



**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 Красноярскому краю**

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Красноярскому краю в г. Канске

09 декабря 2020 года
с 10.00 до 14.00 часов

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица
№ 45623

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю Аккерта Михаила Робертовича от «18» ноября 2020 года № 2207 по адресу: 663751, Россия, Красноярский край, Абанский район, с. Залипье, ул. Молодежная, д. 15, пом. 1 была проведена внеплановая выездная проверка в отношении Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Залипьевская основная общеобразовательная школа (сокращенное наименование: МКОУ Залипьевская ООШ).

Дата и время проведения проверки:

«__» __ 20__ г. с __ час. __ мин. до __ час. __ мин. Продолжительность _____

«__» __ 20__ г. 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: 11 рабочих дней с 26.11.2020 по 10.12.2020.

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске.

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен: и. о. директора МКОУ Залипьевская ООШ Милостенкова Ольга Юрьевна «26» ноября 2020 года в 11-30 часов.

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

Лицо (а), проводившее проверку: Быкова Оксана Анатольевна – ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске.

Для обеспечения деятельности уполномоченных должностных лиц по проведению проверки привлечены специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Канске: специалисты ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Канске, проводившие отборы проб и инструментальные измерения: Вышинская Юлия Владимировна – лаборант отдела отбора и приемки проб (образцов) (аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС.RU.0001.510640 Федеральной службы по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ) зарегистрирован в Едином Реестре 14.01.15, аттестат аккредитации № RA.RU.710074 от 03.09.2015).

При проведении проверки присутствовали: и. о. директора МКОУ Залипьевская ООШ Милостенкова Ольга Юрьевна (выписка из приказа Управления образования администрации Абанского района «Об исполнении обязанностей» от 23.11.2020 № 31-А).

В ходе проведенной проверки установлено:

Питание учащихся МКОУ Залипьевская ООШ организовано собственно учреждением на базе столовой, работающей на пищевом сырье.

Столовая размещена в здании школы с отдельным выходом на участок. Столовая состоит из пищеблока и обеденного зала, рассчитанного на 38 посадочных мест, что соответствует максимальному количеству питающихся, для мытья рук учащихся имеется мыло, электрополотенца, подача холодной и горячей воды обеспечена, что соответствует п. 3.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

Режим питания на завтрак распределен на две перемены: 1-4 классы (9 учащихся) и 5-9 классы (29 человек), обедом питаются 3 детей (1-4 классы) и 14 человек (5-9 классы).

Учащиеся, имеющие заболевания, при котором необходим индивидуальный подход в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) в учреждении отсутствуют.

Учащихся, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания, в школе нет.

Оценка меню:

Горячее питание организовано в соответствии с примерным 10-дневным меню, составленным в соответствии с требованиями п. п. 6.5., 6.6., 6.8., 6.9., 6.11., 6.13., 6.14., 6.15., 6.16., 6.18., 6.19. СанПиН 2.4.5.2409-08:

- меню составлено десятидневное в соответствии с рекомендуемой формой, к нему прилагаются технологические карты, разработанные по установленной форме;

- примерное меню утверждено руководителем учреждения, согласовано с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Красноярскому

краю в г. Канске;

- примерное меню дифференцировано по возрастным группам обучающихся (6-10, 11-18 лет), включает двухразовый прием пищи (завтрак и обед);

- в примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд, включена информация об энергетической и пищевой ценности блюд, повторение одних и тех же блюд в один и тот же день и последующие два дня не допущено;

- калорийность распределена по приемам пищи в процентном соотношении: 25 % на завтрак и 35 % на обед; среднее за 10 дней соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4; питание соответствует принципам щадящего питания;

- завтраки состоят из горячих блюд и напитков, обеды – из первых, вторых, третьих блюд и закуски;

- в меню включены продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами – соки и соль йодированная; премиксы в меню не используются;

Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям:

- суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи) составляет по завтракам для 6-10 лет – 440-780 гр, по обедам – 760-1050 гр.,

калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи) по завтракам для 6-10 лет – 537,18-834,78 ккал, по обедам – 651,37-948,19, средние показатели за цикл: массы блюд по завтракам – 547 гр., по обедам – 886 гр., калорийности – 1457 ккал; средний вес белков 53,85 гр, жиров 60,85 гр. и углеводов 190,6 гр., содержание вит.С – 92,17мг., В1 – 0,89 мг, А – 170,43 мг, Са – 612,78 мг, Р – 945,03 мг, магний – 218,43 мг, железо – 14,79 мг.

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям:

- результаты контрольного взвешивания порционных блюд (среднее значение 3-х порций) – составляют 820 грамм;

- принципы здорового питания соблюдаются в соответствии с примерным меню.

Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок, соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям:

- оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленного в контрактной документации (спецификация) – соответствует;

- визуальный контроль маркировки осуществляется, сопроводительные документы имеются, условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, соблюдаются;

- бракераж поступающего сырья на пищеблок проводится, результаты заносятся в журнал установленной формы.

