

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

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

г. Суджа
(место составления акта)

"13" мая 2021 г
(дата составления акта)

14 час. 10 мин
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 388

По адресу/адресам: село Уланок, ул. Школьная 6 Суджанского района Курской области
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения Управления Роспотребнадзора по Курской области № 388 от
16.03.2021 года

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

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

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Уланковская основная
общеобразовательная школа» Суджанского района Курской области

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

Дата и время проведения проверки: с 14.04.2021г по 13.05.2021г

"14" апреля 2021г. с 11 час. 26 мин. до 13 час. 20 мин. Продолжительность 1 ч. 54 мин
(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или
при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курской области в Суджанском,
Большесолдатском, Беловском, Медвенском, Обоянском и Пристенском районах

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): директор
МКОУ «Уланковская основная общеобразовательная школа» Воробьева Светлана Алексеевна
14.04.2021 год 11 час. 26 мин.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)
(заполняется при проведении выездной проверки)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Курской области в Суджанском, Большесолдатском, Беловском, Медвенском, Обоянском и Пристенском районах Гавриленко Елена Петровна, специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Суджанском районе Курской области»: главный врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области в Суджанском районе» Половинко Сергей Николаевич, заведующая отделом обеспечения санитарно-эпидемиологического надзора и экспертиз Харина Анастасия Николаевна, фельдшер-лаборант Ковалевская Алла Павловна, специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»: заместитель главного врача по организации лабораторного контроля Гребенюков Константин Владимирович, врач по гигиене питания отдела организации проведения исследований и испытаний Василенко Виктор Анатольевич, заведующий отделом - врач по общей гигиене Завгородняя Любовь Алексеевна, заведующий лабораторией, врач бактериолог Бабенкова Ольга Викторовна, врач паразитолог Амелина О.В. химик-эксперт санитарно-гигиенической лаборатории Яковлева Т.В., биологи бактериологической лаборатории Алферова С.Н., биологи лаборатории физико-химических исследований Абрамова Е.Д. заведующая лабораторией физико-химических исследований, химик-эксперт Чигарева Е.Н.

(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 школы Воробьева Светлана Алексеевна, повар Попова Елена Павловна

(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: в рамках исполнения поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 №Пр-1665, приказа Роспотребнадзора от 16.10.2020 г. №723 была проведена проверка МКОУ «Борковская основная общеобразовательная школа», обеспечивающего питание обучающихся, осваивающих программы начального общего образования (вопросы организации бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов). В 1-4 классах обучается 21 ученик. Обучение осуществляется в одну смену. Учащихся требующих индивидуальных подходов к организации питания-нет.

Из общего числа учащихся 1-4 классов завтраком и обедом охвачено 21 человек. Продолжительность перемен предусмотренных для приема пищи и, промежутки между приемами пищи соответствуют нормативным требованиям.

Питание организовано образовательным учреждением самостоятельно. В школе имеется столовая общей площадью 48 кв.м. с обеденным залом на 25 посадочных места, площадь на одно посадочное место 1,9 кв.м. Перед входом в столовую вывешено меню. Накрытие столов осуществляет персонал. Созданы условия для соблюдения правил личной гигиены, у входа в столовую установлены две умывальные раковины, в наличии жидкое мыло, кожный антисептик, одноразовое бумажное полотенце. Цехового деления пищеблока не предусмотрено. В варочном помещении для разделки сырых и готовых продуктов выделен разделочный стол, специальные ножи и разделочные доски. Доски и ножи промаркированы. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется холодильник с морозильной камерой. Технологическое оборудование представлено электроплитой. Пищеблок оборудован источником горячего водоснабжения – электроводонагревателем объемом 50 литров. Для мытья посуды установлены три моечные раковины, моечная раковина для ополаскивания посуды оборудована гибким шлангом с душевой насадкой. Инструкции по обработке кухонной и столовой посуды имеются и соблюдается. Ветошь для мытья посуды, уборки столов кипятят в течение 15 мин. в воде с добавлением соды. Емкости для кипячения и хранения ветоши промаркированы. Из дезинфицирующих средств имеются таблетки Жавелиона с сертификатом о соответствии и инструкцией по применению. Из моющих средств используют АОС, кальцинированную соду. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах, столовую посуду хранят на решетках, столовые приборы хранят в специальных емкостях ручками вверх. Разделочные доски после мытья хранят в подвешенном состоянии на ребре.

Для хранения сыпучих продуктов имеются емкости с крышками. Первичная обработка овощей проводится в отдельных емкостях. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками. Столовая убирается с помощью моющих растворов после каждого приема пищи. За столовой закреплен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Весь уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте.

