

## Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю

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

ст. Крыловская  
(место составления акта)

12.11.2020 г  
(дата составления акта)  
13 час  
(время составления акта)

### АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального  
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя  
N 169

По адресу/адресам: Краснодарский край, Крыловский район, х.Лобовая Балка,  
ул.Первомайская,36а.  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по  
Краснодарскому краю Егорова В.А. № 169р-21-2020 от 28.10.2020г  
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена внеплановая, выездная проверка в отношении: Муниципального бюджетного  
общеобразовательного учреждения основной общеобразовательной школы № 14 хутора  
Лобовая Балка муниципального образования Крыловский район (МБОУ ООШ № 14)

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

Дата и время проведения проверки:

28.10.2020г с 14час до 15час, продолжительность – 1час;  
29.10.2020г с 9час до 10 час, продолжительность – 1час;  
06.11.2020г с 9час до 14час, продолжительность – 5 часов;  
12.11.2020г с 10час до 12ч ас, продолжительность – 2часа.

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

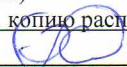
Общая продолжительность проверки: 4/9  
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека по Краснодарскому краю

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомен(ы):  
(заполняется при проведении выездной проверки)

о проведении проверки уведомлена 27.10.2020г, копию распоряжения получила перед началом проверки 28.10.2020  
г в 14час

 А.К.Хачатрян

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

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами  
прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: главный специалист-эксперт Павловская Татьяна Петровна,  
пом.сан. врача Песоцкая Елена Борисовна.

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

При проведении проверки присутствовали: директор Хачатрян Ани Камоевна

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки: для проведения внеплановой проверки представлено служебное удостоверение № 437 от 01.07.2014г, распоряжение на внеплановую проверку № 169р-21-2020 от 28.10.2020г.

Юридический, фактический адрес: Краснодарский край, Крыловский район, х.Лобовая Балка, ул.Первомайская, 36/а.

Законный представитель учреждения директор Хачатрян Ани Камоевна. МБОУ ООШ № 14 осуществляет свою деятельность согласно санитарно-эпидемиологического заключения на образовательную, лицензии.

В школе обучается 11 учеников, в 1 смену, по 5-ти дневке. Школа малокомплектная рассчитана на 64 ученика.

Питание детей осуществляется в школьной столовой. Столовая работает на сырье и полуфабрикатах. В горячем цехе выделена зона для раздачи готовой продукции. Площадь кухни составляет 14.81 кв.м, обеденного зала 30.24кв.м. , площадь на 1 ребенка 1кв.м. Холодильное оборудование в рабочем состоянии. Духовой шкаф и вытяжка в рабочем состоянии. Канализация в рабочем состоянии. Стены помещений пищеблока покрашены водоэмульсионной краской, пол – деревянный покрашен.

Обеденный зал рассчитан на 30 посадочных мест, что соответствует количеству одномоментно питающихся детей. Продолжительность перемен по 20 минут для приема пищи после 2,3 уроков (1-4 класс питаются после 2 урока, 5-9 класс после 3 урока. Питание одноразовое, горячий завтрак.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены имеются, установлена 1 раковина в обеденном зале с проточной холодной водой.

Персонал пищеблока осуществляет накрытие столов.

Охват горячим питанием составляет 100 процентов.

Количество детей с 1-4 класс – 6 человек. В школе не обучаются дети с сахарным диабетом, целиакией, пищевой аллергией. Все учащиеся с 1 по 4 класс получают бесплатное питание.

Для организации питания используется меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Краснодарскому краю. Фактическому меню соответствует утвержденному меню. Меню для учащихся старших классов не согласовано с Роспотребнадзором. Искусственная С-витаминизация проводится, журнал заведен. Премиксы в меню отсутствуют. В меню имеются кондитерские изделия, колбасные 1 раз в 10 дней, а также фрукты, овощи. Запрещенных блюд и продуктов не обнаружено. Сопутствующая документация представлена на поставляемую продукцию. Условия хранения, сроки реализации пищевой продукции соблюдаются. Ведется бракераж сырой и готовой продукции, с заполнением журналов. Приказ о составе бракеражной комиссии в количестве 3-х человек представлен. Технологические карты представлены. Для обработки яиц выделены специальные промаркированные емкости. Обработка овощей и фруктов осуществляется в специальных промаркированных раковинах с подведенной водой.

