

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 Кемеровской области**

территориальный отдел в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах
(наименование территориального отдела)

650002, г. Кемерово, ул.

Авроры, д. 12

(место составления акта)

“15” декабря 2020 г.

(дата составления акта)

15-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 44

По адресу/адресам: 652305, Кемеровская область-Кузбасс, г. Топки, микрорайон Красная
горка, 29.

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения врио руководителя Управления Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской
области № 803-ВН от 16.11.2020г. Е.С. Парамоновой

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

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя
общеобразовательная школа № 8" (МБОУ «СОШ № 8»).

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

Общая продолжительность проверки: с 18.11.2020г. по 15.12.2020г., 20 рабочих дней
(факт 20.11.2020г., 3 часа).

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Роспотребнадзора в городе Березовском,
городе Топки, Кемеровским и Топкинском 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 муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя
общеобразовательная школа № 8" Логинова Ольга Петровна, 17.11.2020г., 09ч 49 мин
(уведомление № 2237-03/2020 от 17.11.2020г.)

(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: ведущий специалист – эксперт территориального отдела в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах Штер Наталья Алексеевна, филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Берёзовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах (Аттестат об аккредитации от 30.04.2015 № RA.RU.710013, выдан Федеральной службой по аккредитации).

(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 муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа № 8" Логинова Ольга Петровна

(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:

Основными видами деятельности МБОУ «СОШ № 8» является реализация основных общеобразовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования. В 2020/2021 учебном году в школе обучается 1019 чел, из них 462 учащихся начальных классах.

Здание школы типовое. Стены из железобетонных плит, крыша - мягкая кровля, имеется подвал. Год ввода в эксплуатацию 1973. Проектная вместимость в 2 смены 1280 чел. Общая площадь здания 5956,2 м². Холодное и горячее водоснабжение, канализация, отопление централизованные.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения пищеблока и имеет самостоятельный въезд. На территории хозяйственной зоны установлено 2 контейнера с крышкой для сбора твердых бытовых и пищевых отходов. Контейнер установлен на площадке с твердым покрытием. Очистку мусоросборника производит специализированная организация. Договор № 105706 от 14.01.2020г. на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «Чистый город». Территория благоустроена и содержится в чистоте.

Дератизация и дезинсекция в помещениях учреждения МБОУ «СОШ № 8» осуществляется ИП Постоноговой Е.В. на основании договора на оказание услуг по дератизации и дезинсекции: № 91 от 01.07.2020г.

Для организации питания обучающихся на первом этаже размещен пищеблок, который имеет отдельный выход на территорию. Обеденный зал площадью 191м² оборудован мебелью (столы, стулья) на 153 посадочных места, площадь на 1 посадочное место составляет 1,2м². Максимальное количество одновременно питающихся детей начальных классов - 130 человек.

Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Перед входом в столовую установлено 3 раковины и столько же в столовой, всего 6. Мыло, антисептик для рук, электрополотенце и бумажные полотенца имеются.

Пищеблок включает в себя горячий цех с раздаточной и моечной столовой посуды и кухонной посуды площадью 80,5м², кладовую сухих продуктов площадью 8,8м², овощной цех площадью 7,2м², санузел, мясо-рыбный цех площадью 8,4м², подсобное помещение площадью 17,0м².

В овощном цехе оборудована ванна для мытья овощей, раковина для мытья рук, электрокартофелеочистительная машина, овощерезательная машина, разделочный стол.

В мясо-рыбном цехе оборудована ванна для обработки мяса. Установлена

электромясорубка промышленного типа, 3 цельнометаллических разделочных стола, раковина для мытья рук, бытовой холодильник.

Обработка яйца осуществляется в мясо-рыбном цехе, инструкции вывешены, выделена отдельная промаркированная посуда, мерные ёмкости. Для обработки яйца используется кальцинированная сода и дезинфицирующее средство «Хлортаб» не предназначенное для этих целей, что не соответствует требованиям п. 8.14. 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).

