



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 Саратовской области
Северо-Западный территориальный отдел

Ленина ул., д.100, г. Аткарск, 412420
Тел/факс: 8- 845-52-3-28-64 E-mail: atkrpn@san.ru

г.Петровск
(место составления акта)

"12" апреля 2021 г.
(дата составления акта)
09 ч. 00 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора),
органом муниципального контроля юридического лица,
индивидуального предпринимателя
№ 207

По адресу/адресам: юридический адрес: Саратовская область, Петровский район, с. Березовка 1-я, ул. Центральная, д. 27; фактический адрес: Саратовская область, Петровский район, с. Березовка 1-я, ул. Центральная, д. 27.

На основании: Распоряжения врио заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Саратовской области И.В.Мясниковой от 02.03.2021г № 207

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

Муниципального общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа села Березовка 1-я Петровского района Саратовской области».

Дата и время проведения проверки:

"01" апреля 2021 г. с 11 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 2 часа

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

Общая продолжительность проверки: 1 день / 2 часа

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Северо-Западный ТО Управления Роспотребнадзора по Саратовской области

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):

директор МОУ ООШ с. Березовка 1-я Петровского района Саратовской области Портнова С.Ю.
09.03.2021г в 11 ч.00 м. _____

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

Лицо(а), проводившее проверку: ведущий специалист-эксперт Северо-Западного ТО Управления Роспотребнадзора по Саратовской области Гетц Т.Н.

К проведению проверки в качестве экспертов привлечены: заместитель главного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области» в Петровском районе Штыгина Т.Г., помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области» в Петровском районе Соловьева Т.В. (Аттестат аккредитации № РА.RU.21HK93 от 28.08.2018 г. выданный Федеральной службой по аккредитации РФ).

При проведении проверки присутствовали: директор МОУ ООШ с. Березовка 1-я Петровского района Саратовской области Портнова Светлана Юрьевна

На базе МОУ ООШ с.Березовка планируется работа летнего оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей . Количество детей - 20 человек, персонала - 7 человек. Режим пребывания: с 8.00 до 14.00 часов, с организацией 2-х разового питания. Набор помещений оздоровительного учреждения: 1 игровая комната, медицинский кабинет, спортивный зал, столовая, туалеты, помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря.

Договор на проведение дератизации заключен с ООО «Альфадез».

Водоснабжение и канализация – централизованное.

Питьевой режим бутилированная вода (кулер), одноразовые питьевые стаканчики в достаточном количестве.

Питание детей организовано на базе школьной столовой. В столовой имеется обеденный зал. Перед обеденным залом установлены раковины для мытья рук. Антисептик, мыло и одноразовые полотенца имеются. Имеется достаточное количество кухонной и сервизной посуды, разделочного инвентаря, все промаркировано.

Санитарное состояние в учреждении удовлетворительное, влажные уборки проводятся регулярно. Моющие и дезинфицирующие средства («Хлормисепт»), имеются в достаточном количестве. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится в шкафу.

Уборочный инвентарь для туалета промаркировки. В санитарных узлах установлены педальные ведра.

Проведен отбор проб для лабораторных исследований ВПМБ-1(ОМЧ, ОКБ, ТКБ), ГБМБ-1 (КМАФАНМ, БГКП, патогенные в т. ч. сальмонеллы, S. Aureus, proteus), СМБГКП-10

Проведена проверка, с целью исполнения Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020г. № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов».

В ходе проверки выявлено:

1) Оценка условий для организации питания:

1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей – оборудовано 36 посадочных мест, одновременно питаются 10 человек.

1.2. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены – при входе в обеденный зал оборудованы раковины с подводкой горячей и холодной воды, бумажные полотенца, мыло. Проводится обработка рук кожным антисептиком.

1.3. Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное) – персонал.

1.4. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи соответствует требованиям.

1.5. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
12	13	14
Суп картофельный с крупой и консервированным тушеным мясом	65,1 °С	65 °С
Плов с тушеным консервированным мясом	65,1 °С	65 °С
Салат из моркови с изюмом		
Компот из смеси сухофруктов		

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.

Рабочая таблица:

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в I-ю смену	в II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
25	-	-	-	-

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием.

Рабочая таблица:

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся 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
19	20	21	22	23	24	25
-	25	-	10	-	-	-

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

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания		
сахарный диабет	целиакия	иные причины
26	27	28
-	-	29

3) Оценка меню:

3.1. Наличие утвержденного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню утвержденному - меню утверждено, технологические карты имеются, фактическое меню не соответствует утвержденному: в фактическом меню допускается замена блюд из мяса, птицы, рыбы на блюда из тушенки говяжьей.

