

КНМ 59240041000107692696 / 2024065172

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

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 \*

Отметка о согласовании или несогласовании (дата и реквизиты) проведения выездной проверки с органами прокуратуры \*



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 Пермскому краю

от 22 апреля  
15 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Управление Роспотребнадзора  
(место составления акта)

**Акт выездной плановой проверки № 277**

(плановой/внеплановой)

Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителем  
Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека по Пермскому краю Овчинниковой Екатерины Игоревны № 339 от 01.04.2024г.

(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 наступления сроков проведения контрольных  
(надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольно (надзорных) мероприятий  
в связи с выполнения утвержденного ежегодного плана проведения плановых проверок  
Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на 2024 год, размещенного на  
официальном сайте Управления: [www.59.rospotrebnadzor.ru](http://www.59.rospotrebnadzor.ru)

(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:

Главными специалистами – экспертами отдела надзора по гигиене детей и подростков Мехонопиной Ириной Викторовной, Мануйловой Мариной Аркадьевной, Ярославич Татьяной Алексеевной - специалистом экспертом Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю, Катковым Иваном Владимировичем специалистом экспертом.

(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 (них) замена была проведена после начала выездной проверки)

### 4. К проведению выездной проверки были привлечены: специалисты:

помощники врача по гигиене детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Шарычева Татьяна Александровна, Котягина Галина Николаевна. Желнина Лариса Васильевна – помощник врача по гигиене труда, Родина Марина Галиахметовна – помощник врача – эпидемиолога отделения.

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

### эксперты (экспертные организации):

Сторожева Александра Владимировна, Сотопина Наталья Валерьевна - врачи по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», Давыдова Ольга Владимировна, Пегашева Светлана Евгеньевна - врачи по общей гигиене отделения отбора, регистрации проб и оформления протоколов испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Давыдовой О.В.

(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: **Индивидуального предпринимателя Пиклова Сергея Витальевича (далее – ИП Пиклов С.В.), ОГРН 31359055250029, ИНН 590502579093**

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

### 6. Выездная проверка была проведена по адресам (местоположению):

- г. Пермь, ул. Архитектора Свиязева, д. 17
- г. Пермь, ул. Репина, д. 67 а
- г. Пермь, ул. Генерала Черняховского, д. 51
- г. Пермь, ул. Валежная, д. 15
- г. Пермь, ул. Читалина, д. 10
- г. Пермь, ул. Маршала Толбухина, д. 33
- г. Краснокамск, ул. Чапаева, д. 35
- г. Краснокамск, ул. Энтузиастов, д. 15

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

### 7. Контролируемые лица: ИП Пиклов С.В.

Место нахождения юридического лица:

(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 "09 " апреля 2024 года, 09 час. 00 мин.

по "22 " апреля 2024 года, 15 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 не приостанавливалось

с " " г., 00 час. 00 мин.

по " " г., 00 час. 00 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:

10 .00мин

(часы, минуты)

(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

с " 19 " апреля 2024 , 11 час. 30 мин.

по " 19 " апреля 2024г., 14 час. 00 мин.

по месту г. Пермь, ул. Архитектора Свизева, д. 17

с " 18 " апреля , 2024 , 10 час. 30 мин.

по " 18 " апреля 2024г., 15 час. 00 мин.

по месту г. Пермь, ул. Репина, д. 67 а

г. Пермь, ул. Генерала Черняховского, д. 51

с " 17 " апреля , 2024 , 11 час. 30 мин.

по " 17 " апреля 2024г., 14 час. 30 мин.

по месту Пермь, ул. Валежная, д. 15

с " 18 " апреля, 2024 , 11 час. 00 мин.

по " 18 " апреля 2024г., 11 час. 55 мин.

по месту Пермь, ул. Маршала Толбухина, д. 33

с " 11 " апреля , 2024 , 11 час. 30 мин.

по " 11 " апреля 2024г., 14 час. 30 мин.

по месту : г. Краснокамск, ул. Чапаева, д. 35

г. Краснокамск, ул. Энгельстаев, д. 15

(указывается первое фактически совершённое контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр, 2) досмотр, 3) опрос, 4) получение письменных объяснений, 5) истребование документов, 6) отбор проб (образцов), 7) инструментальная обследование, 8) испытание, 9) измерение, 10) экспертиза)

2) отбор проб

с " 09 " апреля 2024 , 09 час. 12 мин.

по " 09 " апреля 2024 г., 09 час. 55 мин.

по месту фактического осуществления деятельности г. Пермь, ул. Архитектора Свизева, д. 17

с " 09 " апреля 2024 , 11 час. 50 мин.

по " 09 " апреля 2024 г., 13 час. 10 мин.

по месту фактического осуществления деятельности Пермь, ул. Репина, д. 67а

с " 10 " апреля 2024 , 10 час. 08 мин.

по " 10 " апреля 2024 г., 10 час. 25 мин.

по месту фактического осуществления деятельности Пермь, ул. ул. Генерала Черняховского, д. 51:

с " 10 " апреля 2024 , 12 час. 40 мин.  
по " 10 " апреля 2024 г., 12 час. 46 мин.  
по месту фактического осуществления деятельности Пермь, ул. Валежная, д. 15:

с " 11 " апреля 2024 , 12 час. 10 мин.  
по " 11 " апреля 2024 г., 12 час. 45 мин.  
по месту фактического осуществления деятельности Пермь, ул. Читалина, д. 10:

с " 11 " апреля 2024 , 10 час. 00 мин.  
по " 11 " апреля 2024 г., 10 час. 15 мин.  
по месту фактического осуществления деятельности Пермь, ул. Маршала Толбухина. д. 33:

### 3) экспертиза

в следующие сроки: с  
с «15» апреля 2024 г. с 15-00 часов,  
по 18 » апреля 2024 г. до 14-00 часов.  
по месту: г. Пермь, ул. Куйбышева,50

с "15" апреля 2024 г. с 15-00 часов,  
по "17 " апреля 2024 г. до 10:00 часов  
по месту: г. Пермь, ул. Куйбышева,50

с «11» апреля 2024 г. с 11 час. 40 мин.  
по "18" апреля 2024г. с 12 час. 55 мин.  
по месту фактического осуществления деятельности г. Пермь, ул. Читалина, д. 10:

### 4) получение письменных объяснений;

с " 22 " апреля 2024 , 15 час. 00 мин.  
по " 22 " апреля 2024 г., 15 час. 20 мин.  
по месту г.Пермь,ул.Куйбышева,50

### 5. истребование документов

с " 09 " апреля 2024 , 09 час. 12 мин.  
по " 09 " апреля 2024 г., 12 час. 30 мин.  
по месту фактического осуществления деятельности г. Пермь, ул. Архитектора  
Связева, д. 17.Пермь, ул. Репина, д. 67а

с " 10 " апреля 2024 , 10 час. 08 мин.  
по " 10 " апреля 2024 г., 12 час. 00 мин.  
по месту фактического осуществления деятельности Пермь, ул. ул. Генерала  
Черныховского. д. 51:Пермь, ул. Валежная, д. 15:

с " 11 " апреля 2024, 10 час. 10 мин.

По " 11 " апреля 2024 г., 12 час. 00 мин.

по месту фактического осуществления деятельности Пермь, ул. Читатина, д. 10:Пермь, ул. Маршала Толбухина, д. 33:

7. опрос не проводился.

По результатам которых составлены:

1. Протоколы осмотра от 19.04.2024г, по адресу: г.Пермь, Архитектора Свезева, д. 17

Протокол осмотра от 18.04.2024г., по адресам: месту г. Пермь, ул. Репина, д. 67 а, г. Пермь, ул. Генерала Черныховского, д. 51, Пермь, ул. Маршала Толбухина, д. 33:

Протоколы осмотра от 17.04.2024г., по адресу : г. Пермь, ул. Валежная, д. 15:

Протоколы осмотра от 11.04.2024г., по адресам г. Краснокамск, ул. Чапаева, д. 35, г. Краснокамск, ул. Энтузиастов, д. 15

2.Протоколы (акты) отбора образцов (проб) продукции ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 942-ЦА от 09.04.2024 г., № 952-ЦА от 09.04.2024 г., № 968-ЦА от 10.04.2024 г., 982-ЦА от 10.04.2024 г., 987-ЦА от 11.04.2024 г., 969-ЦА от 11.04.2024 г.

3. Протоколы испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ рп24.24 от 09.04.2024 г., рп28.24 от 09.04.2024 г., рп29.24 от 10.04.2024 г., рп31.24 от 10.04.2024 г., рп37.24 от 11.04.2024 г., рп39.24 от 11.04.2024 г.