Приготовление блюд обеспечено в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями:

- технологическое оборудование и инвентарь находится в исправном состоянии, имеющегося количества достаточно для обеспечения, регламентированной технологическими картами технологии приготовления блюд;

- технология приготовления блюд соблюдается;

- условия обработки фруктов соответствует;

- режим обработки яиц обеспечен;

- санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции – соответствует;

- контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) осуществляется;

- условия обработки кухонной посуды – соответствуют;

- режим обработки кухонной и столовой посуды – соблюдается,

- наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом, соответствуют;

- своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье» – соответствует;

- своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения – соответствует,

- наличие необходимого запаса столовой посуды – соответствует, использование моющих и дезинфекционных средств – соответствует;

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

Результаты родительского (общественного контроля): приказом по школе от 01.09.2020 «О создании комиссии по контролю над качеством питания обучающихся» утвержден состав комиссии, положение о контроле за организацией горячего питания в МКОУ Залипьевская ООШ.

Расчёт % пищи не съеданной обучающимися на обед (объем несъеденных блюд = масса не съеденных остатков блюд разделить на (массу блюд на 1 ребенка * кол-во детей) * на 100 %, на момент проверки за обед у 3 учащихся 1-4 классов составил 19,7 %.

Поставщиком продуктов в общеобразовательное учреждение является: ИП Фролова Елена Владимировна.

В соответствии с результатами лабораторных исследований экспертной организации филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Красноярскому краю» в г. Канске, свидетельство об аккредитации № РОСС RU.0001.410309 от 30 июня 2014 года) выявлено следующее:

- в исследованных образцах смывов с объектов внешней среды не выявлены яйца гельминтов (протокол исследований (испытаний) измерений

№ 523-202 от 04.12.2020), что соответствует п. п. 5.17., 5.18. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- образец третьего блюда (компот из сухофруктов) на содержание С-витамина соответствует требованиям п. п. 6.9., 9.2., 9.4., 9.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 (протокол лабораторных испытаний № 914-204 от 04.12.2020 ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Красноярскому краю» в г. Канске).

В соответствии с Федеральным законом от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации», требованиями СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллёза», СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» работники пищеблока учреждения в установленные сроки обследованы на гельминтозы, туберкулез, вензаболевания, на группу энтеропатогенных бактерий кишечных инфекций при устройстве на работу, результаты обследований внесены в медкнижки.

Согласно требованиям Федерального закона от 17.09.98 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике населения», Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита», СП 3.1/3.2.3146-13, СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами», СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии» все работники привиты по национальному календарю прививок.

На основании Федерального закона от 23 февраля 2013 года № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака». На всех входных дверях образовательного учреждения, на надворном туалете размещены знаки о запрете курения табака.

В ходе проверки нарушений требований Федерального Закона «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации» от 18 июня 2001 № 77-ФЗ; Федерального закона № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; Федерального Закона от 23 февраля 2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; Федерального Закона от 7 декабря 2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»; Федерального Закона № 29-ФЗ от 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федерального закона от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»; Технического


регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880); Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 881); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 № 882); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 № 883); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 № 58); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 № 68); Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 044/2017), Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июля 2017 № 45), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», 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» с изменениями и дополнениями; СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в ёмкости. Контроль качества» с изменениями и дополнениями СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» с изменениями и дополнениями, СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище»; СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»; СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»; СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»; СП 3.1/3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика

туберкулеза»; СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза»; СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»; СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»; СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»; СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»; СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша»; СП 3.1.2.3113-03 «Профилактика столбняка»; СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» не выявлено.

Не представляется возможным из-за отсутствия предмета контроля оценить выполнение следующих требований: Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»; технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

В ходе проведения мероприятий по надзору в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении Залиповская основная общеобразовательная школа нарушения обязательных требований не выявлены.

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,
 руководителя группы)

 (подпись уполномоченного
 представителя ЮЛ, ИП, 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, руководителя группы)

 (подпись уполномоченного
 представителя ЮЛ, ИП, его
 уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы:

- протокол осмотра принадлежащих юридическому лицу помещений, территорий и находящихся там вещей и документов от 30.11.2020;
- протоколы о взятии проб (образцов) от 30.11.2020;
- протокол исследований (испытаний) измерений № 523-202 от 04.12.2020;

Ведущий специалист-эксперт
 Быкова О.А. 

- протокол исследований (испытаний) измерений № 914-204 от 04.12.2020.

Подписи лиц, проводивших проверку:
Ведущий специалист-эксперт


(подпись)

О. А. Быкова

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

(Ф.И.О., должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 12 » 12 2020 г. 
(подпись)

Отметка об отказе ознакомления с актом проверки:

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

Ведущий специалист-эксперт
Быкова О.А. 