В горячем цехе установлены 2 электроплиты на 6 конфорок промышленного типа, 2 жарочных шкафа на 3 и 2 отсека, электросковорода, протирачная машина для вареных продуктов, тестомесильная машина, 6 цельнометаллических разделочных столов. В горячем цехе установлен металлический стеллаж для хранения кухонной посуды. Оборудована 2-х секционная ванна для мытья кухонной посуды. Для приготовления 2 и 3 блюда используются алюминиевые баки в количестве по 3 шт. каждого, что не соответствует требованиям п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08. Над электроплитами оборудованы люминесцентные светильники, что не соответствует требованиям п. 3.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

В моечной столовой посуды оборудованы 3-хсекционная ванна для мытья столовой посуды и 2-хсекционная ванна для мытья стаканов, раковина для мытья рук, посудомоечная машина. Смесители установлены. В посудомоечной машине посуда ополаскивается. Инструкции по мытью столовой посуды вывешены. Чистая столовая посуда (тарелки) просушивается на металлическом стеллаже. Установлены водонагреватели с подачей горячей воды к производственным ваннам на случай отключения централизованной горячей воды. При организации питания используют фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, стаканы, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), часть посуды для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Столовой посуды достаточно, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Чистые стаканы хранят на разносах в зоне приема грязной столовой посуды, что не соответствует требованиям п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08. Большая часть столовых приборов хранится в металлической емкости россыпью, что не соответствует требованиям п. 5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08. Имеется всего 2 емкости небольшого объема для хранения столовых приборов вертикально.

В зоне раздачи готовой пищи установлен нерабочий мармит, что не соответствует требованиям п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08. Отсутствует шкаф для хранения чистой столовой посуды возле раздаточной линии, что не соответствует требованиям п. 4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Сухие сыпучие продукты хранятся в кладовой на подтоварниках и стеллаже. Кладовая оборудована прибором для измерения температуры и влажности. В кладовой установлена морозильная камера, 2 морозильных ларя, 2 холодильных шкафа для молочных продуктов. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку.

В санузле для персонала оборудован один унитаз и раковина, все в рабочем состоянии. Мыло и бумажное полотенце имеются. Выделен отдельный уборочный инвентарь, промаркирован, хранится в туалете.

Всё технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему. Отсутствуют условия для хранения фруктов и овощей, что не соответствует требованиям п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08. Холодильники оснащены термометрами, товарное соседство при хранении продуктов соблюдается, холодильники промаркированы.

Пол во всех производственных помещениях выложен плиткой. Стены и потолок выкрашены влагостойкой вододисперсионной краской, панели выкрашены эмалью или выложены керамической плиткой. На пищеблоке оборудована механическая вытяжная вентиляция с локальной вытяжкой от теплового оборудования.

Условия для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками столовой созданы. В каждом цехе оборудованы раковины для мытья рук, имеется мыло, бумажное полотенце, антисептик для обработки рук, на который представлены декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, инструкция по применению.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Разделочного инвентаря достаточно, хранится по цехам, разделочные доски деревянные.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические.

Моющих, чистящих и дез.средств достаточно, инструкции по обработке посуды, инвентаря, ветоши с указанием концентраций вывешены на рабочих местах. В учреждении имеются дезинфицирующие средства с вирулицидным действием, что позволяет проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, в том числе и при вирусных инфекциях. Запас дезинфицирующих средств хранится в таре (упаковке) производителя с этикеткой, в местах недоступных детям. Запас дезинфицирующих средств по пищеблоку создан не менее чем на 7 дней. Имеются отдельные ёмкости с крышками для обработки грязных и хранения чистых ветошей (отдельно для разделочных столов, обеденных столов, посуды), мерные емкости для моющего и дезинфицирующего средства. На моющие и дезинфицирующие средства, антисептики для рук представлены декларации о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, инструкции по применению. Выделены промаркированные ёмкости под пищевые отходы с крышками. Вывешен график генеральной уборки пищеблока на 2020 год (1 раз в неделю). Установлен прибор для обеззараживания воздуха в обеденном зале и горячем цехе с раздаточной зоной: РВУ производительностью 360 м³/час, составлены графики обработки.

На момент обследования 18.11.2020 года все работники пищеблока находились в медицинских масках и перчатках. Руководитель учреждения обеспечил запас масок и печаток не менее чем на 7 дней, что соответствует п. 1.14. Постановления Главного государственного санитарного врача по Кемеровской области № 11 от 11.04.2020. Для обработки рук имеются дозаторы с антисептиком, обладающим активностью против вирусов.

Отдельная раздевалка для персонала пищеблока отсутствует. В подсобном помещении установлены шкафы для верхней одежды и спецодежды. На одного работника пищеблока выделено по 2 комплекта спецодежды, что не соответствует требованиям п. 13.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Периодический медицинский осмотр работниками пищеблока МБОУ «СОШ № 8» пройден в сентябре и ноябре 2020 г. В представленных личных медицинских книжках работников пищеблока имеются сведения о своевременном прохождении медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. В соответствии с национальным календарем профилактических прививок и возрастом работники пищеблока привиты от гепатита «В», кори, имеются сведения о своевременной ревакцинации против дифтерии, столбняка 1 раз в 10 лет.

