводится регулярно, за 2020 год общественной комиссией проведено 8 проверок, замечания отсутствуют.

При проведении расчёта процента пищи, не съеданной обучающимися, установлено: .

ген. уел.

13

цели

16.11.2020 г. масса блюд обеда составила 870 г на 1 ребенка. Количество питающихся в первую смену второй смены - 60 детей, масса не съеденных остатков блюд - 5800 г, объем не съеденных остатков блюд составил 11%.
Вывоз пищевых отходов осуществляется по договору б/н от 31.08.2020 г.

-температура «какао с молоком» на линии раздачи составила 90°C при норме не менее 75°C;
-температура «какао с молоком» на столе ребенка составила 78°C при норме не менее 75°C;
что соответствует требованиям п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08.

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований
в столовой МАОУ «СОШ № 77» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Героев Хасана, д. 18

• **СанПиН 2.4.5.2409 -08 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:**

- п. 4.1 - технологического оборудования недостаточно: отсутствуют универсальный привод или овощерезательная машина для нарезки сырых овощей, идущих в термообработку в готовочном цехе, стол для сырой продукции в горячем цехе;
- п. 14.5 - не ведется учет поступления и расходования овощных полуфабрикатов (сырых очищенных овощей в вакуумной упаковке) – *по состоянию на 26.11.2020 г. нарушение устранено;*
- п. 14.11 - не все емкости для суточных проб обеспечены плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками, допускается использование пластмассовых крышек – *по состоянию на 26.11.2020 г. нарушение устранено.*

Вышеуказанное, кроме того, является нарушением статьи 28 Федерального закона от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Ответственность за выявленные в ходе внеплановой выездной проверки нарушения возлагается на ИП Гусеву А. В., заведующего производством столовой МАОУ «СОШ № 77» г. Перми Лобкову К. А.

Нарушений

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукцию» (ТР ЕАЭС 040/2016);
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

- Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» 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)

Прилагаемые к акту документы: протоколы отбора проб от 13.11.2020 г., 18.11.2020 г., протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 21779, 21780 от 19.11.2020г. № 21779, 21780 от 19.11.2020г., № 21789, 21791 от 19.11.2020г., № 22085 от 20.11.2020г., № 22080 от 19.11.2020г., № 21781, 21783, 21784, 21787, 21788 от 19.11.2020г., № 21792 от 19.11.2020г., экспертные заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3048-ца от 23.11.2020 г., № 3049-ца от 23.11.2020 г., № 3050-ца от 23.11.2020 г.; протоколы отбора проб от 10.11.2020 г., протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 21432, 21437 от 18.11.2020 г., № 22078 от 19.11.2020г., № 22081 от 20.11.2020г. № 21437 от 18.11.2020г., № 21456-21460 от 18.11.2020г., протокол измерений температуры горячих блюд от 10.11.2020г., экспертные заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 3043-ЦА, №3044 – ЦА, № 3045 - ЦА от 23.11.2020г.;

- договор № 01 от 02.09.2020 г. по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся;

- договор № 4 от 11.08.2017 г. аренды объекта муниципального недвижимого и движимого имущества.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист- эксперт _____

Главный специалист- эксперт _____

Главный специалист – эксперт _____

Специалист – эксперт _____

Путиевская В. Н.

Мехоношина И. В.

Мануйлова М. А.

Еремина И. А.

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

26.11.2020 г. индивидуальный предприниматель Гусева А. В.