• Протоколы испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»:

по ул. Архитектора Свезева, д.17 (МАОУ «Лицей №3» г. Перми):

-№ 59-01/12685-24 от 12.04.2024 – проба готового блюда (каша гречневая рассыпчатая) на микробиологические показатели;

-№ 59-01/12681-24 от 16.04.2024 – проба готового блюда (фрикаделька из кур) на микробиологические и санитарно-химические (определение пероксидазы) показатели;

-№ 59-01/12704-24 от 11.04.2024 - проба сырых овощей (морковь очищенная в вакууме (полуфабрикат)) на содержание нитратов и пестицидов;

-№ 59-01/12703-24 от 16.04.2024 – проба «Сметана с м.д.ж. 15%» на содержание антибиотиков;

-№ 59-01/12698-24 от 12.04.2024 – проба «Сметана с м.д.ж. 15%» на показатели фальсификации;

-№ 59-01/12689-24 от 16.04.2024 – проба готового блюда (каша гречневая рассыпчатая) на содержание витамина А, минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, P);

-№ 59-01/12696-24 от 16.04.2024 – проба готовых блюд завтрака на калорийность (овощи натуральные (огурец (свежий), фрикаделька из кур, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром, хлеб пшеничный);

по ул. Репина, д. 67 а (МАОУ «СОШ №24» г. Перми):

-№ 59-01/12777-24, 59-01/12788-24 от 17.04.2024 – пробы готовых блюд (суп картофельный с бобовыми, биточек из филе кури) на микробиологические показатели;

-№ 59-01/12808-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (биточек из филе кури) на определение пероксидазы;

-№ 59-01/12825-24 от 17.04.2024 - проба сырых овощей (картофель очищенный в вакуумной упаковке (полуфабрикат), урожай 2023 года) на содержание пестицидов, нитратов;

- № 59-01/12798-24 от 17.04.2024 – проба «Молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 2,5%» на содержание антибиотиков;
- № 59-01/12794-24 от 17.04.2024 - проба «Молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 2,5%» (изготовитель ООО «Агрофирма «Труд») на показатели фальсификации;
- № 59-01/12810-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (каша гречневая рассыпчатая) на содержание витаминов А, В1, В2, минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, P);
- № 59-01/12816-24 от 17.04.2024 – проба готовых блюд обеда на калорийность (овощ натуральный (помидор свежий), суп картофельный с бобовыми, биточек из филе кури, каша гречневая рассыпчатая, компот из кураги, хлеб пшеничный, хлеб ржаной);
- № 59-01/12800-24 от 17.04.2024 - проба пищевой продукции (тазобедренный отруб говяжий б/к замороженный категории А (огузок)) на микробиологические показатели;

по ул. Валежская, д. 15 (МАОУ «СОШ №45» г. Перми):

- № 59-01/13169-24, 59-01/13170-24 от 18.04.2024 – пробы готовых блюд (суп картофельный с бобовыми, биточек из филе кури) на микробиологические показатели;
- № 59-01/13175-24 от 18.04.2024 – проба готового блюда (биточек из филе кури) на определение пероксидазы;
- № 59-01/13160-24 от 18.04.2024 – проба готового блюда (каша гречневая рассыпчатая) на содержание витаминов А, В1, минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, P);
- № 59-01/12816-24 от 17.04.2024 – проба готовых блюд обеда на калорийность (овощ натуральный (помидор свежий), суп картофельный с бобовыми, биточек из филе кури, каша гречневая рассыпчатая, компот из кураги, хлеб пшеничный, хлеб ржаной);

по ул. Читалина, д. 10 (МАОУ «СОШ №101» г. Перми):

- № 59-01/13205-24, 59-01/13215-24 от 16.04.2024 – пробы готовых блюд (суп картофельный с бобовыми, биточек из филе кури) на микробиологические показатели;
- № 59-01/13223-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (биточек из филе кури) на определение пероксидазы;
- № 59-01/13230-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (биточек из филе кури) на содержание витаминов А, В2, С, минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, P);
- № 59-01/13272-24 от 17.04.2024 – проба готовых блюд обеда на калорийность (овощ натуральный (помидор свежий), суп картофельный с бобовыми, биточек из филе кури, каша гречневая рассыпчатая, компот из кураги, хлеб пшеничный, хлеб ржаной);

по ул. Генерала Черняховского, д. 51 (МАОУ «Лицей №5» г. Перми):

- № 59-01/13087-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (фрикаделька из кур) на микробиологические показатели;
- № 59-01/13122-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (каша гречневая рассыпчатая) на микробиологические показатели;
- № 59-01/13158-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (биточек из филе кури) на определение пероксидазы;
- № 59-01/13207-24 от 17.04.2024 - проба сырых овощей (свекла свежая, урожай 2023 года) на содержание пестицидов, нитратов;
- № 59-01/13191-24 от 17.04.2024 - проба «Масло сладко-сливочное «Крестьянское» несоленое с м.д.ж. 72,5%» (изготовитель ИП Тупицын П.Г.) на показатели фальсификации;
- № 59-01/13163-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (фрикаделька из кур) на содержание витаминов А, В2, минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, P);

-№ 59-01/13151-24 от 17.04.2024 – проба готовых блюд завтрака на калорийность (овощи натуральные - огурец свежий, фрикаделька из кур, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром, хлеб пшеничный);

по ул. Маршала Толбухина, д. 33 (МАОУ «СОШ №37» г. Перми):

-№ 59-01/13006-24-59-01/13007-24 от 16.04.2024 – пробы готовых блюд (каша гречневая рассыпчатая, фрикадельки из кур) на микробиологические показатели;

-№ 59-01/13388-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (фрикаделька из кур) на определение пероксидазы;

-№ 59-01/13273-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (каша гречневая рассыпчатая) на содержание витаминов А, В1, В2, минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, P);

-№ 59-01/13017-24 от 17.04.2024 – проба готовых блюд завтрака на калорийность (овощи натуральные - огурец свежий, фрикаделька из кур, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром, хлеб пшеничный);

4) экспертное заключение № 2290-ЦА от 18.04.2024 г., экспертное заключение № 2210 – ЦА от 17.04.2024г., экспертное заключение № 1404 –ЦА от 21.03.2024г. экспертное заключение 2289-ца от 18.04. 2024 г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол осмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и предлагаемых к акту.)

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

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (за исключением раздела VII);

- 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»;

- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг";

соблюдение обязательных требований, установленных:

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральным законом от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» ст. 23-27, ст. 27, ч.1 ст.37, ч.1,2 ст.38;

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (п.1-3 ст.3, п.1,2 ст.5, п.1, 3 ст.9, ст. 12, ст.15, ст.16, ст.17, ст.18, ст.19, ст.20, п.1, 3 ст. 21, ст.22, ст.23, ст.24, п.1, 3.1, 5 ст.25.1, ст.25.2, ст.25.3);

- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (за исключением ст. 6, абзаца 2, 7, 12 -14 части 5 ст. 7, части 3 ст. 13, части 2 ст. 18, ст. 30 и 40);

- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;

- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (за исключением пунктов 13, 14-18, 37-42, 97, 98, 115);
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (за исключением пунктов 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 53, 54, 68-73, 75 и абзаца второго пункта 99);
- Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» разделы IV и V (за исключением пункта 14, раздела VI пункты 22-38, раздела VII), VIII, IX, X, XI (за исключением пунктов 85, 86), XII;
- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» Раздел III, IV, V, VI, VII, X;
- Технический регламент Евразийского Экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (за исключением разделов VI, VII, VIII);
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"- (указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находящиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник)

## **2.представленные контролируемым лицом**

- перечень должностных лиц, уполномоченных присутствовать при проведении проверки, давать объяснения по поставленным вопросам, а также подписывать документы, составленные должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю при проведении проверки;
- сведения об охвате горячим питанием детей в общеобразовательном учреждении (количество детей, сведения о количестве детей, с заболеваниями, требующими индивидуальный подход в питании с учетом особенностей здоровья; график приёма пищи детей);
- примерное меню для детей, ежедневные меню;
- договоры на организацию питания;
- договора на проведение профилактической дератизации и дезинсекции, подтверждающие документы (акты выполненных работ за январь, февраль 2024 г.);
- договора на вывоз мусора и отходов;
- список работников с отметками о прохождении медицинского осмотра, прививок, гигиенического обучения, личные медицинские книжки сотрудников;
- документы, подтверждающие организацию и проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (программа (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; результаты производственного контроля, в т.ч. протоколы лабораторных исследований за 2023 г.;
- документация по питанию в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» («Гигиенический журнал», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» и др.), договоры на поставку пищевых продуктов;
- акты осмотра технологического и холодильного оборудования;
- нормативные и технические документы на вырабатываемую продукцию (технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции, разработанные и утвержденные руководителем организации или уполномоченным им лицом);



- товарно-сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость пищевых продуктов;
- маркировочные ярлыки потребительской, транспортной упаковки всей продукции, прочие носители маркировки продукции;
- список поставщиков продовольственных товаров с указанием ассортимента поставляемых продуктов, договоры на поставку продуктов.  
(указывается контролируемые лица (гражданин, организация) и перечень документов, представление которых необходимо для проведения выездной проверки)

## 11. По результатам выездной проверки установлено:

Услуга по организации питания осуществляется на основании договоров аренды объектов муниципального недвижимого и движимого имущества между муниципальными автономными общеобразовательными учреждениями и ИП Пикловым С.В.

Для организации питания имеется примерное меню (единое для всех школ), ежедневные меню, утвержденные директорами школ. Ежедневные меню составляются на основании примерного меню и «Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специальных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», г. Пермь, 2013 г.

«Единого сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждения, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся с социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений», г. Пермь, 2018 г

Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждения, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся с социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений», 2021 года.

Питание детей 1-4 классов (7-11 лет) организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню (школа работает по 5-ти дневной рабочей неделе).

По данным «журнала бракеража готовой кулинарной продукции» фактический рацион питания детей по основным блюдам соответствует примерному меню.