Выделен отдельный уборочный инвентарь для пищеблока, промаркирован. Условия для обработки уборочного инвентаря, хранения и просушивания ветоши не созданы (хранится на полу в холодном тамбуре), что не соответствует требованиям п. 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Суточные пробы хранятся 48 часов в отдельном холодильнике. Гарнир хранится отдельно от основного блюда. Тара, крышки и ложки для отбора обрабатываются кипячением в отдельной ёмкости.

Журнал бракеража готовой пищи, скоропортящихся продуктов, осмотра персонала на наличие гнойничковых заболеваний, регистрации работы теплового, технологического и холодильного оборудования, ведомость контроля питания ведутся ежедневно, замечаний нет.

Для витаминизация пищи используется аскорбиновая кислота (добавляется в 3 блюдо) 1-2 раза в неделю. Для приготовления готовых блюд используется йодированная соль.

Порционирование и раздачу горячей пищи осуществляют работники столовой. Инвентарь для порционирования блюд не имеет мерной метки объема в литрах и миллилитрах, что не соответствует требованиям п. 1.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Питьевой режим в школе организован в обеденном зале. Используется бутилированная негазированная вода в 5-литровых бутылках, одноразовые стаканчики. Удостоверение о качестве имеется.

Горячим питанием охвачено 800 детей (78,5%), из них 462 учащихся начальных классов (100%). В школе функционирует две смены. Для детей начальных классов на базе пищеблока школы организовано бесплатное горячее питание за счет федерального бюджета. Для учащихся начальных классов, обучающихся в 1 смену (206 детей), организованы горячие завтраки, а для учащихся начальных классов, обучающихся во 2 смену (256 детей), организованы горячие обеды. Один ребенок болен сахарным диабетом. Питается вместе с другими детьми. В горячие напитки для этого ребенка не добавляют сахар.

Питание организовано во время перемен, продолжительностью 20 минут.

Имеется утвержденное примерное 20-дневное сезонное меню для обучающихся 1-4 классов согласованное с руководителем Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области-Кузбассу. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ, оформлена ссылка на номер рецептуры используемых блюд. Технологические карты имеются на весь ассортимент блюд, представленных в меню. Жареные блюда в питании учащихся не используются, приготовление блюд осуществляется способом варки, тушения и запекания. В меню отсутствуют повторения одних и тех же блюд в тот же день или в последующие 2-3 дня. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда (молочные каши, омлет, запеканка из творога, мясное или рыбное блюдо и гарнир) и напитка, также в завтрак включены свежие овощи и фрукты. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Проведен сравнительный анализ готовых блюд по журналу бракеража готовой продукции, по фактическому и примерному 20-дневному меню за 10 дней с (12.10 по 23.10). В результате анализа выявлены несоответствия наименований готовых блюд:

- 12.10.2020 в примерном меню на обед представлено блюдо – компот из кураги, по журналу бракеража готовой продукции – чай с сахаром;
- 12.10.2020 и 21.10.2020 в примерном меню на завтрак представлено блюдо – конфитюр – в журнале бракеража готовой продукции – печенье;
- 21.12.2020 в примерном меню представлено блюдо: горячий шоколад; в журнале бракеража готовой продукции кофейный напиток;
- 23.10.2020 в примерном меню на завтрак представлено блюдо запеканка из творога с фруктово-ягодной начинкой – в журнале бракеража готовой продукции – запеканка творожная.

Масса порций огурцов порционных на обед 15.10.2020 по журналу бракеража готовой продукции (48г) не соответствует массе порций в примерном меню (60г), что не соответствует требованиям п.п. 6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

На пищеблоке МБОУ «СОШ № 8» 24.11.2020 были отобраны блюда на калорийность (суп куриный с лапшой, запеканка из печени, картофельное пюре, кисель плодово-ягодный). Фактическое содержание основных пищевых веществ и калорийность 1 и 2 блюд не соответствуют расчетным данным блюд по технико-технологическим картам, с поправкой на потери основных пищевых веществ, в процессе кулинарной обработки, с учетом допустимого процентного отклонения $\pm 5\%$, что не соответствует требованиям п. 6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Поставщики пищевых продуктов: ООО ТД «Деревенский молочный завод» (молоко и молочная продукция), ИП Пудрик Д.Л. (сахар, мука, печенье, огурцы соленые), ООО «Городское мониторинговое предприятие «Сапсан» (рыба замороженная, овощи, фрукты, ягоды, сыр), ИП Резвов Е.В. (хлеб, х/б изделия), ООО ТД «Межениновский» (птица), ООО «Налимов К.П.» (мясо замороженное), ТД «Премьера» (крупы). Доставка продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщика, скоропортящихся - охлаждаемым транспортом.

