

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 Республике Северная Осетия**

- Алания

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

Управление Роспотребнадзора по РСО-Алания
(место составления акта)

"17 марта 2021 г.
(дата составления акта)

15:00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 108

По адресу/адресам: РСО-Алания, пос.Заводской, ул. Эльхотовская, 48
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения Управления Роспотребнадзора по РСО-Алания от
12.02.2021г. №108
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена **внеплановая, выездная** проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя
общеобразовательная школа №31**

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

Дата и время проведения проверки: 16.02.2021 г. с 11 час. 00 мин. до 15 час.00 мин., 24.02.2021г. с 11час.
00мин. до 15 час.00мин., 05.03.2021г. с 13 час.00мин. до 15час.00мин., 17.03.2021 г. с11час.00мин. до
15час.00мин.

(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 дня 14 час.
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по РСО-Алания
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

Директор школы Варзиева З.А.
(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 отдела санитарного
надзора Козырева Ц.Б., старший специалист первого разряда. отдела санитарного надзора
Богданова Л. М.

(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 наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовал: Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 31 Варзиева Залина Амурхановна, зав. производством пищеблока Газашвили Хатуна Северяновна

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:

выявлены нарушения:

нарушения законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, невыполнении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, а именно:

- помещение склада для хранения пищевых продуктов требует проведения текущего ремонта (покраска стен и потолков) что является нарушением Федерального Закона от 30.03.1999 г ст. 11. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", п. п.2.16 СанПиН 2. 3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- не выделен отдельный производственный стол для обработки сырых кур, что является нарушением п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- на емкости для хранения круп отсутствовала маркировка с датой изготовления и сроком годности, что является нарушением п.2.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- на участке изготовления салатов не установлен бактерицидный обеззараживатель воздуха, что является нарушением п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- не представлены протоколы лабораторного производственного контроля пищевого сырья, готовых блюд, факторов внешней среды, что является нарушением Федерального Закона от 30.03.1999 г ст. 11. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", п.2.1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- при отборе проб готовой продукции на лабораторные исследования выявлена пищевая продукция не соответствующая гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям (в каше гречневой выявлены превышения гигиенических нормативов по показателям БГКП и КМАФАнМ), что является нарушением п.2.3 СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

Ответственным лицом за совершение данных нарушений является: зав. производством пищеблока Газашвили Хатуна Северяновна

(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 :

Оценка условий для организации питания:

Пищеблок МБОУ СОШ №31 расположен на 1-м этаже школы, включает в себя: горячий цех, моечное отделение, складские помещения, санузел, комната для сотрудников. Общая площадь столовой 190 м². Столовая рассчитана на 110 посадочных мест, количество оборудованных посадочных мест -110, общая площадь на 1 ребенка -1,7 м².

Дети питаются в 4 потока, в каждом потоке ориентировочно от 80 до 100 человек, максимальное одномоментное количество питающихся детей -100 человек. Столы накрывает персонал пищеблока.

Все перемены, отведенные для горячего питания составляют по 20 минут.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены созданы. Раковины для обработки рук установлены перед входом в столовую (2 ед). Средства для личной гигиены имеются: туалетное мыло, одноразовые полотенца.

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

Всего обучающихся в школе 826 человек, из которых 363 детей с 1 по 4 классы; обучение всех детей - очное, за исключением 1 человека (по состоянию здоровья) школа обучается в одну смену. Детей с заболеваниями (такими, как сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия), требующих индивидуального подхода в организации питания нет. Детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам заболевания 1 человек.

Имеется примерно 10-ти дневное меню согласованное с Управлением Роспотребнадзора по РСО-Алания, фактическое меню соответствует согласованному. Имеются сборники рецептов, соответствующие фактического меню.

Искусственную С-витаминизацию не проводят (аскорбиновая кислота), премиксы в меню не используют.

Замечаний к поступающему пищевому сырью за последний месяц нет. При контроле поступающего пищевого сырья имеется маркировка, вся сопроводительная документация (сертификаты соответствия, декларации о соответствии, товарные накладные). Условия хранения пищевых продуктов и их сроков реализации соблюдены. Входной контроль ведения бракеража сырья ведется.

Суточные пробы имеются, хранятся в бытовом холодильнике, 48 часов, в маркированной таре.

Имеются журналы: температурного режима холодильного оборудования, бракеража поступающей продукции, бракеража готовой продукции, здоровья, генеральных уборок.

Имеется столовая посуда, в достаточном количестве.

Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

Приготовление блюд:

Имеются: печь электрическая на 6 жамфорок, 1 жарочный шкаф, пароконвектомат, электрический водонагреватель, промаркированные разделочные столы, моечные раковины для обработки посуды (4ед.), раковина для обработки рук, холодильное оборудование - 4 единицы. Технологическое оборудование, инвентарь в исправном состоянии, маркирован. Имеется информационный стенд об организации питания, меню на день.

Мероприятия по родительский контролю ведутся, замечания не выявлены. По результатам родительского контроля максимальный процент не съеданной пищи -15%, минимальный процент не съеданной пищи -10%, по результатам проверки - 0%.


Уборочный инвентарь имеет маркировку с учетом функционального назначения помещений и храниться в специально выделенном помещении.

На пищеблоке 4 сотрудника, у всех имеются личные медицинские книжки установленного образца. Специальная санитарная одежда имеется, по три комплекта на каждого. Моющими и дезинфицирующими средствами организация обеспечена. Емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств снабжены плотно прилегающими крышками, имеются надписи с указанием средства, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности раствора.

В ходе проведения проверки были отобраны на лабораторные исследования образцы проб пищевого сырья, готовой продукции, готовые блюда на калорийность, смывы с оборудования и инвентаря на санитарно-показательную микрофлору. По результатам проведенных лабораторных исследований отобранные образцы соответствуют гигиеническим нормативам, за исключением готового блюда – каша гречневая, которая не соответствовала гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям. Технологический процесс в части обеспечения полноты вложения сырья и норм выхода готовых блюд соответствует требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, установленные лабораторным путем, находятся в пределах допустимых отклонений от расчетных данных, указанных в меню раскладке).

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)


Варзиева З.А.
Газашвили Х.С.
(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

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, протоколы лабораторных исследований.
Подписи лиц, проводивших проверку:


Козырева Ц.Б.

Богданова Л.М.

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил(а): Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 31 Варзиева Залина Амурхановна,

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

" 17 " марта 2021 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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