

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 Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)

Территориальный отдел в Бежецком районе

ул. Садовая, д. 26, г. Бежецк, 171984, телефон/факс 2-14-42/2-00-31

г. Бежецк
(место составления акта)

“ 12 ” марта 20 21 г.
(дата составления акта)

10-30

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 09/120

По

адресу/адресам: 171457, Тверская область, Сонковский район, деревня Вепрь, За;
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по
Тверской области Федорина Олега Олеговича от «09» февраля 2021г. № 09/120

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

Муниципального общеобразовательного учреждения «Вепревская основная
общеобразовательная школа им. Ф.В. Морины Сонковского района Тверской области» (МОУ
«Вепревская ООШ им. Ф.В. Морины Сонковского района Тверской области»)

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

Дата присвоения ОГРН
12.12.2002

Свидетельство о регистрации 1026901545000 ИНН/КПП 6906007616 /690601001

Адрес 171457, Тверская область, Сонковский район, деревня Вепрь, За;
регистрации место нахождения юридического лица

или регистрации индивидуального предпринимателя по месту жительства

эл. почта: veproosh@mail.ru

телефон (48246) 2-59-15

Руководитель и. о. директора Шилова Евгения Борисовна (распоряжение № 186-ра от
05.08.2019г.)

Дата и время проведения проверки:
15.02.2021г. с 09-50 до 12-30

(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/ 2,5 часа

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: *Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Тверской
области в Бежецком районе*

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен(ы)**: (заполняется при
проведении выездной проверки) 12.02.2021г. и. о. директора Шилова Евгения Борисовна
(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

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

Не требует согласования

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: специалист-эксперт Иванова Наталья Васильевна

специалист Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в городе Бежецке и Бежецком районе: помощник врача по общей гигиене Юдина Светлана Анатольевна
При проведении проверки присутствовали: и. о. директора Шилова Евгения Борисовна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Учреждение осуществляет свою деятельность при наличии лицензии на образовательную деятельность Учреждение осуществляет свою деятельность при наличии лицензии на образовательную деятельность (лицензия № 170 от 16.04.2015г. выдана Министерством образования Тверской области, серия 69ЛЮ1 № 0001100). Согласно лицензии в учреждении образование реализуется по следующим уровням образования: начальное общее образование, основное общее образование.

Школа имеет собственный земельный участок. Озеленение участка более 50% территории. Участок имеет ограждение и наружное освещение. На земельном участке выделяются следующие зоны: зона застройки, зона игровой территории, хозяйственная зона.

В игровой зоне оборудована спортивная площадка для школьников. Для сбора мусора в хозяйственной зоне оборудована площадка, на которой установлен деревянный контейнер с крышкой. Заключен контракт с ООО «Тверьспецавтохозяйство» (г. Тверь) на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами на территории Тверской области. Уборка территорий проводится ежедневно и по мере загрязнения территории.

Здание школы - кирпичное, одноэтажное, типовое, введено в эксплуатацию в 2003 году. Школа рассчитана на 70 учащихся. В настоящее время в школе обучается 29 чел.

Для обучающихся 1-4 классов организованы завтраки и обеды, для обучающихся 5-9 классов организованы завтраки и обеды. Для обучающихся 1-4 классов и обучающихся 5-11 классов, чьи семьи находятся в трудной жизненной ситуации, организовано бесплатное питание; для других обучающихся организовано питание за счет родительских средств. Питание школьников организовано в столовой. Охват горячим питанием на момент проверки составляет 100 %.

Обеденный зал столовой (общей площадью 25 кв. м) оборудован комплектной мебелью на 25 посадочных места с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Количество одновременно питающихся детей – 19, не превышает количество оборудованных посадочных мест. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Продолжительность перемены для приема пищи составляет 20 минут.

Для соблюдения правил личной гигиены перед обеденным залом оборудованы 3 умывальные раковины с подводом холодной воды. Подвод горячей воды через смесители к умывальным раковинам перед обеденным залом не обеспечен – **нарушение п. 2.6.3, п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения детей и молодежи» (далее по тексту СП 2.4.2648-20).**

Отпуск готовых блюд осуществляется с линии раздачи. Накрытие на стол осуществляет персонал.

Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов : Количество детей обучающихся в 1-4 классах – 12 человек. В учреждение обращений родителей о необходимости создания ребенку специальных условий по состоянию здоровья (имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию) не поступало.

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
12	нет	0	0	0

Показатели охвата школьников горячим питанием

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	обедаы	завтраки	обедаы	Сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия
12	6	12	6	-	-	-

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

Оценка меню.