При анализе представленного меню установлено

- суммарная масса блюд за прием пищи составила: завтраков – от 400 до 620 г, обедов – от 730 до 870 г;
- калорийность: завтраков – от 594 до 821 ккал, обедов – 745 до 876 ккал;
- средние показатели за 12 дней:
  - удельный вес калорийности (завтрака) белков – 16% (при норме 10-15%), удельный вес калорийности жиров – 31 % (при норме 30-32%), удельный вес калорийности углеводов – 53 % (при норме 55-60%);
  - удельный вес калорийности (обедов) белков – 15% (при норме 10-15%), удельный вес калорийности жиров – 31 % (при норме 30-32%), удельный вес калорийности углеводов – 57 % (при норме 55-60%);
  - содержание витамина С: в завтрак – 26,93 мг (46,6 % от суточной нормы), в обед – 49,21 мг (80,4 % от суточной нормы);
  - содержание витамина В1: в завтрак – 0,34 мг (27,5 % от суточной нормы), в обед – 0,46 мг (36,7 % от суточной нормы);
  - содержание витамина В2: в завтрак – 0,39 мг (27,1 % от суточной нормы), в обед – 0,37 мг (25 % от суточной нормы);
  - содержание витамина А: в завтрак – 84,93 рет.экв/сут. (12,4 % от суточной нормы), в обед – 76,5 рет.экв/сут. (10,4 % от суточной нормы);

- содержание кальция: в завтрак – 199,83 мг (17,7 % от суточной нормы), в обед – 131,18 мг (11,7 % от суточной нормы);
- содержание фосфора: в завтрак – 394,05 мг (34,7 % от суточной нормы), в обед – 442,03 мг (39,6 % от суточной нормы);
- содержание магния: в завтрак – 87,99 мг (33,9 % от суточной нормы), в обед – 125,6 мг (50,2 % от суточной нормы);
- содержание железа: в завтрак – 4,23 мг (38,8 % от суточной нормы), в обед – 6,97 мг (58,8 % от суточной нормы).

При анализе представленной накопительной ведомости за апрель 2024 г (10 дней) установлено:

- - среднее содержание соли составляет – в завтраки – 1,2 г (22% от суточной нормы), в обеды – 1,7 г (31 % от суточной нормы);
- - среднее содержание сахара составляет – в завтраки – 9,3 г (23% от суточной нормы), в обеды – 12,64 г (32% от суточной нормы);
- - в меню завтраков и обедов отсутствуют кондитерские изделия;
- - в меню завтраков имеются выпечные изделия – 3 р. за 10 дней;
- - в меню обедов выпечные изделия отсутствуют;
- - колбасные изделия в меню завтраков и обедов – отсутствуют;
- - запрещенные блюда и продукты - отсутствуют;
- - наличие фруктов – в завтраки и обеды предусмотрены
- - наличие овощей – в завтраки и обеды предусмотрены

Завтрак по химическому составу и энергетической ценности не ниже физиологических норм питания, соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов составляет (1:1,5:4,9)

При приготовлении блюд используется соль йодированная. Для профилактики дефицита витаминов в меню включены овощные блюда, свежие фрукты, напитки из ягод, свежих фруктов, чай с лимоном. Проведение искусственной С-витаминизации не предусмотрено (кроме МАОУ «СОШ № 37)

В меню завтраков включены горячие блюда в виде мясных, рыбных, куриных блюд с гарниром, молочные каши, блюда из творога, яиц, закуски в виде хлебобулочных изделий (сдоба), кисломолочные изделия (йогурт), блюда из овощей (овощи порционно свежие и соленые, овощные салаты, овощи консервированные), фрукты, горячие напитки.

В меню обедов включены холодные закуски (овощи порционно свежие и соленые, овощные салаты, овощи консервированные), горячие первые блюда (суп), второе блюда из мяса, куры либо рыбы с крупяными, овощными, макаронными гарнирами, третьи блюда в виде киселей, компотов, напитков.

Для осуществления процессов изготовления пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности, ИП Пикловым С.В. разработана процедура, основанная на принципах HACCP, производственный контроль осуществляется.

Продукты поступают в соответствии с договорами, завоз осуществляется транспортом поставщиков. Поступление продуктов осуществляется при наличии сопроводительных документов, удостоверяющих качество.

ООО Мелиса - мука, крупа, яйцо, масло растительное

ООО "Нытвенский мясокомбинат", ООО "Старфуд", ИП Ждвнов Д.В. - мясо говядина,

ООО "Старфуд", ИП Ждвнов Д.В. - мясо птицы

ООО "ТД"актив-Продукт" - молочная продукция

ООО "Старфуд", ИП Ждвнов Д.В. - рыба

ИП Смирнов А.С. - сок

ИП Шаймухомедова Ю.В. - овощи, фрукты

ООО "Добрянка -хлеб"

Поступление продуктов согласно договоров транспортом поставщика. Сопроводительные документы, удостоверяющие происхождение, качество и безопасность

реализуемых пищевых продуктов представлены. Нарушений требований Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881 не выявлено. На момент проверки имеющаяся упакованная пищевая продукция содержит сведения в соответствии ст. 4.1 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Технический регламент Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», Технический регламент Евразийского Экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки".

Отделка помещений пищеблоков выполнена из водонепроницаемых материалов, которые подвергаются мойке и дезинфекции, а именно на высоту 1,8-2,0м облицованы плиткой, выше окрашены водоэмульсионной краской; потолки окрашены водоэмульсионной краской, полы выстланы плиткой. На момент обследования дефекты отделки помещений пищеблока не установлены.

Стены выполнены из водонепроницаемых материалов, которые подвергаются мойке и дезинфекции, на высоту 1,8-2,0м облицованы плиткой, выше окрашены водоэмульсионной краской; потолки окрашены водоэмульсионной краской, полы выстланы плиткой. На момент обследования дефекты отделки помещений пищеблока не установлены.

Питьевой режим организован в обеденном зале с использованием кулера, бутилированной воды промышленного выпуска «Чистая вода», столовой посуды (выделены подносы с чистыми и грязными стаканами).

Санитарно-профилактические мероприятия (дератизация, дезинсекция) на пищеблоках осуществляется ООО «Дезотдел» по договору на проведение дезинсекции и дератизации № 11 от 03.02.2016 г. (с пролонгированным сроком действия) и подтверждается актами сдачи-приемки представлены. На момент обследования в помещениях пищеблока не обнаружены насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности.

Вывоз ТБО осуществляется АО «Пермский региональный оператор ТКО» по договорам учреждениями.

Организация производственного контроля: на предприятии проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП с порядком и периодичностью, установленными предприятием в соответствии с разработанной программой производственного контроля и внедренными процедурами ХАССП.

На момент проведения проверки по адресам 617062, Пермский край, г. Краснокамск, ул. Энгусиастов, д.15, г. Краснокамск, ул. Чапаева, д.35. деятельность по организации питания ИП Пиклов С.В. не осуществляет.

#### **Организация питания МАОУ «СОШ № 45» г. Пермь**

Организацию питания обучающихся на базе столовой осуществляет индивидуальный предприниматель Пиклов С.В. на основании договора №2022.22679 от 28.02.2022 на оказание услуг по организации питания сроком действия до 31.12.2024г.

В состав помещений столовой входит обеденный зал, производственные помещения, продуктовый склад. Раздевалка для сотрудников пищеблока оборудована в помещении школы. В обеденном зале, площадью 59,5 м<sup>2</sup>, оборудовано 60 посадочных мест для учащихся. Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы – перед обеденным залом установлено 4 умывальных раковины, 2 электророзеттосупителея, имеется мыло, антисептик для рук.

Пищеблок расположен на 1 этаже здания школы. Пищеблок имеет отдельные входы для посетителей и загрузки пищевых продуктов.

Объемно-планировочное решение помещений пищеблока и имеющееся оборудование предусматривает работу на полуфабрикатах. Фактически пищеблок

работает на мясных, рыбных, куриных полуфабрикатах, очищенных овощам в вакуумной упаковке.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов. Набор помещений и оборудования пищеблока: участок вторичной обработки овощей – 2 моечные ванны, 1 производственный стол, среднетемпературный холодильник; мясо-рыбный участок – 3 моечные ванны, 2 производственных стола, среднетемпературный бытовой холодильный шкаф, электромясорубка, раковина для мытья рук; мучной участок – ванна, тестомес, производственный стол, контрольные весы; горячий цех – электроплита на 6 конфорок, конвекционная печь, расстоечный шкаф, параконвектомат, мармит, протирочная, раковина для мытья рук, стеллаж для готовой продукции, с участком для приготовления холодных закусок – 1 моечная ванна, производственный стол, контрольные весы, овощерезка, бактерицидная установка, среднетемпературный холодильный шкаф, раковина для мытья рук; моечная кухонной посуды – 2 моечные ванны, стеллаж; моечная столовой посуды – 5 моечных ванн, стеллажи для чистой посуды установлены в помещении для хранения чистой посуды, раковина для мытья рук, накопительный электроводонагреватель; продуктовый склад – 2 бытовых холодильника, 1 холодильный шкаф; - зона раздачи – стол для «ПП», контрольные весы, мармиты для 1-х и 2-х блюд.

В пищеблоке имеются условия для мытья рук персонала, установлены умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды.

Помещения пищеблока оснащены необходимым холодильным, тепловым, моечным оборудованием, инвентарем, посудой для соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а так же предусматривают возможность их мытья и обеззараживания: посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали.

Проверка технического состояния технологического и холодильного оборудования проведен ООО «Пермторгтехника-Сервис» 13.06.2023г. (акт технического состояния холодильного и торгово-технологического оборудования). Согласно акту оборудование находится в рабочем состоянии и пригодно для дальнейшего обслуживания и эксплуатации.

Холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля за соблюдением условий хранения пищевых продуктов с занесением данных в журнал учета температурного режима холодильного оборудования. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ведется по установленной форме. На момент проверки нарушений температурного режима, условий хранения и сроков годности продуктов не установлено.

Для хранения продуктов предусмотрена кладовая, оборудованная стеллажами для хранения сыпучих продуктов, подтоварниками. На момент обследования, кладовая для хранения продуктов оборудована прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

Изготовление продукции проводится в соответствии с технологическими картами «Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, 2018, 2021 год». Нарушений технологии и приготовления блюд не установлено.

Сопроводительные документы, удостоверяющие происхождение, качество и безопасность реализуемых пищевых продуктов представлены. Нарушений требований Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. №

881 не выявлено. На момент проверки имеющаяся упакованная пищевая продукция содержит сведения в соответствии ст. 4.1 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Здание МАОУ «СОШ №45» г.Перми обеспечено централизованными системами холодного водоснабжения, водоотведения. Горячее водоснабжение предусмотрено от бойлера школы, электроводонагревателей. На момент проверки аварий на инженерных сетях не зарегистрировано.

Согласно графика питания учащихся организовано в 3 перемены, длительностью – 20 минут, в том числе учащиеся начальной школы питаются в 2 перемены в 1 и 2 смены. Количество учащихся 1-4 классов – 229 человек, 1 смена – 117 человек, 2 смена -112 человек. Учащиеся 1 смены получают горячий завтрак, 2 смены – горячий обед. Охват горячим питанием 1-4 классов – 100%. Среди данного контингента детей количество имеющих сахарный диабет – 0 человек, целиакию – 0 человек, пищевую аллергию - 0 человек. Детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) нет.

Питание детей 1-4 классов (7-11 лет) организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню (школа работает по 5-ти дневной рабочей неделе)

На момент настоящей проверки, согласно представленному журналу бракеража готовой кулинарной продукции, фактический рацион питания соответствует примерному меню, запрещенных блюд и пищевых продуктов в меню не установлено.

Для контроля за качеством поступающей продукции и продовольственного сырья на пищеблоке ведется «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья». На момент проверки заполнен по установленной форме, нарушений сроков хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с журналом не установлено.

Хранение суточных проб организовано в среднетемпературном холодильном шкафу в горячем цехе. На момент проверки суточные пробы отобраны в полном объеме, промаркированы, хранятся в стеклянных банках с плотно закрывающимися крышками. Температура хранения суточной пробы +4С

Штат пищеблока – 4 человека, медицинское освидетельствование, прививки, гигиеническое обучение и аттестация пройдены всеми сотрудниками.

**МАОУ «Лицей № 5» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Генерала Черныховского, 51**

Услуга по оказанию общественного питания обучающимся МАОУ «Лицей № 5» г. Перми по адресу: г. Пермь, ул. Генерала Черныховского, 51 услуга осуществляется по договору б/н от 01.09.2023 г. по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся, договору № 32312278465 от 01.09.2023 г. аренды объекта муниципального недвижимого и движимого имущества.

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

- загрузочная, склад для хранения сыпучих продуктов и бакалеи (установлены стеллажи), помещение для хранения скоропортящихся продуктов (установлено 3 холодильных шкафа), участок для первичной обработки овощей (2 ванны для мытья овощей, 2 производственных стола, овощечистка, раковина для мытья рук, участок для вторичной обработки овощей (2 моечные ванны, 2 стол, овощерезка, электронные весы.), мясо – рыбный цех (стол СК, стол СМ, стол СР, ванная С.Р. ванная, СК, ванная СМ, холодильный шкаф ЖСК-1, морозильный ларь F700s, электронные весы, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

- пекарский участок – холодильный шкаф, производственный стол с деревянной столешницей, производственная ванна, электрические весы, тестомес, электрический расточный шкаф.

- моечная кухонной и столовой посуды оборудована в одном помещении (установлено 2 ванны для мытья кухонной посуды, стеллаж для кухонной посуды 2шт, 5 ванн для мытья столовой посуды, посудомоечная машина, стеллажи 3 штуки для столовой посуды)

Объемно-планировочное решение помещений на момент настоящей проверки обеспечивает работу пищеблока на сырье и полуфабрикатах, фактически работает на мясных, рыбных полуфабрикатах, мытых овощах.

По набору помещений и установленному оборудованию, пищеблок рассчитан для работы на полуфабрикатах. На момент обследования работа пищеблока организована на полуфабрикатах: овощах очищенных в вакуумной упаковке, замороженных полуфабрикатах (мясные полуфабрикаты без кости, потрошенная рыба б/т), охлажденной куре (филе), мука пакетированная фасованная.

Представлен акт технологического состояния холодильного и торгово-технологического оборудования от 03.03.2024г ООО "Пермторгтехника -сервис". согласно которого оборудование проверено, технически исправно и соответствует паспортным данным.

Холодильное оборудование оснащено термометрами и гидрометрами для контроля за соблюдением условий хранения пищевых продуктов с занесением данных в журнал учета температурного режима холодильного оборудования. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ведется по установленной форме. На момент санитарно-эпидемиологического обследования температурный режим и товарное соседство при хранении продуктов в холодильном оборудовании соблюдаются. Пищеблок оборудован централизованными системами водоснабжения, канализации, теплоснабжения. На момент настоящей проверки аварий на инженерных сетях не зарегистрировано. Резервное горячее водоснабжение представлено электроводонагревателями.

Пищеблок оборудован системой механической приточно-вытяжной вентиляции, на момент проверки система механической приточно-вытяжной исправна.

На момент обследования на пищеблоке работают 8 сотрудников. Представлен список сотрудников пищеблока, личные медицинские книжки с результатами прохождения медицинских осмотров, гигиенического обучения, данных по профилактическим прививкам.

В соответствии с представленной информацией медицинское освидетельствование, флюорографическое обследование, профилактические прививки (в т.ч. грипп), гигиеническое обучение и аттестация пройдено всеми сотрудниками, связанными с питанием учащихся.

**МАОУ «СОШ № 24» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Ренна, д. 67а установлено:**

услуга осуществляется по договору б/н от 01.01.2023г. по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся, договору №32312359257 от 01.01.2023г. аренды объекта муниципального недвижимого и движимого имущества.

Для загрузки продуктов на пищеблок предусмотрен отдельный вход.

В состав производственных помещений пищеблока входят: - продуктовый склад;

- цех первичной обработки овощей;

- участок вторичной обработки овощей;

- горячий цех с участками для приготовления холодных закусок, пекарским участком, мясорыбным участком;

- зона раздачи;

- моечная кухонной и столовой посуды;

- помещение для хранения верхней и специальной санитарной одежды сотрудников;

- санузел для сотрудников.

Набор помещений столовой МАОУ «СОШ № 24» г. Перми предусматривает работу на мясных и овощных полуфабрикатах, сырье (овощи):

- продуктовый склад: стеллаж - 1, подтоварники - 4, среднетемпературный холодильник - 1, холодильный шкаф - 2, подтоварники - 4;

- цех первичной обработки овощей: производственные столы - 2, картофелеочистительная машина, моечные ванны - 2, морозильный ларь - 1, электронные весы, подтоварники - 1, раковина для мытья рук;

- цех вторичной обработки овощей (участок): производственные столы - 2, моечная ванна - 2, раковина для мытья рук;

- участок приготовления холодных закусок: производственный стол - 2, универсальный механический привод (УМК), бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей - 1, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов - 1, контрольные весы;

- мясо-рыбный участок: производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - 2, контрольные весы - 1, универсальный электропривод, электромясорубка, моечные ванны - 2, раковина для мытья рук, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха;

- участок для обработки яиц на площади мясо-рыбного цеха: три моечные емкости, емкость для обработанного яйца;

- мучной участок: производственные столы - 1, тестомесильная машина, контрольные весы, стеллаж;

- участок для нарезки хлеба: производственный стол, хлебный шкаф - 1;

- горячий цех: производственные столы (для сырой-1 и готовой продукции-1) - 2, 4-ех конфорочная электрическая плита - 2, пароконвектомат - 2, электрокипятильник, контрольные весы, ванна для охлаждения третьих блюд, среднетемпературный холодильник для хранения суточных проб, раковина для мытья рук;

- раздаточная зона: мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильной витриной, производственный стол, мармит для подогрева тарелок.

- моечная для мытья столовой и кухонной посуды: производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, двухсекционная ванна для мытья кухонной посуды, стеллажи для хранения чистой посуды - 5, шкаф для хранения чистой посуды - 1, электрический водонагреватель накопительного типа.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений столовой исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

По набору помещений и установленному оборудованию, пищеблок рассчитан для работы на полуфабрикатах. На момент обследования работа пищеблока организована на полуфабрикатах: овощах очищенных в вакуумной упаковке, замороженных полуфабрикатах (мясные полуфабрикаты без кости, потрошенная рыба б/г), охлажденной куры (филе), мука пакетированная фасованная.

В помещении пищеблока установлено оборудование по приготовлению пищи, работающее на электричестве. Акт технического Технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам проведен 13.03.2024 г. (акт ООО «Пермгортехника -- сервис»). На момент обследования производственное оборудование пищеблока находится в исправном состоянии и соответствует паспортным данным.

Холодильного оборудования достаточно. Температурный режим хранения продуктов соблюдается.

