

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
Краснодарскому краю
территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Краснодарскому краю в г.Армавире,
Успенском, Новокубанском и Отрадненском районах
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

г. Армавир
(место составления акта)

« 25 » декабря 2020 г.
(дата составления акта)
12-00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 226

По адресу / адресам: Краснодарский край, Новокубанский район, п. Передовой, ул. Школьная, 15
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения органа государственного контроля (надзора) о проведении
плановой выездной проверки юридического лица № 226 р-15-2020 от 26.11.2020
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена Внеплановая выездная

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения основной общеобразовательной
школы № 25 им. Д.Ф. Лавриненко п. Передового муниципального образования Новокубанский
район

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

Дата и время проведения проверки:

« » 20 с час. мин. до час. мин. продолжительность

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней, 30.11.2020 - 25.12.2020
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в
г.Армавире, Успенском, Новокубанском и Отрадненском районах
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении
О проведении внеплановой проверки уведомлена директор МОБУООШ № 25
Илющенко И.И. 26.11.2020г в 17час 48 мин, заверенная копия распоряжения
выездной проверки) вручена директору 26.11.2020г.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку:

Лицо(а), проводившее проверку: старший специалист 1 разряда Кузьмина Т.А. (служебное
удостоверение № 491 от 15.12.17г.

Привлечены к проведению проверки в качестве экспертов,
представителей экспертных организаций, следующих лиц:
главный врач Ручкин Вячеслав Александрович, заведующий
санитарно-эпидемиологическим отделом Романов Евгений
Викторович, заведующая санитарно-гигиенической

лабораторией Сухова Татьяна Алексеевна, заведующая лабораторией микробиологических исследований Шмиголь Татьяна Александровна, помощник врача по гигиене детей и подростков Ризаева Анна Григорьевна, ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае аккредитован в национальной системе аккредитации как орган инспекции, аттестат аккредитации RA RU. 710012 от 22.04.2015г, выдан Федеральной Службой по аккредитации.

(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 наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Директор Илющенко Иван Иванович

директор МОБУООШ № 25

(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)

Перед началом проверки директору школы предъявлены:

- распоряжение о проведении мероприятий по контролю № 226-15-2020 от 26.11. 2020 г.
- служебные удостоверения лиц, осуществляющих мероприятия по контролю.

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.

В ходе проведения проверки установлено:

муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение основная общеобразовательная школа № 25 им Д.Ф. Лавриненко п. Передового муниципального образования Новокубанский район

свою деятельность осуществляет на основании устава, утвержден Постановлением главы муниципального образования Новокубанский район. Образовательную деятельность учреждение осуществляет на основании лицензии. Учреждение функционирует при наличии санитарно – эпидемиологического заключения соответствия образовательной, воспитательной деятельности требованиям санитарных правил со сроком действия бессрочно.

Организация питания.

Питание осуществляется в собственной столовой организатором питания является МБУ ОС МУ. Питание организовано одноразовое (горячие завтраки) по перспективному меню для всех учащихся.

1. Оценка условий для организации питания:

- 1.1. в столовой оборудовано 30 посадочных мест, в настоящее время одномоментно питается 15-20 детей,
- 1.2. продолжительность перемен для приема пищи 20 мин, что соответствует санитарным нормам и правилам,
- 1.3. созданы условия соблюдения правил личной гигиены, перед входом в столовую не оборудовано раковинами для мытья рук учащихся,
- 1.4. способ накрывания на столы – персонал
- 1.5. температура горячих блюд на раздаче:
- 1.6. санитарное состояние столовой: удовлетворительное

Общая площадь столовой м²	Кол-во оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное кол-во одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питающихся детей (в мин)		Кол-во функционирующих умыльльников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
26,2	30	2,1	20	20	20	0

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда
-----------------------------	----------------------------

	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи

2. характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов: 8 чел.

2.1 количество детей обучающихся в 1-4 классах – 35 чел, в т. ч. в первую смену, а так же количество детей, имеющих сахарный диабет - 0, целиакию- 0, пищевую аллергию - 0

Количество школьников 1-4 кл, обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
в I смену	в II смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
35	нет	0	0	0

2.2 Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1-4 кл. нуждающиеся в питании		Количество школьников 1-4 кл получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
35	0	35	0	0	0	0

2.3 количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия).

