

10 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)

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

Управление Роспотребнадзора
по Тверской области г. Тверь.
ул. Дарвина, д. 17
(место составления акта)

« 03 » 03 20 21
(дата составления акта)
15-30
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 02/70

По адресу/адресам: 170551, Тверская обл., Калининский район, деревня Некрасово,
Центральная улица, 28

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения (приказа) 02/70 от 28.01.2021 Заместителя руководителя
Управления Роспотребнадзора по Тверской области О.О. Федорина о проведении внеплановой
документарной и выездной проверки

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

была проведена внеплановая документарная и выездная проверка в отношении
Муниципального общеобразовательного учреждения "Некрасовская средняя
общеобразовательная школа»).

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

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

Дата и время проведения проверки:

« » 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: с 03.02.2021. по 03.03.2021 (20 рабочих дней)

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по Тверской области

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

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

29.01.2021 в 14-27 Директор МОУ «Некрасовская СОШ» Мамыко С.В.

(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: специалист-эксперт отдела санитарного надзора
Управления Роспотребнадзора по Тверской области Куликова Анна

(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 МОУ «Некрасовская СОШ» Маленко С.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 установлено:

Устав муниципального общеобразовательного учреждения «Некрасовская средняя общеобразовательная школа», утвержден постановлением администрации муниципального образования Тверской области «Калининский район» от 17.12.2015г. №1242. Сокращенное наименование МОУ «Некрасовская СОШ».

Учреждение осуществляет образовательный процесс в соответствии с уровнями общеобразовательных программ общего образования:

- I уровень образования (1-4 классы - начальное общее образование),
- II уровень образования (5-9 классы - основное общее образование),
- III уровень образования (10–11 классы - среднее общее образование).

МОУ «Некрасовская СОШ» осуществляет образовательную деятельность при наличии санитарно-эпидемиологического заключения № 69.01.01.000.М.001564.12.05 от 07.12.2005г. о соответствии государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

Здание МОУ «Некрасовская СОШ» отдельно стоящее, 2-х этажное, 1980 – го года постройки. Проектная вместимость - 300 мест. В школе 1-го по 11 классы обучаются 193 человека, из которых 73 ребенка - учащиеся начальной школы. Обучение в школе организовано в одну смену.

Питание обучающихся в МОУ «Некрасовская СОШ» организовано в столовой, расположенной на 1 этаже здания школы. Представлены контракты № 1 от 11.01.2021 г. с ООО «Ратибор» на оказание услуг по организации горячего питания учащихся с 1 по 4 классов. К контракту приложено примерное 10 дневное меню завтраков для обучающихся 1-4 классов, утвержденное директором ООО «Ратибор», согласованное руководителем школы в 2020 году. Представлен контракт № 2 от 11.01.2021 г. с ООО «Ратибор» на оказание услуг по организации горячего питания. К контракту приложено примерное 10 дневное меню обедов, согласованное руководителем школы, утвержденное директором ООО «Ратибор» в 2021 году. Представлены контракты № 3 от 11.01.2021 г. с ООО «Ратибор» на оказание услуг по организации горячего питания. К контракту приложено примерное 10 дневное меню дополнительных завтраков и дополнительных обедов, согласованные руководителем школы, утвержденные директором ООО «Ратибор» в 2021 году. На день проверки в обеденном зале вывешено ежедневное меню, соответствующее меню, прилагаемым к контрактам.

Количество питающихся в столовой на день проверки:

- обучающиеся 1-4х классов - 73 человека (получают завтрак);
- обучающиеся из семей находящихся в трудной жизненной ситуации – 38 человек с 1 по 11 класс, из которых 13 детей с 1 по 4 классы (получают завтрак и дополнительный обед);
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья - 17 человек, из которых 13 детей с 1 по 4 классы (получают завтрак и обед), 4 человека с 5 по 11 классы (получают дополнительный завтрак и обед);
- учащиеся группы продленного дня 30 человек - обед за средства родителей на выбор (стоимостью 40 р., в составе которого 1-ое или 2-е блюдо на выбор и напиток, стоимостью 75 р., в составе которого 1-ое и 2-е блюдо и напиток);
- свободный выбор завтрака (стоимостью 40 рублей) и обеда (стоимостью 75 рублей) за средства родителей.

1. Приложение 1 к алгоритму.