Разработаны: примерное десятидневное меню обедов для обучающихся 1-9-х классов, примерное десятидневное меню завтраков для обучающихся 1-4-х классов. Фактическое питание детей не соответствует разработанным примерным десятидневным меню - **п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту СанПиН 2.3/2.4.3590-20).**

Предоставленное примерное десятидневное меню обедов для обучающихся 1-9-х классов разработано с нарушением требований **п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20:**

- для возрастной категории от 12 лет и старше не соблюдаются требования к массе порций (гарниры, блюда из мяса, рыбы, птицы, салаты) в соответствии с приложением № 9 таблица 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Технологические карты на приготавливаемые блюда разработаны. В технологических документах на приготавливаемые блюда отсутствует информация о температуре горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу – **нарушение п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

В ежедневном меню, вывешенном на информационном стенде отсутствует информация о массе порций, калорийности порций – **нарушение п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

В питании отсутствуют запрещенные блюда и продукты. В питании детей используется йодированная соль.

Ведомость контроля за рационом питания обучающихся ведется.

Проведено контрольное взвешивание готовых порционных блюд в соответствии с Методическими указаниями по лабораторному контролю качества продукции общественного питания «Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний», раздел I, части I и II (одобрены Министерством здравоохранения СССР 23 октября 1991 г. N 122-5/72) (рекомендованы Министерством торговли СССР 11 ноября 1991 г. N 1-40/3805):

I блюдо: суп с бобовыми – общий вес порции согласно утвержденного меню – 250 грамм. По результатам контрольного взвешивания установлено: средний вес порции – 219 грамм, что является нарушением - **п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту СанПиН 2.3/2.4.3590-20).**

По результатам замеров температуры горячих блюд - на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи во время обеда:

Сосиска отварная - на раздаче 68,2⁰ С, на столе к моменту приема пищи - 42⁰ С;

Суп с бобовыми - на раздаче 89,7⁰ С, на столе к моменту приема пищи - 73,5⁰ С (по технологической карте t подачи должна быть +75⁰ С,

Макаронные изделия отварные - на раздаче 65⁰ С, на столе к моменту приема пищи - 62⁰ С;

Чай черный без сахара - на раздаче 89,1⁰ С, на столе к моменту приема пищи - 58,8⁰ С.

В учреждении не осуществляется контроль температуры блюд на линии раздачи с помощью термометров – **нарушение п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, не имеет метку объема в литрах и миллилитрах - **нарушение п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.**

Санитарное состояние столовой.

Помещение для приготовления пищи располагается в приспособленном помещении. Отопление здания столовой от котельной учреждения на твердом топливе (уголь, дрова). Здание оборудовано централизованными системами холодного водоснабжения и водоотведения. Горячее водоснабжение от электроводонагревателей. Освещение естественное и искусственное, светильники имеют защитные плафоны. Отделка производственных помещений пищеблока проведена материалами позволяющими проводить влажную уборку с применением

моющих и дезинфицирующих средств. В помещении обеденного зала на стене и потолке имеются следы черной плесени – **нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Имеется следующий набор помещений: горячий цех с зонированием, моечное отделение, складское помещение, санитарный узел, обеденный зал.

Из технологического оборудования в горячем цехе установлено: одна промышленная эл. плита на 4 конфорки с духовкой, производственные цельнометаллические столы (8 ед.). В зоне приготовления холодных закусок и порционирования готовых блюд оборудована бактерицидная лампа. Поточность технологического процесса на пищеблоке соблюдается, производственные разделочные столы расставлены и промаркированы с соблюдением санитарных требований. Оборудована оконная приточно-вытяжная вентиляционная система с естественным побуждением.

Моечное отделение оборудовано мойками (3 шт.) для мытья посуды, ваннами для обработки сырья (2 ед.).

Складское помещение оборудовано стеллажами и подтоварниками для хранения продуктов, для контроля температурного режима хранения имеется психрометр. Для хранения скоропортящихся продуктов установлено 2 бытовых двухкамерных холодильника, морозильная камера. Обеспечено наличие контрольных термометров в холодильном оборудовании, для контроля температурного режима хранения имеется психрометр. Результаты контроля температурного режима хранения продуктов заносятся в журнал «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», результаты контроля температурного режима хранения продуктов в складском помещении заносятся в журнал «Журнал учета температурного режима в складском помещении». На момент обследования 15.02.2021г. в морозильной камере бытового холодильника замороженная продукция (фарш «Натуральный» в подложке массой 1 кг., изготовитель АО П/Ф Верхневолжская, Тверская область, Калининский район, д. Рязаново условия хранения при t не выше -18°C) хранилась с нарушением условий хранения при $t - 3^{\circ}\text{C}$ – **нарушение п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Промаркированным разделочным инвентарем и кухонной посудой, столовой посудой пищеблок обеспечен. Для приготовления блюд используется посуда не из нержавеющей стали (алюминиевая) – **нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.** Имеющиеся столовые приборы (ложки, вилки, ножи), имеющаяся посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали.