Журнал «Здоровье» ведется по форме. На пищеблоке работают 8 человек, из них 4 - повара, 2 -- кухонных работника, 2 – хозяйки зала

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

**МАОУ «Лицей № 3» г. Пермь по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Свезева,17**

Услуга по оказанию общественного питания обучающимся МАОУ «Лицей № 3» г. Пермь по адресу: г. Пермь, ул. Свезева,17 услуга осуществляется по договору блн от 01.09.2020 г. по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся, договору № 2/2020 от 04.08.2020 г. аренды объекта муниципального недвижимого и движимого имущества.

Столовая школы размещена на 1 этаже, имеет отдельный вход с улицы. Набор помещений столовой предусматривает работу на сырье, фактически работает на сырье и полуфабрикатах.

В зоне загрузки: шкаф холодильный среднетемпературный 2-х створчатый, две морозильные камеры «Бирюса», холодильник бытовой двухкамерный «Zanussi»; подтоварник.

Овощной цех: моечная ванна двухсекционная, стол производственный, 1 шт., картофелечистка, 1 умывальная раковина, для нарезки овощей установлен robot-coupe.

Мясо-рыбный цех: двухсекционная и односекционная моечные ванны; 3 стола производственных, холодильник бытовой «Atlant», электромясорубка МИМ-250, стеллаж.

В кладовой сухих продуктов: ларь для сухих продуктов с ячейками, 4 стеллажа, весы товарные.

В моечной кухонной и столовой посуды: стол для приёма грязной посуды, 2-х секционная моечная ванна для мытья кухонной посуды, 4 стеллажа для кухонной посуды, 3 производственных стола, 6 моечных ванн для мытья столовой посуды.

Из моечной через открытый проём в стене в горячий цех к линии раздачи выведена часть посудомоечной машины, откуда выходит чистая посуда. Вторая часть посудомоечной машины расположена на площади моечной, куда загружается грязная посуда.

В горячем цехе: электрокотёл на 160 л, пароконвектомат «Аббат» (на 10 секции), расстоечный шкаф «Rational», пароконвектомат «Angela po», моечная ванна для овощей, ванна для охлаждения 3 блгод, 3 стола производственных для сырой продукции, 1 стол производственный с маркировкой «Тесто» со съёмной деревянной доской, 1 стол производственный охлаждающий с маркировкой «Холодные закуски», овощерезка, 4 шкафа холодильных среднетемпературных 2-х створчатых, тестомес, две ванны односекционные, стол производственный для готовой продукции, весы электронные, электроводонагреватель накопительный «Garanterm» на 100 л, шкаф для хлеба, стеллаж для продуктов, умывальная раковина, 3 плиты электрических 4-х конфорочных с встроенными духовыми шкафами, овощерезательная машина МПР350, протирачная машина, бактерицидная лампа.

На линии раздачи: холодильник-витрина «Бирюса», мармит 1 блгод, мармит 2 блгод, мармит подогрева тарелок, прилавок холодильный, бактерицидная лампа.

Приготовление мучных изделий осуществляется в горячем цехе на пекарском участке рядом с производственными столами, стеллажами для сырой продукции, что исключает попадание мучной пыли на кулинарные изделия; используется пакетированная мука.

Объёмно-планировочные и конструктивные решения помещений столовой исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

По набору помещений и установленному оборудованию, пищеблок рассчитан для работы на полуфабрикатах. На момент обследования работа пищеблока организована на полуфабрикатах: овощах очищенных в вакуумной упаковке, замороженных



полуфабрикатах (мясные полуфабрикаты без кости, потрошенная рыба б/г), охлажденной куры (филе), мука пакетированная фасованная.

Осмотр технологического и холодильного оборудования проведен ООО «Пермторгтехника - сервис» (акт от 18.03.2024 года), в соответствии с актом оборудование исправно, находится в работоспособном состоянии и готово к эксплуатации.

На момент обследования температурный режим хранения продуктов соблюдается, что подтверждает «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Для проверки представлен список сотрудников пищеблока, личные медицинские книжки с результатами прохождения медицинских осмотров, гигиенического обучения, данных по профилактическим прививкам - 9 человек.

Личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников. В соответствии с представленной информацией медицинское освидетельствование, флюорографическое обследование, профилактические прививки пройдены всеми сотрудниками.

Гигиеническое обучение и аттестация пройдены всеми сотрудниками, связанными с питанием учащихся.

**МАОУ «СОШ № 37» г. Пермь по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Маршала Толбухина, д.33.**

Услуга по оказанию общественного питания обучающимся МАОУ «СОШ № 37» г. Пермь по адресу: г. Пермь, ул. Толбухина, д.33 услуга осуществляется по договору б/н от 16.04.2021 г. по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся.

Количество детей обучающихся в 1-4 классах в МАОУ «СОШ № 37» г. Пермь составляет 666 человек, из них в первую смену обучается 332 учащихся, во вторую – 334 учащихся. Охват школьников 1-4 классов горячим питанием составляет 100%, в том числе: завтраками – 332 человека (49,5%), обедами – 334 человек, с индивидуальным подходом в организации питания, получающих бесплатное питание – 1. Учащиеся 1 смены получают горячие завтраки, учащиеся 2 смены – горячие обеды.

Пищеблок расположен на первом этаже здания учреждения. Столовая состоит из обеденного зала, производственных, складских, санитарно-бытовых помещений

В состав пищеблока входят:

Цех первичной обработки овощей, складское помещение с холодильным оборудованием (13,3 кв.м.), кладовая хранения инвентаря;

Горячий цех: мясо-рыбный участок, участок вторичной обработки овощей, моечная столовой посуды (помещение выделено перегородками высотой 2,5м), моечная кухонной посуды (помещение отделено от горячего цеха перегородкой высотой 2,5 м), цех холодных закусок отделен от горячего цеха перегородками высотой 2,5м., мучной участок.

Административно-хозяйственные помещения: санузел, состоящий из туалета (1,3 м<sup>2</sup>) и умывальной (1,3 м<sup>2</sup>).

Цех первичной обработки овощей: установлено 2 раковины, производственный стол, холодильник, подтоварники.

Мясо-рыбный участок: установлено две производственные ванны, два производственных стола, мясорубка, холодильник, производственный стол и мойка для обработки яйца, раковина для рук.

Участок для вторичной обработки овощей: установлено производственный стол, производственная ванна, электропривод.

Участок для приготовления теста: установлено производственный стол, тестомес, растойник для СП.

Цех холодных закусок: установлено производственная ванна, производственный стол, электропривод, весы, холодильник.

Горячий цех: установлено две электроплиты на 6 и 4 комфорки, растойник для ГП, производственный стол для ГП, электроивод для ГП, электрокипятильник, умывальная раковина для мытья рук..

Раздаточная зона: стойка для приборов и разносов, мармит для первых блюд, мармит для вторых блюд, холодильная витрина, столы производственные, микроволновая печь, стол производственный для нарезки хлеба, шкаф для хранения хлеба, стеллаж для чистой столовой посуды.

По набору помещений и установленному оборудованию, пищеблок рассчитан для работы на полуфабрикатах. На момент обследования работа пищеблока организована на полуфабрикатах: овощах очищенных в вакуумной упаковке, замороженных полуфабрикатах (мясные полуфабрикаты без кости, потрошенная рыба б/г), охлажденной куре (филе), мука пакетированная фасованная.

Пищеблок обеспечен торгово-технологическим и производственным оборудованием. На момент проведения проверки 18.04.2024г. холодильное и технологическое оборудование пищеблока находится в исправном состоянии, что подтверждается актом, составленным ООО «Пермторгтехника-сервис».

Объемно-планировочные решения пищеблока после перепланировки позволяют исключить встречные потоки сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Для проверки представлен список сотрудников пищеблока, личные медицинские книжки с результатами прохождения медицинских осмотров, гигиенического обучения, данных по профилактическим прививкам - 8 человек.

Личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников. В соответствии с представленной информацией медицинское освидетельствование, флюорографическое обследование, профилактические прививки пройдены всеми сотрудниками.

Гигиеническое обучение и аттестация пройдены всеми сотрудниками, связанными с питанием учащихся.

**МАОУ «СОШ № 101 » г. Пермь по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Читалина, д. 10.**

Услуга по организации питания учащихся МАОУ «СОШ № 101» г. Пермь по адресу: г. Пермь, ул. Читалина, д. 10 осуществляется на основании договора на оказание услуг по организации питания обучающихся № 3 от 01.04.2024 г. со сроком действия по 31.12.2026 г.

Обеденный зал школы имеет площадь 86 м<sup>2</sup>, оборудован на 80 посадочных мест. Согласно представленному графику питания со списком учащихся, в школе обучается 285 человек (начальное и среднее звено): в 1-4 классах – 178 детей, в 5-9 классах – 107 детей. Обучение организовано в 2 смены, во вторую смену обучается 4-е класса начальной школы. Учебная неделя 6-и дневная. Питание организовано согласно графику питания обучающихся на 2023-2024 учебный год. Питание детей 1-4 классов бесплатное, среднего звена за родительскую оплату либо бесплатное для льготных категорий (дети с ОВЗ не обучаются в данном корпусе). В 1 смену обучения учащиеся получают завтраки, во 2 смену обучения – обеды. Обучение детей в школе до 6 часов.

На момент обследования в школе не обучаются дети с заболеваниями, требующие специализированного питания (с пищевой аллергией, с сахарным диабетом).

Набор помещений столовой: загрузочная с отдельным входом для загрузки пищевых продуктов, кладовая пищевых продуктов, кладовая с холодильным оборудованием, мясо-рыбный цех, овощной цех, холодный цех, горячий цех с пекарским участком, моечная кухонной и столовой посуды, раздевалка для сотрудников, санузел для сотрудников, кладовая для хранения моющих и дезинфицирующих средств, обеденный зал.