1. Оценка условий для организации питания:

1.1. Обеденный зал столовой (общей площадью 57.5 кв. м. на 60 посадочных мест) расположен на 1 этаже здания школы, оборудован комплектной мебелью столами (11 столов) и стульями с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Количество одновременно питающихся детей на момент проверки не превышает количество оборудованных посадочных мест. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Представлен график посещения столовой по классам.

1.2. Продолжительность перемен между уроками составляет по 10 минут каждая, с выделенной большой переменной, продолжительностью 20 минут.

Для соблюдения правил личной гигиены детей у входа в обеденный зал оборудованы 3 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды через смеситель, которые обеспечены мылом, дозаторами с антисептическими средствами для обработки рук, бумажными полотенцами для рук.

1.4. Предварительное накрытие на стол готовой пищи осуществляют сотрудники столовой, за 5 минут до прихода детей.

1.6. Санитарное состояние столовой.

Помещения столовой подключены к поселковым сетям холодного и горячего водоснабжения, канализации, электро и теплосетям. На всех производственных участках имеются раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. В моечном отделении установлен фильтр. Для бесперебойного обеспечения горячей водой в моечной столовой и кухонной посуды имеется резервный источник горячего водоснабжения (электроводонагреватели) с разводкой по системе.

Освещение естественное и искусственное, светильники имеют защитные плафоны.

Отделка помещений столовой обеспечивает проведение влажной уборки и дезинфекции, кроме стены в складском помещении, где зафиксирован дефект - скол штукатурки, что не позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20, п.2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Набор и площади помещений соответствуют мощности организации и ассортименту вырабатываемой продукции.

Состав помещений. Общая площадь столовой 147 кв.м.

- Обеденный зал на 60 посадочных мест, в настоящее время количество посадочных мест уменьшено до 30.

- Загрузочная продуктов с отдельным входом.
- Складское помещение для хранения сыпучих продуктов, оборудовано четырьмя шкафами (для хранения хлеба, кондитерских изделий и соков, бакалеи, хозяйственных принадлежностей), стеллажами для хранения овощей и фруктов, прибором для измерения температуры и влажности воздуха (психрометром). Установлено три среднетемпературных бытовых холодильника с морозильными камерами: в первом осуществляется хранение овощей и фруктов; во втором - молочных продуктов; в третьем - курицы, яйца. Хранение мяса и рыбы осуществляется в морозильных камерах отдельно. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используются термометры, расположенные внутри холодильников. Вся продукция обеспечена маркировочными ярлыками, кроме капусты, яблок, груш и лимонов, где отсутствуют маркировочные ярлыки (этикетки) с информацией о производителе продукции, дате изготовления, сроке годности, что является нарушением п.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ведется журнал учета температуры и влажности в складских помещениях в соответствии с рекомендуемым образцом (Приложение №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- Административное помещение оборудовано столом для ведения документации и двумя бытовыми холодильниками, один из которых оборудован морозильной камерой. В них осуществляется хранение суточных проб, гастрономии и мяса соответственно.

Ведется журнал учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с

рекомендуемым образцом (Приложение №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

- В горячем цехе выделены зоны для обработки сырой и готовой продукции, установлено следующее моеющее и технологическое оборудование: жарочный шкаф, 2 электроплиты - на 4 и на 6 конфорок с духовками, 2 электромясорубки (для сырой курицы и для сырых мяса и рыбы), 9 производственных столов для обработки сырой и готовой продукции, весы, универсальный привод, раковина для мытья рук, три моечные ванны, одна из которых выделена для обработки курицы и яиц. Установлено бактерицидное оборудование – рециркулятор передвижной. Для раздельного хранения столовых приборов установлены металлические каскеты. Для раздачи готовых блюд имеется мармит для первых блюд. Раздача вторых и третьих блюд осуществляется с плиты. На линии раздачи не представлен термометр, что не позволяет контролировать температуру блюд с целью минимализации риска теплового воздействия, что является нарушением п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Промаркированным разделочным инвентарем, столовой посудой пищеблок обеспечен. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Кухонная посуда, инвентарь, технологическое оборудование промаркированы для сырой и готовой продукции. Для порционирования готовых блюд используется инвентарь с мерной меткой объема. Имеющиеся столовые приборы и изготовлены из нержавеющей стали.

- В моечной зоне для мытья кухонной посуды установлены 2 моечные ванны для мытья столовых приборов и чайной посуды, 3 моечные ванны для мытья столовой посуды, оборудованные гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания посуды, 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды. Над моечными ваннами для мытья кухонной посуды, как над источником повышенного выделения влаги и тепла, установлена локальная система вентиляции. Установлено два электрических водонагревателя с разводкой по сети, 2 стеллажа для просушивания столовой и кухонной посуды с решетчатыми полками.