Суточная проба оставляется, для хранения выделены специальные ящички, которые хранятся в холодильнике. Условия мытья кухонной и столовой продукции соблюдаются. К раковинам для мытья посуды подведена холодная и горячая вода. Дез.средства имеются Форэкс-хлор. Персонал пищеблока обеспечен санитарной одеждой, в наличии 3 комплекта. Для соблюдения правил личной гигиены персонала пищеблока выделена раковина для мытья рук с подведенной горячей и холодной водой, мыло в наличии, индивидуальные полотенца. Журнал «Здоровья» заведен, своевременно заполняется. Работником пищеблока медицинский осмотр пройден, гигиеническое обучение имеется, Просрочена вакцинация против дизентерии, последняя дата 27.07.2010г. На пищеблоке работает 1 повар.

Канализация на выгреб в рабочем состоянии. Вентиляция на пищеблоке приточно-вытяжная в рабочем состоянии. Кухонного инвентаря достаточное количество, хранится на стеллаже, используется строго по назначению. Моющих средств в достаточном количестве.

Температурный режим в холодильниках и моечных ваннах соблюдается. Питание одноразовое – горячий завтрак. Перед обеденным залом установлено 1 раковина для мытья рук, одноразовые полотенца. Поставщики продукции ИП Яковлев А.А., ООО «Екатериновский Мясокомбинат», ООО «Кавказ». Программа производственного контроля не выполняется, результаты производственного контроля не представлены за 2020г. Представлен договор и акт выполненных работ дератизацию от 22.07.2020, договор на вывоз ТБО от 29.01.2020г.

В ходе проверки проинспектировано 05 кг мяса на соответствие ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции»; на ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», нарушений не выявлено; 2 кг плодоовощной продукции (картофель свежий, морковь свежая, лук репчатый, капуста, свекла) на соответствие требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», нарушений не выявлено; масло сливочное в количестве 0.5 кг на соответствие требований ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», нарушений не выявлено.

Кушевским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 29.10.2020г согласно поручения ТО Роспотребнадзора № 458 от 28.10.2020г проведен отбор и исследования воды, пищевой продукции на микробиологические и санитарно-химические показатели. Исследованная продукция отвечала нормативам.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

Ст. 24, 28 Федерального закона от 30.03.1999г №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

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

- п.11.2 – в обеденном зале оборудована 1 раковина с подведенной только холодной водой;

-п.6.5- меню для учащихся 5-9 классов не согласовано с ТО Роспотребнадзора;

–п.13.9 - в медицинской книжке сотрудника пищеблока просрочены сведения о профилактических прививках против дизентерии, последняя дата 27.07.2010г;

-п.14.12 – результаты лабораторных исследований за 2020г согласно программы производственного контроля не представлены.

СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»

–п.2.3,2.4 – дератизация перед началом учебного года не проводилась, акт выполненных работ по дератизации от 22.07.2020

Ответственность за выявленные нарушения возложена на юридическое лицо МБОУ ООШ №14 по ст.6.7 ч.1 и должностное лицо Хачатрян А.К. по ст.6.7ч.1

(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):

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний) нарушений не выявлено:

- - Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей", утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 г. N 882;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию", утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67;
- Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"(ТР ТС 034/2013), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68;
- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"(ТР ЕАЭС 040/2016), принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10. 2016 N 162;
- п. 1, 2 ст. 17, 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";- -СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31;
- 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", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 26.09.2001 № 24;
- 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", утв.постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 07.06.2017 № 83.

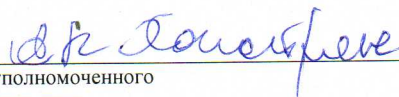
Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена, (заполняется при проведении выездной проверки):



(подпись проверяющего)



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



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

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)                      (подпись уполномоченного  
представителя юридического лица,  
индивидуального предпринимателя, его  
уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: предписание № 140п-21-2020 от 12.11.20г

Подписи лиц, проводивших проверку: \_\_\_\_\_

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

директор Хачатрян Ани Камоевна

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность  
руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя  
юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного  
представителя)

12 ноября 2020 г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_

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