По набору помещений и установленному оборудованию, пищеблок рассчитан для работы на полуфабрикатах. На момент обследования работа пищеблока организована на полуфабрикатах: овощах очищенных в вакуумной упаковке, замороженных полуфабрикатах (мясные полуфабрикаты без кости, потрошенная рыба б г), охлажденной куре (филе), мука пакетированная фасованная по 2 кг.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Проверка технологического и холодильного оборудования проведена ООО «Пермторгтехника - сервис». Согласно представленному акту от 03.03.2024 г. оборудование на пищеблоке технически исправно, соответствует паспортным данным.

Личные медицинские книжки представлены на 3 сотрудников пищеблока, гигиеническое обучение, медицинский осмотр и вакцинация против гриппа, дифтерии, кори, гепатита А, В имеется.

**В результате проведенных исследований в отношении ИП Никлова С.В. по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Архитектора Свизьева, д. 17 (МАОУ «Лицей № 3» г. Пермь) установлено:**

- по протоколу № 59-01/12685-24 от 12.04.2024 – проба готовой пищи «каша гречневая рассыпчатая» по определяемым микробиологическим показателям (патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) соответствует прил. 1 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- по протоколу № 59-01/12681-24 от 16.04.2024 – проба готовой пищи «фрикаделька из кур» по определяемым микробиологическим показателям (*S. aureus* и другие коагулазоположительные стафилококки, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), бактерии рода *Proteus*, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) соответствует прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- по протоколу № 59-01/12681-24 от 16.04.2024 – в пробе готового блюда «фрикаделька из кур» пероксидаза не обнаружена, качество термической обработки достаточное, 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»;

- по протоколу № 59-01/12698-24 от 12.04.2024 - проба «Сметана м.д.ж. 15%» (изготовитель ООО «Агрофирма «Труд») соответствует требованиям раздела 2 (п.5) ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по жирно-кислотному составу;

- по протоколу № 59-01/12703-24 от 16.04.2024 – проба «Сметана м.д.ж. 15%» по содержанию антибиотиков (левомецетин, пенициллин, стрептомицин, тетрациклиновая группа) соответствует разделу VII, п. 32 прил. № 4 ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";

- по протоколу № 59-01/12704-24 от 11.04.2024 - проба «Морковь очищенная в вакууме (полуфабрикат)», изготовитель: ИП Чиртулов Олег Михайлович (Пермский край, г.о. Краснокамский, д. Кузнецы) по содержанию пестицидов (гексахлорциклогексан. ДЦГ и его метаболиты) и нитратов соответствует требованиям прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- по протоколу № 59-01/12696-24 от 16.04.2024:

- в пробе рациона завтрака (овощи натуральные (огурец (свежий), фрикаделька из кур, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром, хлеб пшеничный), отобранной с линии раздачи, энергетическая ценность по результатам испытаний составила 622 ккал, что соответствует 26 % от усредненной физиологической потребности энергии в день для детей возрастной категории 7-11 лет (2350 ккал) при нормируемой доли суточной потребности в энергии завтрака в общеобразовательной организации 20-25 % и с учетом отступления в течение дня от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$ , что соответствует п. 8.1.2., Приложение 10, таблица 3, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

-фактическая суммарная масса блюд завтрака возрастной группы детей 7-11 лет составила 580 г при норме не менее 500 г, что соответствует п. 8.1.2., Приложение 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Решина, д. 67 а (МАОУ «СОШ № 24» г. Пермь) установлено:

- по протоколу № 59-01/12777-24, 59-01/12788-24 от 17.04.2024 – проба готовой пищи «суп картофельный с бобовыми» по определяемым микробиологическим показателям: *S. aureus* и другие коагулазоположительные стафилококки, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и проба готовой пищи «биточек из филе кури» по определяемым микробиологическим показателям: *S. aureus* и другие коагулазоположительные стафилококки, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), бактерии рода *Proteus*, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы соответствуют прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- по протоколу № 59-01/12808-24 от 17.04.2024 – в пробе готового блюда «биточек из филе кури» пероксидаза не обнаружена, качество термической обработки достаточное, 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»;

- по протоколу № 59-01/12825-24 от 17.04.2024 - проба «Картофель очищенный в вакуумной упаковке (полуфабрикат), урожай 2023 г.», изготовитель: ИП Чиртулов Олег Михайлович (Пермский край, г.о. Краснокамский, д. Кузнецы) по содержанию пестицидов (гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты) и нитратов соответствует требованиям прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукция»;

- по протоколу № 59-01/12798-24 от 17.04.2024 – проба «Молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 2.5%» по содержанию антибиотиков (левомецетин, пенициллин, стрептомицин, тетрациклиновая группа) соответствует разделу VII, п. 32 прил. № 4 ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";

- по протоколу № 59-01/12794-24 от 17.04.2024 - проба «Молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 2.5%» (изготовитель ООО «Агрофирма «Труд») соответствует требованиям раздела 2 (п.5) ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по жирно-кислотному составу;

- по протоколу № 59-01/12800-24 от 17.04.2024 - проба «Газобедренный отруб говяжий б/к замороженный категории А (огузок)» (изготовитель ИП Худяков С.Г.) соответствует требованиям прил.1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям (патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы);

- по протоколу № 59-01/12816-24 от 17.04.2024:

-в пробе рациона обеда (овощ натуральный (помидор свежий), суп картофельный с бобовыми, биточек из филе кури, каша гречневая рассыпчатая, компот из кураги, хлеб пшеничный, хлеб ржаной), отобранной с обеденного стола (3 «Г» класса), энергетическая ценность по результатам испытаний составила 976,22 ккал, что соответствует 41,5 % от усредненной физиологической потребности энергии в день для детей возрастной категории 7-11 лет (2350 ккал) при нормируемой доли суточной потребности в энергии обеда в общеобразовательной организации 30-35 %, что не соответствует п. 8.1.2., п.8.1.2.3., Приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-фактическая суммарная масса блюд обеда возрастной группы детей 7-11 лет составила 820 г при норме не менее 700 г, что соответствует п. 8.1.2., Приложение 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Валежная, д. 15 (МАОУ «СОШ № 45» г. Пермь) установлено:

- по протоколам № 59-01/13169-24 от 18.04.2024 г., № 59-01/13170-24 от 18.04.2024 – проба готовой пищи «суп картофельный с бобовыми» по определяемым микробиологическим показателям: *S. aureus* и другие коагулазоположительные стафилококки, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и проба готовой пищи «биточек из филе кури» по определяемым микробиологическим показателям: *S. aureus* и другие коагулазоположительные стафилококки, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), бактерии рода *Proteus*, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы соответствуют прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- по протоколу № 59-01/13175-24 от 18.04.2024 – в пробе готового блюда «биточек из филе кури» пероксидаза не обнаружена, качество термической обработки достаточное, 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»;

- по протоколу № 59-01/13181-24 от 18.04.2024:

-в пробе рациона обеда (овощ натуральный (помидор свежий), суп картофельный с бобовыми, биточек из филе кури, каша гречневая рассыпчатая, компот из кураги, хлеб пшеничный, хлеб ржаной), отобранной на раздаче, энергетическая ценность по результатам испытаний составила 813,88 ккал, что соответствует 34,6 % от усредненной физиологической потребности энергии в день для детей возрастной категории 7-11 лет (2350 ккал) при нормируемой доли суточной потребности в энергии обеда в общеобразовательной организации 30-35 %, что соответствует п. 8.1.2., Приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-фактическая суммарная масса блюд обеда возрастной группы детей 7-11 лет составила 820 г при норме не менее 700 г, что соответствует п. 8.1.2., Приложение 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Генерала Черныховского, д. 51 (МАОУ «Лицей № 5» г. Пермь) установлено:

- по протоколам № 59-01/13087-24 от 17.04.2024 г., № 59-01/13122-24 от 17.04.2024 – проба готовой пищи «фрикаделька из кур» по определяемым микробиологическим показателям: *S. aureus* и другие коагулазоположительные стафилококки, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), бактерии рода *Proteus*, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и проба готовой пищи «каша гречневая рассыпчатая» по определяемым микробиологическим показателям: патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы соответствуют прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- по протоколу № 59-01/13158-24 от 17.04.2024 – в пробе готового блюда «фрикаделька из кур» пероксидаза не обнаружена, качество термической обработки достаточное, 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»;

- по протоколу № 59-01/13191-24 от 17.04.2024 - проба «Масло сладко-сливочное «Крестьянское» несоленое с м.д.ж. 72,5%» (изготовитель ИП Тушицы И.Г., Пермский край, с.Калинино) соответствует требованиям раздела 2 (п.5) ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по жирино-кислотному составу;

- по протоколу № 59-01/13207-24 от 17.04.2024 - проба «Свекла свежая, урожай 2023г.», изготовитель: ИП Кутдусова Г.Г. (Пермский край, Ординский р-н, с. Карьево) по содержанию пестицидов (гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты) и нитратов соответствует требованиям прил. 3, п.6 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- по протоколу № 59-01/13151-24 от 17.04.2024:

- в пробе рациона завтрака (овощи натуральные - огурец свежий, фрикаделька из кур, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром, хлеб пшеничный), отобранной на раздаче, энергетическая ценность по результатам испытаний составила 591,87 ккал, что соответствует 25 % от усредненной физиологической потребности энергии в день для детей возрастной категории 7-11 лет (2350 ккал) при нормируемой доле суточной потребности в энергии завтрака в общеобразовательной организации 20-25 %, что соответствует п. 8.1.2., Приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- фактическая суммарная масса блюд завтрака возрастной группы детей 7-11 лет составила 580 г при норме не менее 500 г, что соответствует п. 8.1.2., Приложение 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Читалина, д. 10 (МАОУ «СОШ № 101» г. Пермь) установлено:**

- по протоколу № 59-01/13205-24, 59-01/13215-24 от 16.04.2024 – проба готовой пищи «суп картофельный с бобовыми» по определяемым микробиологическим показателям: *S. aureus* и другие коагулазоположительные стафилококки, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и проба готовой пищи «биточек из филе кури» по определяемым микробиологическим показателям: *S. aureus* и другие коагулазоположительные стафилококки, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), бактерии рода *Proteus*, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы соответствуют прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- по протоколу № 59-01/13223-24 от 17.04.2024 – в пробе готового блюда «биточек из филе кури» пероксидаза не обнаружена, качество термической обработки достаточное, 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»;

- по протоколу № 59-01/13272-24 от 17.04.2024:

- в пробе рациона обеда (овощ натуральный (помидор свежий), суп картофельный с бобовыми, биточек из филе кури, каша гречневая рассыпчатая, компот из кураги, хлеб пшеничный, хлеб ржаной), отобранной на раздаче, энергетическая ценность по результатам испытаний составила 921,32 ккал, что соответствует 39 % от усредненной физиологической потребности энергии в день для детей возрастной категории 7-11 лет (2350 ккал) при нормируемой доле суточной потребности в энергии обеда в общеобразовательной организации 30-35 % и с учетом отступления в течение дня от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$ , что соответствует п. 8.1.2., Приложение 10, таблица 3, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- фактическая суммарная масса блюд обеда возрастной группы детей 7-11 лет составила 820 г при норме не менее 700 г, что соответствует п. 8.1.2., Приложение 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Толбухина, д. 33 (МАОУ «СОШ № 37» г. Пермь) установлено:**

- по протоколу № 59-01/13006-24-59-01/13007-24 от 16.04.2024 – проба готовой пищи «каша гречневая рассыпчатая» по определяемым микробиологическим показателям: *S. aureus* и другие коагулазоположительные стафилококки, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и проба готовой пищи «фрикадельки из кур» по определяемым микробиологическим показателям: *S. aureus* и другие коагулазоположительные стафилококки, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), бактерии рода *Proteus*, количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы

соответствуют прил. 1, прил. 2, п.1.8 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

- по протоколу № 59-01/13388-24 от 17.04.2024 – в пробе готового блюда «фрикаделька из кур» пероксидаза не обнаружена, качество термической обработки достаточное, 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»;

- по протоколу № 59-01/13017-24 от 17.04.2024:

-в пробе рациона завтрака (овощи натуральные - огурец свежий, фрикаделька из кур, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром, хлеб пшеничный), отобранной на раздаче, энергетическая ценность по результатам испытаний составила 615,34 ккал, что соответствует 26 % от усредненной физиологической потребности энергии в день для детей возрастной категории 7-11 лет (2350 ккал) при нормируемой доли суточной потребности в энергии завтрака в общеобразовательной организации 20-25 % и с учетом отступления в течение дня от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$ , что соответствует п. 8.1.2., Приложение 10, таблица 3, п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-фактическая суммарная масса блюд завтрака возрастной группы детей 7-11 лет составила 580 г при норме не менее 500 г, что соответствует п. 8.1.2., Приложение 9, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При гигиенической оценке температуры горячих блюд на обеденном столе учащихся в образовательных учреждениях, где услугу общественного питания оказывает ИП Пиклов С.В., установлено:

• в МАОУ «Лицей № 3» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Архитектора Свизьева, д. 17 температура горячего блюда «фрикадельки из кур» на линии раздачи составила  $66,3 \pm 0,62^\circ\text{C}$ , на обеденном столе учащихся в обеденном зале –  $65,62 \pm 0,62^\circ\text{C}$ , что соответствует температуре подачи блюда  $65^\circ\text{C}$  согласно технологической карте № 410 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специальных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», г. Пермь, 2013 г. и соответствует п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

• в МАОУ «СОШ № 24» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Репина, д. 67 а температура горячего блюда «биточек из филе курицы» на линии раздачи составила  $87,9 \pm 0,62^\circ\text{C}$ , на обеденном столе учащихся в обеденном зале –  $66,3 \pm 0,62^\circ\text{C}$ , что не ниже температуры подачи блюда  $65^\circ\text{C}$  согласно технологической карте № 372 «Единого сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся с социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений», г. Пермь, 2018 г. и соответствует п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

• в МАОУ «СОШ № 45» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Валежная, д. 15 температура горячего блюда «суп картофельный с бобовыми» на линии раздачи составила  $75,0 \pm 0,62^\circ\text{C}$ , на обеденном столе учащихся в обеденном зале –  $65,0 \pm 0,62^\circ\text{C}$ , что находится в пределах температуры подачи блюда  $65-75^\circ\text{C}$  согласно технологической карте № 144 «Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специальных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», г. Пермь, 2013 г. и соответствует п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

• в МАОУ «Лицей № 5» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Генерала Черняховского, д. 51 температура горячего блюда «фрикадельки из кур» на линии раздачи составила  $78,1 \pm 0,62^\circ\text{C}$ , на обеденном столе учащихся в обеденном зале –  $65,6 \pm 0,62^\circ\text{C}$ , что

не ниже температуры подачи блюда 65°C согласно технологической карте № 410 «Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специальных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», г. Пермь, 2013 г. и соответствует п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- в МАОУ «СОШ № 37» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Маршала Толбухина, д. 33 температура горячего блюда «каша гречневая рассычатая» на линии раздачи составила  $70,1 \pm 0,62^\circ\text{C}$ , на обеденном столе учащихся в обеденном зале –  $65,7 \pm 0,62^\circ\text{C}$ , что не ниже температуры подачи блюда 65°C согласно технологической карте № 202 «Единого сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждения, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся с социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений», г. Пермь, 2018 г. и соответствует п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- в МАОУ «СОШ № 101» г. Перми по фактическому адресу: г. Пермь, ул. Читалина, д. 10 температура горячего блюда «суп картофельный с бобовыми» на линии раздачи составила  $78,1 \pm 0,62^\circ\text{C}$ , на обеденном столе учащихся в обеденном зале –  $72,5 \pm 0,62^\circ\text{C}$ , что находится в пределах температуры подачи блюда 65-75°C согласно технологической карте № 144 «Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специальных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации», г. Пермь, 2013 г. и соответствует п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

### **Не выявлено нарушений:**

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- 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»;

- СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг";

соблюдение обязательных требований, установленных:

- Федеральным законом от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» ст. 23-27, ст. 27, ч.1 ст.37, ч.1,2 ст.38;

- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (п.1-3 ст.3, п.1,2 ст.5, п.1, 3 ст.9, ст. 12, ст.15, ст.16, ст.17, ст.18, ст.19, ст.20, п.1, 3 ст. 21, ст.22, ст.23, ст.24, п.1, 3,1, 5 ст.25.1, ст.25.2, ст.25.3);

- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (за исключением ст. 6, абзаца 2, 7, 12 -14 части 5 ст. 7, части 3 ст. 13, части 2 ст. 18, ст. 30 и 40);

- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;

- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (за исключением пунктов 13, 14-18, 37-42, 97, 98, 115);

- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (за исключением пунктов 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33,



34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 53, 54, 68-73,75 и абзаца второго пункта 99);

- Технический регламент Таможенного союза ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» разделы IV и V (за исключением пункта 14, раздела VI пункты 22-38, раздела VII), VIII, IX, X, XI (за исключением пунктов 85, 86), XII;

- Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» Раздел III, IV, V, VI, VII, X;

- Технический регламент Евразийского Экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (за исключением разделов VI, VII, VIII);

- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"

## **2. Выявленные нарушения.**

по адресу : г.Пермь, ул.Ренна,67а

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:**

П.2.19 не обеспечено хранение уборочного инвентаря в специально отведенных местах, а именно уборочный инвентарь хранился в моечных кухонной посуды рядом с чистой посудой.

- п. 8.1.2., п.8.1.2.3., Приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – энергетическая ценность рациона обеда (овощ натуральный (помидор свежий), суп картофельный с бобовыми, биточек из филе курицы, каша гречневая рассыпчатая, компот из кураги, хлеб пшеничный, хлеб ржаной), отобранной с обеденного стола (3 «Г» класса), по результатам испытаний составила 976,22 ккал, что соответствует 41,5 % от усредненной физиологической потребности энергии в день для детей возрастной категории 7-11 лет (2350 ккал) при нормируемой доли суточной потребности в энергии обеда в общеобразовательной организации 30-35 %

по адресу : г. Пермь, ул. Валежная,15

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:**

П. 2.7 - допущено хранение посторонних предметов – журналы, документация, канцелярские принадлежности на окне в зоне раздачи, возле мармитов, что не исключает попадание посторонних предметов в готовые изделия;

П. 3.2 – для приготовления холодных закусок используется инвентарь, промаркированный не по назначению технологического процесса, а именно: нарезка и хранение свежих помидор для выдачи в качестве порционного блюда использовались разделочная доска и таз с маркировкой «ОС обработанные» (овощи сырые обработанные).