Для мытья посуды и производственного инвентаря запас моющих средств и дезинфицирующих средств имеется: «Прогресс», «Ника-2». Инструкции по правилам мытья посуды и производственного инвентаря вывешены с указанием концентрации и объемов моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств.

- Хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в специально отведенном помещении для хранения моющих и дезинфицирующих средств и инвентаря, оборудованном полками. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалета имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря – в помещении туалета. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

- Бытовые помещения для персонала (гардеробная, туалет). Гардеробная оборудована умывальной раковиной для мытья рук персонала, обеспеченной мылом и бумажными полотенцами. Для хранения личных вещей персонала пищеблока и их санитарной одежды установлены отдельные шкафы.

На момент проверки в столовой работает 1 человек – повар (Кондакова Евгения Александровна). Медосмотр и гигиеническая подготовка с аттестацией работником пройдены в установленные сроки, необходимые профилактические прививки зафиксированы.

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

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах - 73 человека.

В МОУ «Некрасовская СОШ» обращений от родителей о создании специальных условий по состоянию здоровья детей, имеющих сахарный диабет, не поступало.

Количество школьников 1-4 классов, обучающихся очно		Количество школьников 1-4 классов, 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

73	нет	-	-	-
----	-----	---	---	---

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием

Количество школьников 1-4 классов, нуждающихся в питании		Количество школьников 4 классов, получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 классов, 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
73	30	73	30	-	-	-

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

3. Оценка меню.

3.1. Наличие согласованного меню - имеется, наличие технологических карт к нему - имеются, соответствие фактического меню согласованному - соответствует. Ежедневное меню утверждается директором школы.

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами.

Предусматриваются соки.

3.3. Проведение искусственной «С» витаминизации.

«С» витаминизация третьих блюд не проводится, в питании детей используются свежие овощи и фрукты, соки.

3.4. Использование в меню премиксов - не используются.

3.5. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи); средние показатели за цикл - удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (в мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг) - **(см. таблицы)**.

3.7. 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.

Накопительные ведомости по контролю за питанием представлены, расчетные данные по среднему за цикл (расчётное) и содержанию за прием пищи соли, сахара – включены в ведомость.

В меню отсутствуют выпечные, колбасные изделия, запрещенные блюда и продукты. Мучные кондитерские изделия включены в меню - 2 дня (из 10 дней) на завтрак («печенье затяжное»).

Фрукты и овощи в меню включены.

ЗАВТРАК							
Суммарная масса блюд (г.)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э)
30	31	32	33	34	35	36	37
		50,08	793,04	9,05	02,7		143,89
ЗАВТРАК							
Содержание минеральных веществ							

<i>кальций (мг)</i>	<i>фосфор (мг)</i>	<i>магний (мг)</i>	<i>железо (мг)</i>	<i>йод (мг)</i>	<i>селен (мг)</i>
38	39	40	41	42	43
324,49	350,76	846,4	5,38		

ЗАВТРАК

<i>Содержание за прием пищи</i>	<i>в среднем</i>	<i>Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)</i>			
<i>соли (г)</i>	<i>сахара (г)</i>	<i>кондитерские изделия</i>	<i>Выпечные изделия</i>	<i>Колбасные изделия</i>	<i>пряженые блюда и продукты</i>
44	45	46	47	48	49
1		2 дня	нет	нет	нет

ЗАВТРАК

<i>Количество дней в 10-12-ти дневном меню</i>	
<i>предусматривающих</i>	<i>выдачу детям</i>
<i>Овощей</i>	<i>Фруктов</i>
50	51
в 10 дневном меню - овощи не включены	в 10 дневном меню 6 дней - включены фрукты

ОБЕД

<i>Энергетическая масса блюд (г.)</i>		<i>калорийность (ккал)</i>		<i>Содержание витаминов</i>			
<i>мин</i>	<i>макс</i>	<i>мин</i>	<i>макс</i>	<i>С(мг)</i>	<i>В1(мг)</i>	<i>В2(мг)</i>	<i>А (мг)</i>
52	53	54	55	56	57	58	59
		709,16	1189,03	48,703	0,4		498

ОБЕД

<i>Содержание минеральных веществ</i>					
<i>кальций (мг)</i>	<i>фосфор (мг)</i>	<i>магний (мг)</i>	<i>железо (мг)</i>	<i>йод (мг)</i>	<i>селен (мг)</i>
60	61	62	63	64	65
173,2	443,05	153,8	10		