Технологическая документация представлена (бракеражный журнал сырой и готовой продукции, журнал С витаминизации третьих блюд, журнал здоровья, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ведется, ведомость контроля за рационом питания). Примерное 10-ти дневное меню разработано с учетом сезонности и возраста детей, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню 7-11 лет составлено на период не менее двух недель (10 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд, утверждено руководителем учреждения. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. При изготовлении блюд и кулинарных изделий не используются пищевые продукты, входящие в перечень запрещенных для организации питания детей общеобразовательных организаций. Суточные пробы отбираются и хранятся без нарушений. Продукты питания приобретаются по договорам, документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов представлены. Мероприятия по дератизации в помещениях школы проводятся, договор на проведение дератизационных мероприятий заключен. Видимых признаков заселенности территории и помещений грызунами не выявлено.

Количество обслуживающего персонала 2 чел. Ежедневно персонал пищеблока осматривается на гнойничковые и острые респираторные заболевания, результаты фиксируются в журнал. Сотрудники пищеблока обеспечены санитарной одеждой.

Для сбора и временного хранения ТБО на территории хозяйственной зоны организована контейнерная площадка с твердым покрытием. Договор № 33-21/6/с от 12.01.2021г на предоставление услуг по вывозу твердых бытовых отходов с ООО «Экопол».

В ходе проверки отобраны пробы для микробиологических, санитарно химических исследований, для проведения лабораторных испытаний взяты смывы с внешней среды. Результаты исследования продовольственного сырья и пищевых продуктов показали соответствие требованиям по исследованным нормативным показателям (протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области» № 8569-8572 от 21.04.2021г.)

Результаты исследования готовой пищи показали соответствие требованиям по исследованным нормативным показателям (протоколы лабораторных испытаний № 8566-8568, от 21.04.2021г. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области»).

По результатам исследования смывов с объектов внешней среды на наличие БГКП установлено, что санитарно-противоэпидемический режим соблюдается (протокол лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курской области» № и-3172 от 21.04.2021г.)

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

14.04.21г в 11 час 26 мин в МКОУ «Уланковская ООШ» по адресу Курская область Суджанский район с. Уланок ул. Школьная 6, поваром МКОУ «Уланковская основная общеобразовательная школа» Поповой Еленой Павловной были допущены нарушения санитарного законодательства:

в нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» использует инвентарь для раздачи и порционирования блюд не имеющий мерную метку объема в литрах и

миллилитрах, посуда для приготовления блюд выполнена не из нержавеющей материала, используется столовая посуда со сколами.

в нарушение п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» емкости для разведения рабочих растворов дезинфицирующего средства не промаркированы, отсутствует название средства, его концентрация, дата приготовления, предельный срок реализации;

в нарушение п.5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на момент проверки отсутствовали термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи

согласно экспертного заключения №ОИ 27-02-03-04788 от 29.4.2021г норма возрастной физиологической потребности в энергии детей возраста 7-11 лет составляет 2350 ккал. По результатам исследований фактическая калорийность обеда составляет 929,01 ккал или 39,53% от суточного рациона (при гигиеническом нормативе 30-5%) что не соответствует требованиям п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

согласно экспертного заключения от 29.04.2021г № ОИ 27-02-03-02 /88 примерное 10-ти дневное меню, предназначенное для организации питания обучающихся в возрасте 7-11 лет не соответствует п.8.1.2. приложение №9 таб.1 , приложение №10 таб.№1 таб №3, приложение №7 таб.№2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» -занижена масса порций вторых блюд на обед 2го 4-го 5-го 7-го дней до 80 г; суммарная масса блюд завтраков в отдельные дни занижена до 400-440 г (при норме 500г); минимальная калорийность завтраков в отдельные дни не соответствует требованиям и составляет 396 ккал (при норме 470-587,5 ккал),максимальные значения калорийности обедов в отдельные дни не соответствуют требованиям и составляют 931,47-1372 ккал (при норме 705-823 ккал); среднее за 10 дней потребление сахара на завтрак и обед составляет 40 г, что выше суточной потребности (норма 15 гр/сут),среднее потребление соли за счет завтрака и обеда составляет 5 г, что выше суточной потребности (норма 1,5 гр/сут)

в нарушение п.8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в представленном в обеденном зале ежедневном меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей не указана массы порции, калорийности порции отсутствуют рекомендации по организации здорового питания детей

в нарушение п. 8.6.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании не проводится (термометры в холодильном оборудовании отсутствуют), журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании не ведется


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): _____

Выявленные нарушения указаны выше

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: предписание, акты отбора проб, результаты лабораторных и инструментальных исследований, экспертные заключения

Подписи лиц, проводивших проверку:



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
директор МКОУ «Уланковская основная общеобразовательная школа» Воробьева
Светлана Алексеевна

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

" 13 " мая 2021 г.

(подпись)



Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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