

Управления Федеральной Службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пензенской области

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

МБОУ СОШ с.Норовка.
Пензенская обл.,
Нижнеломовский район, с.
Норовка, ул. Молодежная д.1;
(место составления акта)

“ 27 ” апреля 20 21 г.
(дата составления акта)
11.00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 391-ФС/ТР

По адресу/адресам:

Пензенская область, Нижнеломовский район, с. Голицино, ул.Московская., д.43;
Пензенская область, Нижнеломовский район, с Ива, ул.Новая Деревня,д.1.

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения (приказа) органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля о проведении плановой, выездной проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя № 391-ФС/ТР от 1.04.2021г. Управления Роспотребнадзора по Пензенской области (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)) была проведена внеплановая выездная проверка

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы с. Голицино

ИНН 5827008887

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

Дата и время проведения проверки:

“ 8 ”	04	20 21	г. с	13	час.	00	мин. до	16	час.	00	мин.	Продолжительность	3
“ 9 ”	04	20 21	г. с	13	час.	00	мин. до	16	час.	00	мин.	Продолжительность	3
“ 12 ”	04	20 21	г. с	9	час.	00	мин. до	12	час.	00	мин.	Продолжительность	3
“ 27 ”	04	20 21	г. с	9	час.	00	мин. до	11	час.	00	мин.	Продолжительность	2

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

Общая продолжительность проверки: 4 рабочих дня-11 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Пензенской области, Нижнеломовском, Наровчатском, Спасском, Вадинском, Мокшанском, Земетчинском районах.

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

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

Директор Двужилова Наталья Александровна

1.04.2021г в 9.00 час

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Чемезова Валентина Григорьевна-ведущий специалист-эксперт территориального отдела.

(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 Двужилова Наталья Александровна

(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)

Оценка условий организации питания в школе МБОУ СОШ с.Голицыно по адресу :Пензенская область, Нижнеломовский район, с. Голицыно, ул.Московская, д.43:

Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одномоментно питающихся детей;

Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены имеются;

Способ накрывания на столов- персоналом, дежурные детьми, самостоятельно с линии раздачи.

Санитарное состояние столовой.

Общая площадь столовой (м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников в холле перед столовую
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	и
140,6	60	2,34	60	15	20	1

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

Количество детей, обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания				
в 1-ю смену	в II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия		
15	16	17	18	19		
28	0	0	0	0		
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	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	20	21	22	23	24	25
28	28	28	0	0	0	0

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (**сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия**)

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания				0
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины	
26	27	28	29	
0	0	0	0	

Оценка меню: стоимость завтрака- 45 рублей, обеда -52 руб 46 коп

Примерное меню составлено на 12 дней, утверждено директором.

Технологические карты имеются, фактический рацион питания соответствует меню приготовляемых блюд

Использование в меню премиксов – нет.

Характеристика меню - Меню двухразовое, утверждено директором. содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности.

Меню разнообразное, повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня отсутствует. Продукты и блюда, которые не допускаются при организации питания детей, в представленное меню не включены. Приготовление перечисленных блюд соответствует принципу щадящего питания (варка, тушение, запекание). В меню исключены продукты с раздражающими свойствами.

Завтраки включают закуску, 2 блюда, горячий напиток, бутерброд и фрукты. Масса блюд 150-200 гр, каши-200 гр, закуски-60-100 гр, третьего блюда-180-200 гр., фруктов-100 грамм. Суммарный объем блюд 490-600 грамм.

Содержание белков 16-20 гр, жиров-16-20 грамм, углеводов-78-85 грамм. Энергетическая ценность завтрака 470-590 ккал. Сахара - 8-10гр. Соли 1 гр., соль йодированная.

Обеды включают в себя: салаты, первые, вторые блюда (основное горячее блюдо из мяса, птицы и рыбы), горячие напитки, выпечку. Масса порций первых-200-250гр, третьих блюд- 180-200г, овощных блюд-200г, салатов-60-100. Суммарный объем блюд-640-750 грамм.

Содержание белков 23-27 гр, жиров-24-28 грамм, углеводов-102-120 грамм. Энергетическая ценность обеда 705-825 ккал. Сахара - 12-14 гр. Соли 1.5-2 гр. соль йодированная.

Ежедневно в меню включаются: хлеб ржаной, сливочное и растительное масло, овощи и рыба, яйца, сыр включены в меню один раз в 2-3 дня.

Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

На все продукты представлены сопроводительные документы, сроки реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок соблюдаются.

Сырье соответствует контракту с поставщиком, маркировка имеется.

Ведется журнал бракеража сырой продукции.

Условия хранения продуктов соблюдаются, представлен журнал регистрации температурного режима в холодильниках.

Принципы поточности соблюдаются;

Технологическое оборудование в исправном состоянии, инвентарь в исправном состоянии достаточно

Овощи и фрукты моются с моющим средством и ополаскиваются под проточной водой.

Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное.

Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике 48 часов:

Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

Условия обработки кухонной и столовой посуды имеются

Режима обработки кухонной и столовой посуды соблюдается (с моющими и дезинфицирующими средствами).