по адресу : г. Пермь, ул. Чигалина,10

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

П. 2.4.6.2. раздел VI табл.6.18. СанПиН 1.2.3685-21 не обеспечено в овощном цехе вторичной обработки овощей наличие овощерезательная машина,

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

**В ходе проведения проверки устранены нарушения:** представлена информация об устранении выявленных нарушений (вх.№ 59-12401-2024г от 22.04.2024г.)

П. 2.4.6.2. раздел VI табл.6.18. СанПиН 1.2.3685-21 обеспечено в овощном цехе вторичной обработки овощей наличие овощерезательная машина, о чем свидетельствует экспертное заключение

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:**

П. 2.7 упорядочено хранение посторонних предметов: журналов, документации, канцелярских принадлежностей;

П. 3.2 – проведена маркировка инвентаря в цехе холодных закусок с учетом его назначения

П.2.19 обеспечено хранение уборочного инвентаря в специально отведенных местах, а именно уборочный инвентарь хранился в моечных кухонной посуды рядом с чистой посудой.

П. 8.1.2., п.8.1.2.3., Приложение 10, таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 усилен контроль за приготовлением пицци со стороны заведующей производством.

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, являющегося 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. Протоколы осмотра от 19.04.2024г, по адресу: г.Пермь, Архитектора Свезева, д. 17

Протокол осмотра от 18.04.2024г., по адресам: месту г. Пермь, ул. Репина, д. 67 а.

Пермь, ул. Генерала Чернышевского, д. 51, Пермь, ул. Маршала Толбухина, д. 33:

Протоколы осмотра от 17.04.2024г., по адресу : г. Пермь, ул. Валежная, д. 15:

Протоколы осмотра от 11.04.2024г., по адресам г. Краснокамск, ул. Чапаева, д. 35, г.

Краснокамск, ул. Энтузиастов, д. 15

2.Протоколы (акты) отбора образцов (проб) продукции ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 942-ЦА от 09.04.2024 г., № 952-ЦА от 09.04.2024 г., № 968-ЦА от 10.04.2024 г., 982-ЦА от 10.04.2024 г., 987-ЦА от 11.04.2024 г., 969-ЦА от 11.04.2024 г.

3. Протоколы испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» №№ рп24.24 от 09.04.2024 г., рп28.24 от 09.04.2024 г., рп29.24 от 10.04.2024 г., рп31.24 от 10.04.2024 г., рп37.24 от 11.04.2024 г., рп39.24 от 11.04.2024 г.

• Протоколы испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»:

по ул. Архитектора Свезева, д.17 (МАОУ «Лицей №3» г. Перми):

-№ 59-01/12685-24 от 12.04.2024 – проба готового блюда (каша гречневая рассыпчатая) на микробиологические показатели;

- № 59-01/12681-24 от 16.04.2024 – проба готового блюда (фрикаделька из кур) на микробиологические и санитарно-химические (определение пероксидазы) показатели;
- № 59-01/12704-24 от 11.04.2024 - проба сырых овощей (морковь очищенная в вакууме (полуфабрикат)) на содержание нитратов и пестицидов;
- № 59-01/12703-24 от 16.04.2024 – проба «Сметана с м.д.ж. 15%» на содержание антибиотиков;
- № 59-01/12698-24 от 12.04.2024 – проба «Сметана с м.д.ж. 15%» на показатели фальсификации;
- № 59-01/12689-24 от 16.04.2024 – проба готового блюда (каша гречневая рассыпчатая) на содержание витамина А, минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, P);
- № 59-01/12696-24 от 16.04.2024 – проба готовых блюд завтрака на калорийность (овощи натуральные (огурец (свежий)), фрикаделька из кур, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром, хлеб пшеничный);

по ул. Ретина, д. 67 а (МАОУ «СОШ № 24» г. Перми):

- № 59-01/12777-24, 59-01/12788-24 от 17.04.2024 – пробы готовых блюд (суп картофельный с бобовыми, биточек из филе курицы) на микробиологические показатели;
- № 59-01/12808-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (биточек из филе курицы) на определение пероксидазы;
- № 59-01/12825-24 от 17.04.2024 - проба сырых овощей (картофель очищенный в вакуумной упаковке (полуфабрикат), урожай 2023 года) на содержание пестицидов, нитратов;
- № 59-01/12798-24 от 17.04.2024 – проба «Молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 2,5%» на содержание антибиотиков;
- № 59-01/12794-24 от 17.04.2024 - проба «Молоко питьевое пастеризованное м.д.ж. 2,5%» (изготовитель ООО «Агрофирма «Груд») на показатели фальсификации;
- № 59-01/12810-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (каша гречневая рассыпчатая) на содержание витаминов А, В1, В2, минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, P);
- № 59-01/12816-24 от 17.04.2024 – проба готовых блюд обеда на калорийность (овощ натуральный (помидор свежий), суп картофельный с бобовыми, биточек из филе курицы, каша гречневая рассыпчатая, компот из кураги, хлеб пшеничный, хлеб ржаной);
- № 59-01/12800-24 от 17.04.2024 - проба пищевой продукции (тазобедренный отруб говяжий б/к замороженный категории А (огузок)) на микробиологические показатели;

по ул. Валежская, д. 15 (МАОУ «СОШ № 45» г. Перми):

- № 59-01/13169-24, 59-01/13170-24 от 18.04.2024 – пробы готовых блюд (суп картофельный с бобовыми, биточек из филе курицы) на микробиологические показатели;
- № 59-01/13175-24 от 18.04.2024 – проба готового блюда (биточек из филе курицы) на определение пероксидазы;
- № 59-01/13160-24 от 18.04.2024 – проба готового блюда (каша гречневая рассыпчатая) на содержание витаминов А, В1, минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, P);
- № 59-01/12816-24 от 17.04.2024 – проба готовых блюд обеда на калорийность (овощ натуральный (помидор свежий), суп картофельный с бобовыми, биточек из филе курицы, каша гречневая рассыпчатая, компот из кураги, хлеб пшеничный, хлеб ржаной);

по ул. Читалина, д. 10 (МАОУ «СОШ № 101» г. Перми):

- № 59-01/13205-24, 59-01/13215-24 от 16.04.2024 – пробы готовых блюд (суп картофельный с бобовыми, биточек из филе курицы) на микробиологические показатели;

- № 59-01/13223-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (биточек из филе кури) на определение пероксидазы;
- № 59-01/13230-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (биточек из филе кури) на содержание витаминов А, В2, С, минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, P);
- № 59-01/13272-24 от 17.04.2024 – проба готовых блюд обеда на калорийность (овощ натуральный (помидор свежий), суп картофельный с бобовыми, биточек из филе кури, каша гречневая рассыпчатая, компот из кураги, хлеб пшеничный, хлеб ржаной);

по ул. Генерала Черняховского, д. 51 (МАОУ «Лицей №5» г. Перми):

- № 59-01/13087-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (фрикаделька из кур) на микробиологические показатели;
- № 59-01/13122-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (каша гречневая рассыпчатая) на микробиологические показатели;
- № 59-01/13158-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (биточек из филе кури) на определение пероксидазы;
- № 59-01/13207-24 от 17.04.2024 - проба сырых овощей (свекла свежая, урожай 2023 года) на содержание пестицидов, нитратов;
- № 59-01/13191-24 от 17.04.2024 - проба «Масло сладко-сливочное «Крестьянское» несоленое с м.д.ж. 72,5%» (изготовитель ИП Гупицин П.Г.) на показатели фальсификации;
- № 59-01/13163-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (фрикаделька из кур) на содержание витаминов А, В2, минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, P);
- № 59-01/13151-24 от 17.04.2024 – проба готовых блюд завтрака на калорийность (овощи натуральные - огурец свежий, фрикаделька из кур, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром, хлеб пшеничный);

по ул. Маршала Толбухина, д. 33 (МАОУ «СОШ №37» г. Перми):

- № 59-01/13006-24-59-01/13007-24 от 16.04.2024 – пробы готовых блюд (каша гречневая рассыпчатая, фрикадельки из кур) на микробиологические показатели;
- № 59-01/13388-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (фрикаделька из кур) на определение пероксидазы;
- № 59-01/13273-24 от 17.04.2024 – проба готового блюда (каша гречневая рассыпчатая) на содержание витаминов А, В1, В2, минеральных веществ (Fe, Ca, Mg, P);
- № 59-01/13017-24 от 17.04.2024 – проба готовых блюд завтрака на калорийность (овощи натуральные - огурец свежий, фрикаделька из кур, каша гречневая рассыпчатая, чай с сахаром, хлеб пшеничный);

4) экспертное заключение № 2290-ЦА от 18.04.2024 г., экспертное заключение № 2210 – ЦА от 17.04.2024г., экспертное заключение № 1404 –ЦА от 21.03.2024г. экспертное заключение 2289-ца от 18.04. 2024 г.

5. Проверочный лист № 134 от 22.04.2024г.

6. Информация об устранении выявленных нарушений № 59-12401-2024г. от 22.04.2024г.

#### 7. Объяснение

(указываются протоколы в виде документа (метрология, геометрия, прототип, дозиметрия, прототипа отпресса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцы), протокол лабораторного исследования, акты испытаний, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реализации), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

главный специалист-эксперт отдела надзора Мехоношина Ирина Викторовна  
по гигиене детей и подростков

И

Мехоношина Ирина Викторовна главный специалист-эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков , 239-31-29

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

22.04.2024 г. 15 час 00мин  
ИП Пиклов С.В.

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

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

-----

