

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защите прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю
в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах

П. Перевалка

(место составления акта)

« 26 » марта 20 21 г.

(дата составления акта)

12 час.00 мин.-13 час.00 мин.

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№70

По адресу: Краснодарский край, Мостовский район, п. Перевалка ул. Садовая 1

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю В.А. Егорова от 12.03.2021 № 70р-22-2021

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена **внеплановая выездная** проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

МБОУ ООШ № 21 п. Перевалка муниципального образования Мостовский район

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

Краснодарский край, Мостовский район, п. Перевалка ул. Садовая 1

адрес (место нахождения)

Дата и время проведения проверки:

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

Общая продолжительность проверки: 2 дня

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен:**

(заполняется при проведении выездной проверки)

Директор МБОУ ООШ № 21 п. Перевалка муниципального образования Мостовский район
Липаридзе Татьяна Александровна 18.03.2021 г. в 10 часов 00 минут

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо(а), проводившие проверку:

Старший специалист 1 разряда ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах Шевкунова Светлана Викторовна.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку)

Лица, привлекаемые к проведению проверки:

Курганова Елена Григорьевна помощника врача по общей гигиене санитарно-эпидемиологического отдела; Маньшину Любовь Викторовну врача по общей гигиене санитарно-эпидемиологического отдела, Шаповалову Галину Федоровну врача по общей гигиене санитарно-эпидемиологического отдела; Черткову Татьяну Васильевну заведующую лабораторией - врача бактериолога бактериологической лаборатории; Фисенко Людмилу Васильевну заведующую лабораторией врача-лаборанта санитарно-гигиенической лаборатории, Лабинского филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае", аттестат аккредитации от 07.09.2015 № RA.RU.710012 выдан Федеральной службой по аккредитации.

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали: Директор МБОУ ООШ № 21 п. Перевалка муниципального образования Мостовский район Липаридзе Татьяна Александровна (фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Проверка начата 18.03.2021 года. Перед началом проверки директору МБОУ ООШ № 21 п. Перевалка муниципального образования Мостовский район Липаридзе Татьяне Александровне предъявлено служебное удостоверение от 03.07.2017 г № 921 на имя Шевкуновой С.В. старшего специалиста 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах, распоряжение от 12.03.2021 №70р-22-2021 заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю В.А. Егорова о проведении внеплановой выездной проверки.

Настоящая проверка проводится с целью: исполнения приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 № 723 "О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов ", изданного в соответствии с поручением Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665. Задачами настоящей проверки являются: предупреждение, обнаружение и пресечение нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания.

Внеплановые мероприятия по контролю проведены: 18.03.2021 с 10-00 до 11-30, 26.03.2021 с 11-00 до 12-00. Общая продолжительность проверки: 2 дня/3 часа.

В ходе проведения проверки установлено:

МБОУ ООШ № 21 п. Перевалка муниципального образования Мостовский район ИНН 2342013006, ОГРН 1022304341938, ОКВЭД 85.13 Образование основное общее, КПП 234201001. Тел. 8(86192)62450.

В школе обучаются: 1-4 класс – 22 человека, 5-9 класс – 28 человек, занятия проводятся в одну смену.

Пищеблок МБОУ ООШ № № 21 п. Перевалка муниципального образования Мостовский район, расположен в цокольном этаже здания школы.

Водоснабжение школы – от собственного источника. Наружные и внутренние сети водопровода на момент проверки в исправном состоянии. Питьевой режим в здании школы организован с помощью стационарных питьевых фонтанчиков.

Питание учащихся организовано в собственной столовой, столовая работает на сырье, не имеет полного набора помещений, имеется цеховое деление. Пищеблок обеспечен холодной и горячей проточной водой.

1). Оценка условий для организации питания:

1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одномоментно питающихся детей (посадочных мест в обеденном зале 54).

1.2. Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам и составляет 20 минут.

1.3. Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены имеются: при обеденном зале установлено 2 раковины для мытья рук (недостаточно) (при норме 1 раковина на 20 посадочных мест ($54:20=3$) с подводкой горячей и холодной воды, раковины обеспечены мылом. Рядом с умывальниками имеются бумажные полотенца.

1.4. Накрывание на столы проводится персоналом.

1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи: картофель в молоке на раздаче $+55^{\circ}\text{C}$, в тарелке 42°C , рыба в молочном соусе на раздаче 37°C , в тарелке 36°C , чай фруктовый на раздаче 48°C , в кружке 42°C

1.6. Санитарное состояние столовой - удовлетворительное.