ОБЕД

<i>Содержание в среднем за прием пищи</i>	<i>Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)</i>
---	---

<i>соли (г)</i>	<i>сахара (г)</i>	<i>Кондитерские изделия</i>	<i>Выпечные изделия</i>	<i>Колбасные изделия</i>	<i>прещенные блюда и продукты</i>
66	67	68	69	70	71
1		нет	нет	нет	нет

ОБЕД	
<i>Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям</i>	
<i>Овощей</i>	<i>Фруктов*</i>
72	73
в 10 дневном меню - 10 дней включены овощи	в 10 дневном меню - 5 дней включены фрукты

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации.

В приложениях к контрактам с ООО «Ратитор» по организации горячего питания, представлен перечень набора пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню для обучающихся образовательных учреждений, соответствующих гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам.

На день проверки, имеющиеся на складе пищевые продукты (продовольственное сырье), соответствуют заявленному в контрактной документации.

4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

На момент проверки продуктов с истекшим сроком годности не выявлены. Условия хранения, товарное соседство соблюдается. На имеющиеся продукты представлены документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Вся продукция обеспечена маркировочными ярлыками, кроме капусты, яблок, груш и лимонов, где отсутствуют маркировочные ярлыки (этикетки) с информацией о производителе продукции, дате изготовления, сроке годности.

4.3. Контроль ведения бракеража сырья.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемым образцом (Приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

<i>Проводится ли входной контроль поступающего сырья на ответственность его контрактной документации (да/нет)</i>	<i>Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)</i>					
	<i>Выявлены ли в ходе проверки замечания к</i>					
	<i>Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за пол, мес.)</i>	<i>Маркировке продукции</i>	<i>Сопроводительным документам</i>	<i>Условиям хранения</i>	<i>Срокам годности</i>	<i>Ведению бракеража сырья</i>
74	75	76	77	78	79	80
Нет	Нет	Да	Нет	Нет	Нет	Нет

5. Приготовление блюд.

5.1. Контроль соблюдения принципов поточности:

На момент обследования принцип поточности технологического процесса в столовой соблюдается.

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд.

На момент проверки работающее технологическое оборудование, находилось в исправном состоянии. Представлен акт от 01.09.2020г. выполненных работ, согласно которому проведена диагностика теплового и холодильного оборудования столовой.

5.3. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд:

Раздельное технологическое оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи), для сырых и готовых продуктов имеются.

5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц.

Обработка сырых яиц и куры осуществляется в выделенной зоне горячего цеха, где выделено маркировкой 2 производственных стола, 2 емкости, друшлаг и моечная ванна. Из моющих и дезинфицирующих средств, для обработки яиц используется средство «Ника-2», инструкция по обработке яиц имеется.

5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов.

Первичная обработка овощей и фруктов проводится в выделенной зоне горячего цеха. Для вторичной обработки овощей и фруктов - в горячем цехе имеется промаркированная моечная ванна.

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции.

Отделка помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для проведения дезинфекционных мероприятий и проведения влажной уборки, в учреждении имеется промаркированный уборочный инвентарь, а также отдельный для туалета, моющие и дезинфицирующие средства: «Ника-2», «А-Дез». Хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в специально отведенном помещении.

5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции).

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценка качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе 3 чел. (работника пищеблока, мед. работника, представителя школы), для регистрации результата бракеража имеется «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», ведущийся в соответствии с рекомендуемым образцом (Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). У готовых блюд указывается время приготовления каждого блюда.

5.8. 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, в отдельном холодильнике со среднетемпературным режимом хранения.

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

Были ли выявлены в ходе проверки замечания (ДА/НЕТ)

<i>Соблюдению принципов поточности</i>	<i>исправности технологического оборудования</i>	<i>исправности инвентаря</i>	<i>достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления</i>	<i>К технологии приготовления блюд</i>
<i>81</i>	<i>82</i>	<i>83</i>	<i>84</i>	<i>85</i>
нет	нет	нет	нет	нет

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)

<i>Режиму обработки яиц</i>	<i>Режиму обработки овощей и фруктов</i>	<i>Санитарному состоянию помещений</i>	<i>Работе бракеражной комиссии</i>	<i>Наличию суточных проб и условиям их хранения</i>
<i>86</i>	<i>87</i>	<i>88</i>	<i>89</i>	<i>90</i>

нет	нет	нет	нет	нет
-----	-----	-----	-----	-----

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды – созданы.