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

3. Оценка меню:

3.1 Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному- *представлено согласованное меню с территориальным органом Роспотребнадзора;*

Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – йодированная соль, йодированный хлеб.

Проведение искусственной С- витаминизации: 3 блюда;

Использование в меню премиксов- не используются.

Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл - удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (в мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг): *минимальная калорийность за завтрак - 447.32 ккал, максимальная калорийность - 684,05ккал.*

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

Результаты контрольного взвешивания порционных блюд:

Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли):

Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей: в десятидневном соль -0,03 гр., сахар – 10 гр., фрукты – 1 раз в неделю, кондитерские изделия 1 раз в 2 недели

Рабочая таблица по завтракам:

ЗАВТРАК		калорийность		Содержание витаминов			
суммарная масса блюд (г.)		(ккал)			B1(мг)	B2(мг)	A (р.э.)
мин	макс	мин	макс	C(мг)			
30	31	32	33	34	35	36	37
385	505	447.82	726,74	4,8	0,25	0,3	

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
38	39	40	41	42	43
351.2	386.2	65,07	2.54	0,83	

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
Содержание в среднем за прием пищи		Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
соли (г)	сахара (г)				
44	45	46	47	48	49
2,0	10	имеются	имеются	имеются	отсутствует

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
50	51
Овощей	Фруктов
8	2

Рабочая таблица по обедам:

В учреждении организовано одноразовое питание, обеды не предусмотрены.

обед							
Суммарная масса		калорийность		Содержание витаминов			
блюд (г)				C (мг),	B1(мг)	B2(мг)	A (р, э)
мин	макс	мин	макс				
обед							
Содержание минеральных веществ							
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний (мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)		

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
обед					
Количество дней в 10-12 – ти дневном меню предусматривающих выдачу детям (10-ти дневное)					
Овощей			фруктов		

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации:

- поступающее пищевое сырье на пищеблок соответствует заявленному в контрактной документации.

4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок:

4.3. контроль ведения бракеража сырья:

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (да/нет)					
	Выявлены ли в ходе проверки замечания					
	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за посл мес)	Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья

5. Приготовление блюд:

5.1 Контроль соблюдения принципов поточности:

– объемно – планировочные решения помещений буфета-раздаточной, обеспечивают выполнение последовательности (поточности) технологических процессов, исключающих встречные потоки готовой продукции, использованной и чистой посуды;

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд: нет приготовления,

5.3 Контроль соблюдения технологии приготовления блюд:

5.4 Контроль соблюдения режима обработки яиц:

5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов:

5.6 Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции:

- Проведены экспресс методы по определению:

- полноты отмыывания моющих средств (с использованием раствора фенолфталеина), качества мытья столовой посуды (капельный раствор йода), результаты тестов отрицательные.

Проведен контроль качества санитарной обработки и дезинфекции помещений, взяты смывы с объектов внешней среды:

- СМБГКП – соответствуют требованиям МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»

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

- Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы в МОБУСОШ № 8 (пищеблок приготовления пищи), оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек (работник пищеблока, медицинский работник, представитель администрации), представлен приказ о составе бракеражной комиссии;

5.8 Контроль наличия суточных проб: в МОБУСОШ № 8

5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

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

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
режиму обработки яиц	режиму обработкой овощей и фруктов	санитарному состоянию помещений	работе бракеражной комиссии	наличию суточных проб и условиям их хранения

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1 Условия обработки кухонной и столовой посуды:

- для обработки кухонной, столовой посуды оборудовано две моечные ванны. Имеется запас моющих средств (кальцинированная сода, прогресс, бриллиантовый блеск), инструкции по санобработке столовой, чайной и кухонной посуды оформлены.

Имеется запас моющих средств, в моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средствах. Проведены экспресс методы по определению:

- полноты отмывания моющих средств (с использованием раствора фенолфталеина), качества мытья столовой посуды (капельный раствор йода), результаты тестов отрицательные.

6.2 Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды:

- Проведен контроль температурного режима мытья столовой посуды в моечной: в первой секции – температура воды 45.0гр, во второй секции- посуду ополаскивают проточной горячей водой с температурой 72.0гр, температурный режим мытья столовой посуды соответствует требованиям.