Общая площадь	Количество	Площадь на одно	Максимальное количество	Продолжительность	Количество	Наименование гор.	Температура горячего блюда
---------------	------------	-----------------	-------------------------	-------------------	------------	-------------------	----------------------------

столовой	посадочных мест	посадочное место	питающихся детей	перемен		умыльничков	блюда		На линии раздачи	На столе
				мин	макс					
5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
81	54	1,5	50	20	20	2	Картофель в молоке	55	42	
							Рыба в молочном соусе	37	36	
							Чай фруктовый	48	42	

2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

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

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих заболевания требующие инд. подхода в организации питания		
в 1-ю смену	во 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
22		0	0	0

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих заболевания требующие инд. подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
20	21	22	23	24	25	26
22		22		0	0	0

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию).

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
27	28	29	30
0	0	0	0

3) Оценка меню:

3.1. Меню согласовано, фактическое меню соответствует согласованному.

3.2. В меню имеются продукты, обогащённые витаминами и микроэлементами (йодированная соль, йодсодержащий хлеб и т.д.).

3.3. Проводится искусственная С-витаминизация 3-х блюд.

3.4. В меню используют премиксы.

3.5. Характеристика расчетных количественных показателей.

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. По результатам контрольного взвешивания порционных блюд, масса порционных блюд соответствует примерному меню.

3.6.2. По результатам лабораторных исследований готовых блюд: микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержания йода соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 и ТР ТС

3.7. По данным накопительной ведомости, принцип здорового питания соблюдается

Завтрак							
Суммарная масса блюд (г)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э)
31	32	33	34	35	36	37	38
570	810	542	743	60	1,2	1,4	0,7

Завтрак					
Содержание минеральных веществ					
кальций	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Йод (мг)	Селен (мг)
39	40	41	42	43	44
1100	1650	250	12	0,1	0

Завтрак					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
Соли (г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
45	46	47	48	49	50
1,0	10	нет	нет	нет	нет

Завтрак	
Количество дней в 10-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
51	52
8 дней	3 дня

Обед							
Суммарная масса блюд (г)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э)
53	54	55	56	57	58	59	60
0	0	0	0	0	0	0	0

Обед					
Содержание минеральных веществ					
кальций	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Йод (мг)	Селен (мг)
61	62	63	64	65	66
0	0	0	0	0	0

обед					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
Соли (г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
67	68	69	70	71	72
0	0	0	0	0	0

Обед	
Количество дней в 10-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
73	74
0	0

4. Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:

4.1. На поставку пищевых продуктов заключены договора с ИП Манджековой Т.С (молочные продукты, яйцо), ООО ПК «Чепелев» (хлеб), и.п. Нечаев ВА (мясо), и.п. Касьянова С.А. (овощи, бакалея, рыба с/м)

4.2. Маркировка на продуктах соответствует требованиям ТР ТС. Сроки реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, соблюдаются.

4.3. Контроль ведения бракеража сырья: контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняется своевременно.

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам контроля (да/нет)					
	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за пос. мес.)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
75	76	77	78	79	80	81

да	нет	нет	нет	нет	нет	нет
----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

5. Приготовление блюд.

5.1. Контроль соблюдения принципов поточности: столовая работает на сырье, не имеет необходимого набора помещений имеется цеховое деление, холодильного оборудования достаточно

5.2. Контроль и исправности технологического оборудования, инвентаря:

Инвентарь имеется в достаточном количестве, исправен

5.3. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд.

5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц - соблюдается.

5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов- соблюдается.

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции – соблюдается

5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) проводится.

5.8. Контроль наличия суточных проб – суточные пробы оставляются в полном объеме.

5.9. Прочие вопросы.

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
Соблюдению принципов поточности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
82	83	84	85	86
нет	нет	нет	нет	нет

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
Режиму обработке яиц	Режиму обработке овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	наличию суточных проб и условия их хранения
87	88	89	90	91
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды: недостаточно моечных раковин для мытья кухонной и столовой посуды: имеются 5 раковин с подведением холодной и горячей проточной воды, для ополаскивания посуды имеется гибкий шланг.

6.2. Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды - соблюдается

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой - обеспечены.

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом -имеются.

6.5. Соблюдением персоналом правил личной гигиены – соблюдаются.