В период проведения проверки на реализуемый ассортимент представлены документы, подтверждающие соответствие продукции нормативным документам, в том числе техническим регламентам. Пищевое сырье соответствует заявленному в контрактной документации. На таре производителя имеется маркировка в соответствии с ТР ТС. Условия и сроки хранения пищевых продуктов соблюдаются.

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

1. Для обработки яйца используется дезинфицирующее средство «Хлортаб» не предназначенное для этих целей, что не соответствует требованиям п. 8.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
2. Для приготовления 2 и 3 блюда используются алюминиевые баки в количестве по 3 шт. каждого, что не соответствует требованиям п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08.
3. Над электроплитами оборудованы люминесцентные светильники, что не соответствует требованиям п. 3.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.
4. Чистые стаканы хранят на разносах в зоне приема грязной столовой посуды, что не соответствует требованиям п. 2.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.
5. Большая часть столовых приборов хранится в металлической емкости россыпью, что не соответствует требованиям п. 5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.
6. В зоне раздачи готовой пищи установлен нерабочий мармит, что не соответствует требованиям п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.
7. Отсутствует шкаф для хранения чистой столовой посуды возле раздаточной линии, что не соответствует требованиям п. 4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.
8. Отсутствуют условия для хранения фруктов и овощей, что не соответствует требованиям п. 4.1. СанПиН 2.4.5.2409-08.
9. На одного работника пищеблока выделено по 2 комплекта спецодежды, что не соответствует требованиям п. 13.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.
10. Условия для обработки уборочного инвентаря, хранения и просушивания ветоши не созданы (хранится на полу в холодном тамбуре), что не соответствует требованиям п. 5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.
11. Инвентарь для порционирования блюд не имеет мерной метки объема в литрах и миллилитрах, что не соответствует требованиям п. 1.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

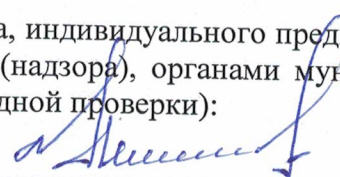
12. Масса порций огурцов порционных на обед 15.10.2020 по журналу бракеража готовой продукции (48г) не соответствует массе порций в примерном меню (60г), что не соответствует требованиям п.п. 6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.
13. Пробы первого и второго готового блюда, отобранные на пищеблоке школы 24.11.2020 для проведения лабораторных исследований, не соответствует расчетным данным блюд по технико-технологическим картам с учетом допустимого процентного отклонения $\pm 5\%$: в первом блюде (суп куриный с лапшой содержание белков занижено на 18,0% (0,6 г), содержание жиров занижено на 30,8% (0,8 г), содержание углеводов занижено на 21,2% (1,7 г), калорийность занижена на 24,0% (16,5 ккал), во втором блюде (запеканка из печени, картофельное пюре содержание белков занижено на 28,8% (3,8 г), содержание жиров занижено на 21,8% (2,3 г), содержание углеводов занижено на 15,1% (2,8 г), калорийность занижена на 21,2% (47,1 ккал), что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 4342-4345 от 01.12.2020г., экспертным санитарно-эпидемиологическим заключением № 323/007-ОГДиП/3 от 01.12.2020г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах не соответствует требованиям п. 6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на директора муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа № 8" Логинову Ольгу Петровну

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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)

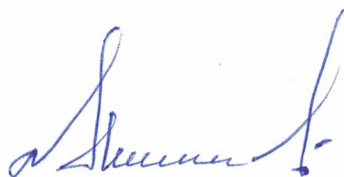
Прилагаемые к акту документы:

протоколы лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах (№ 4349-4368 от 03.12.2020, №№ 4341, 4340, 4339, 4333, 4334, 4346, 4337, 4337, 4338, 4337, 4335, 4335, 4369, 4342-4345 от 01.12.2020, № 4336 от 02.12.2020), экспертные санитарно-эпидемиологические заключения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах (№№ 319/003-ОГДиП-03, 320/002-ОГДиП-03, 321/003-ОГДиП-03, 322/005-ОГДиП-03, 323/007-ОГДиП-03 от 01.12.2020). Предписание № 2422-03/2020 от 15.12.2020г. на 3 листах.

Подписи лиц, проводивших проверку:

ведущий специалист – эксперт

Штер Наталья Алексеевна



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа № 8" Логинова Ольга Петровна

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

“15 ” декабря 20 20 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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