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой:

- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, куртки, брюки, головные уборы) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены;

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом:

- для соблюдения правил личной гигиены персоналом буфет раздаточная оборудована раковиной для рук с холодной, горячей проточной водой;

6.5. Соблюдению персоналом правил личной гигиены:

- специальная санитарная одежда у персонала чистая, коротко острижены ногти, на руках отсутствуют ювелирные изделия, волосы убраны под колпак. Верхняя одежда находится в шкафу отдельно от специальной санитарной одежды;

6.6. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровья»:

- журнал «Здоровья» ведется в соответствии с формой 3, приложения 10, результаты осмотров вносятся своевременно в полном объеме;

6.7. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения:

6.8. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств:

- столовой посудой пищеблок укомплектован из расчета два комплекта на 1 посадочное место;

- проведены расчеты месячной потребности моющих и дезинфицирующих средств, запас средств имеется, учет получения и расходования моющих и дезинфицирующих средств ведется;

6.9. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день:

- информационный стенд оформлен, имеются приказы, вывешено, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
условиям обработки кухонной и столовой посуды	режиму обработки кухонной и столовой посуды	обеспеченность персонала специальной одеждой	соблюдению персоналом правил личной гигиены	Заполнению журнала «Здоровья»
нет	нет	нет	нет	нет

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (да/нет)				
полноте	наличию	своевременности	запаса столовой	наличие

прохождения м/о персоналом	необходимых прививок персонала	у	прохождения ГВиО	посуды, моющих и дезинфицирующих средств	информационного стенда
нет	нет		нет	нет	нет

6.9. Результаты родительского (общественного контроля)-проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися

6.10 Расчет % пищи не съедаемой обучающимися

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак			
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки	
мин	макс		
1 %	3%		1%

% пищи не съедаемой обучающимися в обед			
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки	
мин	макс		
-	-		-

Объем несъеденных блюд = $\frac{\text{масса не съеденных остатков блюд}}{\text{Массу блюд на 1 ребенка} \times \text{кл-во детей}} \times 100 \%$

Массу блюд на 1 ребенка х кл-во детей

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

- в нарушении п. 4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся, в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» -допущено использование стола для раздачи готовой продукции с нарушенной целостностью, для хранения чистой посуды без гигиенического покрытия. Ответственность несет юридическое и должностное лицо

- в нарушении п.5.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 не предусмотрена емкость для обработки обеденных столов. Ответственность несет юридическое и должностное лицо.

- в нарушении п.5.21 СанПиН 2.4.5.2409-08 не созданы условия хранения уборочного инвентаря пищеблока – отсутствует шкаф. Ответственность несет юридическое и должностное лицо.

- в нарушении п.5.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 для хранения чистых столовых приборов используются емкости из пластмассы, что не позволяет проводить их обработку в духовом шкафу. Ответственность несет юридическое и должностное лицо.

- 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

1.2 ст.17, п1 ст 19, ст 24, п1 ст .28, п.п 1,3-5 ст 34, ст.ст.35, 36 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ; Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ; от 29.12.2010 № 436-ФЗ; п.1 ч.1, ч. 5 ст.12 от 23.02.2013 № 15-ФЗ; ст. 1, 11, 25, 26 от 24.06.1998 № 89-ФЗ; ст. 16 от 22.11.1995 № 171-ФЗ, ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; ТР ТС 023/2011; ТР ТС 024/2011; ТР ТС 033/2013; ТР ТС 034/2013; ТРЕАЭС 040/2016; СП 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.1.4.1074-01; СП 3.5.3.3223-14; СанПиН 3.5.2.3472-17.

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

(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:

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые: Протоколы об АПН №026401, 026402; протоколы лабораторных исследований к акту №24700/Б/02,05/2832.1, № 24704-24713/Б/02 от 09.12.2020г.; договора, акты документы: выполненных работ, копия Устава, должностная инструкция.

Старший специалист 1 разряда Кузьмина Т.А.

Подписи лиц, проводивших проверку: _____

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

директор МОБУООШ № 25 Илющенко И.И.

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

« 25 » декабря 2020 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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