6.6. Информация в журнал «Здоровье» вносится , ведется своевременно

6.7. Периодический медицинский осмотр, вакцинацию и гигиеническое обучение персонал проходит в полном объеме, по графику.

6.8. Запаса столовой посуды: количеством столовой посуды (тарелок и стаканов) обеспечены в достаточном количестве. Запаса моющих и дезинфицирующих средств - достаточное.

6.9. На стене имеется информационный стенд об организации питания, вывешено меню на каждый день.

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
условия обработки кухонной и столовой посуды	режим обработки кухонной и столовой посуды	обеспеченности персонала специальной одеждой	соблюдению персоналом правил личной гигиены	заполнению журнала «Здоровье»
92	93	94	95	96
нет	нет	нет	нет	да

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
полноте прохождения м/о персоналом	наличию необходимых прививок у	своевременности прохождения ГВиО	запасу столовой посуды, моющих и	наличию информационного стенда

	персонала		дезинфицирующих средств	
97	98	99	100	101
нет	нет	нет	нет/нет	нет

6.10. Результаты родительского (общественного контроля)

6.11. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак			
по результатам родительского контроля		по результатам выполняемой проверки	
мин	макс		
102	103	104	
1,8%	2,6 %	1,9 %	

% пищи не съедаемой обучающимися в обед			
по результатам родительского контроля		по результатам выполняемой проверки	
мин	макс		
102	103	104	

Документы, подтверждающие качество и безопасность продовольственного сырья и поступающих пищевых продуктов представлены (товаро-транспортные накладные, декларации о соответствии, сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства). Качество поступающей продукции оценивается при поступлении на пищеблок, о чем делается соответствующая запись в бракеражном журнале.

В период проведения контрольно-надзорных мероприятий отобраны пробы и проведены лабораторно-инструментальные исследования. Отобранные пробы соответствуют СанПиН и ТР ТС.

Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Не достоверно ведется журнал температуры холодильного оборудования, так в журнале отмечена температура в холодильном оборудовании для рыбы -15°C , фактическая температура составляет -28°C – нарушение прил. №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Меню, вывешенное на стенде, не соответствует рекомендуемому образцу приложения № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Журнал бракеража поступающего скоропортящегося сырья ведется не по рекомендуемому образцу - нарушение прил. № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Отсутствуют термометры для измерения температуры блюд на линии раздачи с целью минимизации риска теплового воздействия - нарушение п. 5.1 СанПиН 2.32.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Гигиенический журнал (сотрудники) ведется не по рекомендуемому образцу – нарушение приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (ст.ст. 17, 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"):

Не достоверно ведется журнал температуры холодильного оборудования, так в журнале отмечена температура в холодильном оборудовании для рыбы -15°C , фактическая температура составляет -28°C – нарушение прил. №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Меню, вывешенное на стенде, не соответствует рекомендуемому образцу приложения № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Журнал бракеража поступающего скоропортящегося сырья ведется не по рекомендуемому образцу - нарушение прил. № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Гигиенический журнал (сотрудники) ведется не по рекомендуемому образцу – нарушение приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

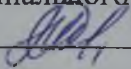
Отсутствуют термометры для измерения температуры блюд на линии раздач с целью минимизации риска теплового воздействия - нарушение п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

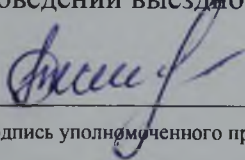
ответственный – юридическое лицо, директор
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): не выявлено;
- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): не проверялись;
- нарушений не выявлено:

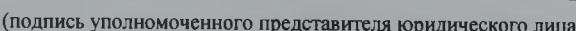
Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию"; - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"; Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016); п. 1 ст. 19, ст. 24, п.п. 1, 3-5 ст. 34, ст.ст.35, 36 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии"; Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"; СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий"; СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение".

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


(подпись проверяющего)


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


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


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

(подпись проверяющего)

Прилагаемые документы:

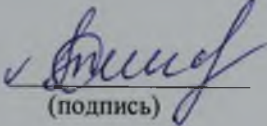
Подписи лиц, проводивших проверку:

Старший специалист 1 разряда ТО Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Лабинском, Курганинском и Мостовском районах Шевкунова С.В. 

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): Директор МБОУ ООШ № 21 п. Перевалка муниципального образования Мостовский район Липаридзе Т.А.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 26 » марта 2021 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)