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

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой – обеспечены.

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

6.5. Соблюдению персоналом правил личной гигиены – соблюдают.

Своевременность и полнота внесения информации в гигиенический журнал - данные вносятся ежедневно.

6.6. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения – соблюдается.

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

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

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>К условиям обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>Режиму обработки кухонной и столовой посуды.</i>	<i>Обеспеченности персонала спец. одеждой</i>	<i>Соблюдению персоналом правил личной гигиены</i>	<i>Заполнению журнала «Здоровье»</i>
91	92	93	94	95
нет	нет	нет	нет	нет
<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания (ДА/НЕТ)</i>				
<i>полноте прохождения м/о персоналом</i>	<i>наличию необходимых прививок в персонала</i>	<i>своевременности прохождения ГВиО</i>	<i>запасу столовой посуды, моющих и дез. средств</i>	<i>наличию информационного стенда</i>
96	97	98	99	100
нет	нет	нет	нет	нет

6.9. Родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся МОУ «Некрасовская СОШ» - не проводится.

В ходе проверки произведен отбор проб:

- борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне, каша гречневая (рассыпчатая) + печень в соусе, компот из кураги на калорийность, протокол испытаний и экспертное заключение № 24601-24603 от 05.02.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»;

- борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне на микробиологические показатели, протокол испытаний и экспертное заключение № 24598 от 08.02.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»;

- каша гречневая (рассыпчатая) на микробиологические показатели, протокол испытаний и экспертное заключение № 24599 от 08.02.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»;

- печень тушеная в соусе на микробиологические показатели, протокол испытаний и экспертное заключение № 24600 от 08.02.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области».

При проверке установлены нарушения требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в рамках вопросов алгоритма по организации питания

в общеобразовательном учреждении, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:

1. Отделка стены в складском помещении нарушена, зафиксирован дефект – скол штукатурки, что не позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п.2.5.3.СП 2.4.3648-20, п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Тара с овощами – капустой, фруктами – лимонами, яблоками и грушами не обеспечены маркировочными ярлыками с информацией о производителе продукции, дате изготовления, сроке годности, что является нарушением п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

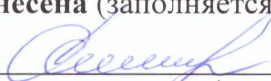
3. На линии раздачи не представлен термометр, что не позволяет контролировать температуру блюд с целью минимализации риска теплового воздействия, что является нарушением п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

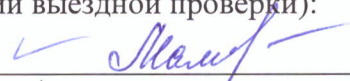
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): не выявлено

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):


(подпись проверяющего)


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

Прилагаемые к акту документы: протоколы лабораторных исследований и экспертные заключения, акт обследования

Подписи лиц, проводивших проверку:

 Куликова А.В.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Директор МОУ «Некрасовская СОШ» Мамыко С.В.

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

«03» 03 20 21


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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

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)
ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 342211/356185

ИЗВЕЩЕНИЕ
МОУ «Некрасовская СОШ»

(ФИО, наименование лица)

170551, Тверская обл., Калининский район, деревня Некрасово, Центральная улица, 28

(адрес, место нахождения)

Вам необходимо явиться для рассмотрения выявленных нарушений по результатам внеплановой проверки согласно распоряжения № 02/70 от «28» января 2021г. для составления акта проверки «03» марта 2021 г. к «15» час. «30» мин. в Управление Роспотребнадзора по Тверской области по адресу: г. Тверь, ул. Дарвина, д. 17 каб. № 103, в том числе для ознакомления с материалами дела, дачи объяснений, представления доказательств.

В случае неявки акт по результатам мероприятий по контролю будет составлен в Ваше отсутствие. При себе иметь паспорт или иной документ, удостоверяющий личность, а также:

1. документ, подтверждающий полномочия законного представителя юридического лица
2. журнал учета мероприятий по контролю (журнал проверок)
3. должностная инструкция
4. _____

Специалист-эксперт
отдела санитарного надзора

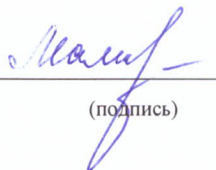
(должность лица, составившего извещение)


(подпись)

Куликова А.В.

(расшифровка подписи)

Извещение вручено лично (направлено по почте)


(подпись)



(расшифровка подписи)

(ненужное зачеркнуть)

по адресу: _____

Примечание. Копия извещения приобщается к материалам дела.

« 26 » февраля 20 21 г.