

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Астраханской области

п. Лиман, ул. Героев, 129
(место составления акта)

«19» февраля 2021 г.
(дата составления акта)
09 час. 00 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
N 12-02-3

По адресу/адресам: Астраханская область, Лиманский район, с. Зензели, ул. Мира, 36.
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения органа государственного контроля (надзора) о проведении
внеплановой, выездной проверки от 19.01. 2021 г. № 15
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

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

Юридического лица МКОУ «Зензелинская средняя общеобразовательная школа»
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального
предпринимателя)


Дата и время проведения проверки:

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

Общая продолжительность проверки: 3 раб. день/ 15 час.
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Астраханской
области в Икрянинском и Лиманском районах
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

Директор МКОУ «Зензелинская средняя общеобразовательная школа» Мордасова О.Г.
20.01.2021 г. 10 час. 00 мин 
(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: начальник территориального отдела Файзулаев Зинур
Захитович

(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 присутствовали: Директор МКОУ «Зензелинская средняя
общеобразовательная школа» Мордасова О.Г., ответственный по организации питания
обучающихся Гнучева Р.В.

(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:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): вкладной лист № 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 _____

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).

870
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы: вкладной лист №1

Подписи лиц, проводивших проверку: 870

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

Мордасова О.Г.

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

"19 " февраля 2021 г.

[подпись]
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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

МКОУ «Зензелинская средняя общеобразовательная школа»__размещено в отдельно стоящем типовом, 3-х этажном здании, мощностью на 784 мест, 1995 года. Всего обучаются в школе 407 учащихся в 1 смену. В 1-4 классах обучаются 172 ученика. Все дети, обучающиеся в начальных классах, обеспечены бесплатным горячим однократным питанием за время нахождения в школе из расчета 64 руб. 27 коп. на 1 ребенка в день. График приема пищи учащимися утвержден директором образовательного учреждения. Согласно данному графику для начальных классов прием пищи осуществляется следующим образом:

1 -2 классы – 10 час. 00 мин. -10 час. 20 мин.; 3-4-е классы в 11 час. 00 мин.- 11 час. 20 мин. Таким образом, отпуск горячего питания осуществляется на переменах продолжительностью не менее 20 мин. Что соответствует требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Учащиеся 5-11 классов питаются (всего 164 учащихся питаются) на платной основе из расчета 25 руб. в день (предварительно осуществляет сбор родительской платы).

Среди школьников 1-4 классов отсутствуют дети, имеющие заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания (с сахарным диабетом, целиакией, пищевой аллергией). Питание обучающихся в школе обеспечивает школьная столовая, работающая на продовольственном сырье и на полуфабрикатах, из которых производятся и реализуются блюда в соответствии с меню. Поставщиками пищевых продуктов и продовольственного сырья являются индивидуальные предприниматели Легковский Сергей Владимирович (г. Астрахань), Печенкин А.И., Имедидзе Д.Л. (хлеб), Воронков А.Г. (мясо), ООО «Экопродукт» (молочные продукты).

На пищеблоке школы не проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленным общеобразовательным учреждением. Что является нарушением п. 2.1 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Питание обучающихся осуществляется в обеденном зале. За один прием всего питаются примерно 70 детей (2 класса). Площадь обеденного зала составляет не менее 0,7 кв. м. на одно посадочное место, всего посадочных мест 120. Мебель в обеденном зале в удовлетворительном состоянии. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала в удовлетворительном состоянии. Обеспечен подвод горячей воды к раковинам для мытья посуды в производственных цехах посредством электротитана.

Перед обеденным залом размещены 4 раковины с исправными кранами. Раковины обеспечены 2 исправными электросушилками. Также имеются бумажные одноразовые полотенца.

Столы накрываются предварительно сотрудниками пищеблока. Температура горячих блюд при раздаче составляет не ниже 75 град. Температура измерялась термометром лабораторным электронным с действующим сроком поверки.

На пищеблоке имеются три 4-х конфорочные электроплиты, из которых в исправном состоянии две с 8 конфорками. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально

промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Для хранения скоропортящихся пищевых продуктов имеется исправное холодильное оборудование, достаточное по объему, оснащенное термометрами. Однако в одном бытовом холодильнике на момент проверки отсутствует контрольный термометр. Что является нарушением п.п. 3.13, 8.6.4. санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Суточные пробы отбираются ежедневно, хранятся правильно.

Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения температуры воздуха и для контроля относительной влажности воздуха (психрометр), Однако на данный прибор не представлен документ, удостоверяющий его поверку. Что является нарушением п. 3.13 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Посуды столовой и кухонной в достаточном количестве. Правила мытья посуды соблюдаются. Чистые столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Персонал обеспечен санитарной одеждой в достаточном количестве. Для уборки помещений пищеблока выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Обеспечено соблюдение принципов здорового питания: наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами (фрукты, овощи, соки), проведение искусственной С-витаминизации, содержание за прием соли и сахара в норме, отсутствие в меню кондитерских и выпечных, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов.

. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с примерным двухнедельным меню, утвержденным директором общеобразовательной школы. Однако при этом в меню не указывается энергетическая ценность пищевой продукции и № рецептуры, а также отсутствуют технологические карты по изготовлению пищевой продукции, Что является нарушением п. п. 8.1.4, 2.8 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школьную столовую осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность. Журнал учета «С» витаминизации третьих блюд ведется.

Объем не съеденных блюд составил примерно 3-4 %

Питьевой режим в школе организован посредством установки кулера с дозированным розливом питьевой (кипяченной) воды на пищеблоке. На пищеблоке оборудован отдельный туалет для персонала. У обслуживающего персонала пищеблока школы (4 чел.) имеются личные медицинские книжки, медосмотр пройден. Необходимая документация ведется (бракеражный журнал готовой продукции, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (журнал «Здоровье») и другие документы, в соответствии с санитарными правилами.). Рядом с раздаточным окном вывешено меню. Кроме того, информация о питании детей доводится до сведения родителей посредством размещение ее на сайте общеобразовательного учреждения.

Взяты пробы пищевой продукции для проведения лабораторных исследований.

Директор МКОУ «Зензелинская СОШ»



О.Г. Мордасова