Для сбора пищевых отходов имеется специальная промаркированная емкость. Чистая кухонная и столовая посуда хранится на стеллажах. Для обработки технологического оборудования выделены спец. промаркированные ёмкости. Для уборки помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря упорядочено. Запас моющих средств и дезинфицирующих средств (в том числе с вирулицидным действием) имеется: Хлормисепт Р, «SORTI».

Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

Поставщики продуктов ООО «Бежецк- Айсберг» (г. Бежецк, 6906012454), ООО «Пекарь» (пгт. Сонково, ИНН 6940002270) – договора на поставку продуктов прилагается к акту проверки.

На все поступающие в учреждение продукты имеется необходимая документация, маркировка, подтверждающая качество и безопасность продуктов.

Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции)- выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы, для регистрации результата бракеража имеется «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

Контроль наличия суточных проб.

В целях контроля за соблюдением технологического процесса, доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи в столовой оставляется суточная проба от каждой партии приготовленных блюд завтраков и обедов. Суточная проба отбирается в специально выделенные промаркированные емкости с крышками, хранение осуществляется в течение 48 часов. Для хранения суточных проб выделен отдельный холодильник.

Соблюдение требований к личной гигиене персонала.

На момент проверки в столовой работает 1 человек. Периодический медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация персоналом пройдены в

установленные сроки. В личной медицинской книжке имеются отметки о привитости работника пищеблока по возрасту в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Спецодеждой персонал пищеблока обеспечен. Оборудован шкаф для хранения спецодежды и личной одежды и обуви. Аптечка для оказания первой медицинской помощи на пищеблоке имеется. Журнал «Гигиенический журнал» имеется, ведется в установленном порядке.

В учреждении осуществляется родительский контроль, 1 раз в четверть.

При проведении проверки были отобраны пробы готовой продукции, пищевых продуктов для исследования на соответствие требованиям НД. Согласно протоколам испытаний, экспертным заключениям:

- пробы готовой продукции общественного питания от 15.02.2021г. (суп с бобовыми, макаронные изделия отварные) удовлетворяют требованиям приложения 1, приложение 2 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»- экспертные заключения, протоколы испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/ 639 от 19.02.2021 г., № 1/ 640 от 19.02.2021 г.;

- проба обеда от 24.02.2021г. (блюдо № 1 – суп с бобовыми, блюдо № 2- макаронные изделия отварные) удовлетворяют требованиям п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - экспертное заключение, протокол испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/643-644 от 17.02.2021г.;

-отобранная проба куриной продукции - п/ф натуральный из мяса Ц/Б замороженный, грудка с кожей. Изготовитель: АО «Птицефабрика «Верхневолжская», Россия, 170554, Тверская область, Калининский район, д. Рязаново удовлетворяет требованиям: приложение 1, п. 1.1. таб. 1 приложение 2, п. 1 приложение 3 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»- протокол испытаний, экспертное заключение филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/642 от 20.02.2021г.;

- отобранная проба- масло сливочное Аланталь высший сорт м. д. ж. 3,2%. Изготовитель: ОАО «Маслосырзавод «Порховский», 182620, Россия, Псковская область, г. Порхов, ул. Загородная, д. 1 удовлетворяет требованиям: приложение 1 таблица 1, приложение 8 к ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», приложение 3, приложение 4 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»- протокол испытаний, экспертное заключение филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/641 от 20.02.2021г.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе имеют аттестаты аккредитации: аттестат аккредитации № RA. RU. 510131 выдан 15.08.2016г. Федеральной службой по аккредитации, аттестат аккредитации № RA. RU. 710006 выдан 01.04.2015г. Федеральной службой по аккредитации.

Ответственность за соблюдение санитарных требований по ст. 6.6 КоАП РФ несет должностное лицо - директор МОУ «Вепревская ООШ им. Ф.В. Морина Сонковского района Тверской области» Шилова Евгения Борисовна.

В ходе проведения проверки:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

п. 8.1.4, п. 8.1.7, п. 8.1.2, п. 5.2, п. 3.1, п. 5.1, п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
п. 2.6.3, п. 2.6.5, п. 2.4.6.2, п. 2.5.3 СП СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения детей и молодежи»

(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):

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

Иванов А.В.

(подпись проверяющего)

Ер. Шилова Е.Т.

(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):

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: распоряжение № 09/120 от 09.02.2021г, извещение на составление акта от 19.02.2021, протоколы испытаний, экспертные заключения, акт обследования от 15.02.2021г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе, копии примерных меню.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Иванов А.В.

Иванова Н.В.

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

И.о. директора Шилова Евгения Борисовна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“12” марта 2021 г.

Ер.
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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