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами, витаминизированных напитков - нет.

3.3. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню – не соблюдены требования табл.1 приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах для обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет, табл.3 приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи).

3.4. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.4.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд – требования по массе порций блюд соблюдены с учетом возраста обучающихся (Приложение: Результаты измерений №17 от 05.04.2021г., Экспертное заключение №73/8 от 09.04.2021г.)

3.4.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность) – Калорийность обеда и его химический состав соответствуют МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».

3.5. 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.

Рабочая таблица по завтракам:

Суммарная масса блюд (г)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	C(мг)	B1(мг)	B2(мг)	A(р.э.)
30	31	32	33	34	35	36	37
				12-15	0,24-0,3	0,28-0,35	140-175

Содержание минеральных веществ					
кальций(мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
38	39	40	41	42	43
220-275	220-275	50-62,5	2,4-3	0,02-0,025	0,006

Содержание в среднем за прием пищи		ЗАВТРАК	
		Отсутствие в меню (отсутствует/имеется)	

Соли(мг)	Сахара (мг)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
44	45	46	47	48	49

ОБЕД

Суммарная масса блюд (г)			Калорийность (ккал)			Средние показатели за цикл удельный вес калорийности		
мин	макс	средняя	мин	макс	средняя	белки	жиры	углеводы
955	1010	985,7	868,58	1026,12	880,84	36,99	34,13	130,2

Содержание витаминов

С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А(р.э.)
64,87	0,57	0	6,59
18-21	0,36-0,42	0,42-0,49	210-245

ОБЕД

Содержание минеральных веществ

кальций(мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
248,99	593,90	198,22	12,74	0	0
330-385	330-385	75-87,5	3,6-4,2	0,03-0,035	0,009-0,0105

4. Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:

4.1. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок – продукты промаркированы, сопроводительные документы на поступающие пищевые продукты имеются, условия и сроки хранения соблюдаются.

5.1 Контроль соблюдения принципов поточности – соблюдается.

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

5.2 Контроль соблюдения технологии приготовления блюд; технология приготовления блюд соблюдается.

5.3 Контроль за обработкой овощей и фруктов ведется;

5.4 Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции – санитарное состояние удовлетворительное, дезинфекционный режим соблюдается.

5.5 Контроль наличия суточных проб – суточные пробы отбираются в соответствии с нормами.

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

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды соответствуют требованиям.

6.2. Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды - соблюдается.

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой - Персонал обеспечен санитарной одеждой.

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

6.5 Соблюдению персоналом правил личной гигиены – соблюдаются.

6.6 Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения – периодические медицинские осмотры и гигиеническое обучение сотрудниками пищеблока пройдены своевременно.

6.7 Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств - запас столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств - имеется.

6.8 Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день - имеется.

6.9. Результаты родительского (общественного контроля) – проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися – Замечаний от общественного родительского контроля не поступало, % не съедаемой пищи обучающимися не рассчитывался.

6.10. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися – 5,86%.

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

1. В фактическом меню допускается замена блюд из мяса, птицы, рыбы на блюда из тушенки говяжьей, что является нарушением п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Не соблюдены требования табл.1 приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах для обучающихся возрастной группы с 7 до 11 лет, табл.3 приложения №10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи).

Лицо, допустившее указанное нарушение – должностное лицо – директор МОУ ООШ с. Березовка 1-я Петровского района Саратовской области Портнова Светлана Юрьевна

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

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):

Гетц
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы: Результат измерений температуры горячих блюд №17 от 05.04.2021г., результаты расчета количественных показателей питания №18 от 05.04.2021г., Протокол лабораторных исследований №8/219 А от 05.04.2021, Протокол лабораторных исследований №8/220 А от 05.04.2021г., Протокол лабораторных исследований №8/221 А от 05.04.2021г., Протокол лабораторных исследований №8/229 А от 06.04.2021г., Протокол лабораторных исследований №8/230 А от 06.04.2021г., Протокол лабораторных исследований №8/231 А от 06.04.2021г., Протокол лабораторных исследований №8/232 А от 06.04.2021г., Протокол лабораторных исследований №8/236 А от 07.04.2021г., Протокол лабораторных исследований №8/238 А от 08.04.2021г., Экспертное заключение №65/8 от 06.04.2021г., Экспертное заключение №71/8 от 08.04.2021г., Экспертное заключение №73/8 от 09.04.2021г..

Подписи лиц, проводивших проверку: Гетц Т.Н.Гетц

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): директор МОУ ООШ с. Березовка 1-я Петровского района Саратовской области Гетц

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)