Обеспеченность персонала спец.одеждой -обеспечен.

Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом- имеются.

Своевременность и полнота внесения информации в гигиенический журнал - нарушений не выявлено.

Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения- работников-2, медкнижки представлены, медосмотр, гигиеническое обучение пройдены, сведения о прививках имеются.

Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств - имеются, достаточно.

Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день- имеется, у входа в столовую.

Оценка условий организации питания в филиале МБОУ СОШ с.Голицыно в с.Ива по адресу Пензенская область, Нижнеломовский район, с.Ива, ул. Новая Деревня,д.1.

Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей;30 мест на 13 детей.

Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам:20 минут.

Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены имеются;

Способ накрывания на столов-персоналом.

Санитарное состояние столовой.

Общая площадь столовой (м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих устьев перед входом в столовую
				мин	макс	
1	2	3	4	5	6	7
30 м2	30	1,0	13	15	20	0

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

Количество детей, обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену -6 во вторую смены-0, а также количество детей, имеющих сахарный диабет-0, целиакию, пищевую аллергию-0.

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания				
в 1-ю смену	Во 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия		
8	9	10	11	12		
6	0	0	0	0		
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		
завтрак и	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
13	14	15	16	17	18	19
6	0	6	0	0	0	0

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (**сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия**)

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания				0
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины	
20	21	22	23	
0	0	0	0	

Оценка меню: стоимость завтрака- 45 рублей, обеда -52 руб 46 коп

Примерное меню составлено на 12 дней, утверждено директором.

Технологические карты имеются, фактический рацион питания соответствует менюготавливаемых блюд

Использование в меню премиксов – нет.

Характеристика меню - Меню двухразовое, утверждено директором. содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности.

Меню разнообразное, повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня отсутствует. Продукты и блюда, которые не допускаются при организации питания детей, в представленное меню не включены. Приготовление перечисленных блюд соответствует принципу щадящего питания (варка, тушение, запекание). В меню исключены продукты с раздражающими свойствами.

Завтраки включают закуску, 2 блюда, горячий напиток, бутерброд и фрукты. Масса блюд 150-200 гр, каши-200 гр, закуски-60-100 гр, третьего блюда-180-200 гр., фруктов-100 грамм. Суммарный объем блюд 490-600 грамм.

Содержание белков 16-20 гр, жиров-16-20 грамм, углеводов-78-85 грамм. Энергетическая ценность завтрака 470-590 ккал. Сахара - 8-10гр. Соли 1 гр., соль иодированная.

Обеды включают в себя: салаты, первые, вторые блюда (основное горячее блюдо из мяса, птицы и рыбы), горячие напитки, выпечку. Масса порций первых-200-250гр, третьих блюд- 180-200г, овощных блюд-200г, салатов-60-100. Суммарный объем блюд-640-750 грамм.

Содержание белков 23-27 гр, жиров-24-28 грамм, углеводов-102-120 грамм. Энергетическая ценность обеда 705-825 ккал. Сахара - 12-14 гр. Соли 1.5-2 гр. соль иодированная.

Ежедневно в меню включаются: хлеб ржаной, сливочное и растительное масло, овощи и рыба, яйца, сыр включены в меню один раз в 2-3 дня.

Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

На все продукты представлены сопроводительные документы, сроки реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок соблюдаются.

Сырье соответствует контракту с поставщиком, маркировка имеется.

Ведется журнал бракеража сырой продукции.

Условия хранения продуктов соблюдаются, представлен журнал регистрации температурного режима в холодильниках.

Принципы поточности соблюдаются;

Технологическое оборудование в исправном состоянии, инвентарь в исправном состоянии достаточно

Овощи и фрукты моются с моющим средством и ополаскиваются под проточной водой.

Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное.

Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике 48 часов:

Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

Условия обработки кухонной и столовой посуды имеются

Режима обработки кухонной и столовой посуды соблюдается (с моющими и дезинфицирующими средствами).

Обеспеченность персонала спец.одеждой -обеспечен.

Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом- имеются.

Своевременность и полнота внесения информации в гигиенический журнал - нарушений не выявлено.

Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения- работников-2, медкнижки представлены, медосмотр, гигиеническое обучение пройдены, сведения о прививках имеются.

Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств - имеются, достаточно.

Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день- имеется, у входа в столовую.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

27.04.2021г. с 9.00 до 11.00 часов в МБОУ СОШ с.Голицино, расположенному по адресу Пензенская область, Нижнеломовский район, с. Голицино, ул. Московская. д.43 при проведении выездной внеплановой проверки выявлены нарушения п.28 Федерального Закона от 30.03.1999г «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":

1. На пищеблоке производственные столы используются не по назначению (мясной сырой фарш на столе готовой продукции), что является нарушением п.3.2- СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. В рационе питания школьников используются сосиски, что является нарушением п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 7 таблица 2)

3. Ведомость контроля за рационом питания не велась с января 2021года, потому оценить питание за январь-март не представляется возможным, что является нарушением п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Ответственным за нарушение является директор школы Двужилова Наталья Александровна. т.е. совершено административное правонарушение, предусмотренное ст. 6.7 ч.1 КоАП РФ.