

Приложение № 14
к приказу Минэкономразвития России
от 31.03.2021 № 151
(в ред. Приказа Минэкономразвития России
от 27.10.2021 № 651)

(Типовая форма акта
выездной проверки)



КНМ 75220041000103477470 от 19.09.2022 09:52

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Балей
(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

« 09 » ноября 2022 г., 16 час. 00 мин. № 75-14-01/РВП-174-2022
(дата и время составления акта)

673450, Забайкальский край, г. Балей, ул. Красноармейская, 64
(место составления акта)

Акт выездной проверки (плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении внеплановой выездной проверки принятым руководителем Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю С.Э. Лапа от 22.09.2022 № 75-14-01/РВП-174-2022

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках выполнения Приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека А.Ю. Поповой от 16.10.2020 № 723 "О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков", изданного в соответствии с поручением Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № ПР-1665.

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) Зимиревой Ларисой Ивановной, старшим специалистом I разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Балей

(указываются фамилия, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

Специалисты экспертной организации:

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» (аттестат аккредитации № RA.RU.710086, удостоверяющий соответствие органа инспекции Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» требованиям ГОСТ Р ИСО/МЭК 17020-2012 «Национальный стандарт Российской Федерации. Оценка соответствия. Требования к работе различных типов органов инспекции», дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 13 августа 2015 г.; аккредитованный испытательный лабораторный центр, номер записи в реестре аккредитованных лиц (РАЛ): РОССRU.0001.514016, дата внесения в реестр сведений в РАЛ: 23.10.2015.)

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: Муниципального общеобразовательного учреждения Будюмканская основная общеобразовательная школа, ИНН 7504001493, ОГРН 1027500744765

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 673546, Забайкальский край, Газимуро-Заводский район, село Будюмкан, ул. Школьная, 6.

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо: Муниципального общеобразовательного учреждения Будюмканская основная общеобразовательная школа, ИНН: 7504001493, ОГРН: 1027500744765

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с « 26 » сентября 2022 г., 09 час. 00 мин.

по « 07 » октября 2022 г., 18 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с приостанавливалась

с « 06 » октября 2022 г., 09 час. 00 мин.

по « 09 » ноября 2022 г., 18 час. 00 мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

2 час 30 минут (часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) Осмотр

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с « 04 » октября 2022 г., 14 час. 00 мин.

по « 04 » октября 2022 г., 16 час. 15 мин.

по месту Муниципального общеобразовательного учреждения Будюмканская основная общеобразовательная школа, ИНН 7504001493, ОГРН 1027500744765, 673546, Забайкальский край, Газимуро-Заводский район, село Будюмкан, ул. Школьная, 6.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: Протокол осмотра от 04.10.2022

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) Опрос

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с « 04 » октября 2022 г., 13 час. 45 мин.

по « 04 » октября 2022 г., 14 час. 00 мин.

по месту Муниципального общеобразовательного учреждения Будюмканская основная общеобразовательная школа, ИНН 7504001493, ОГРН 1027500744765, 673546, Забайкальский край, Газимуро-Заводский район, село Будюмкан, ул. Школьная, 6.

по результатам которого составлен: Протокол опроса от 04.10.2022

3) отбор образцов (проб)

с « 04 » октября 2022 г., 14 час. 00 мин.

по « 04 » октября 2022 г., 16 час. 15 мин.

по месту Муниципального общеобразовательного учреждения Будюмканская основная общеобразовательная школа, ИНН 7504001493, ОГРН 1027500744765, 673546, Забайкальский край, Газимуро-Заводский район, село Будюмкан, ул. Школьная, 6.

по результатам которого составлен: Акт отбора проб 04.10.2022

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

- договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальных отходов представлен договор с «Олерон+» от 18.01.2022г. № 2795БР.;
- договор на обеспечение водоснабжением с Администрацией СП «Кактолгинское» от 12.01.2022г. б/н.;
- медицинская книжка персонала пищеблока с данными о прохождении медицинского осмотра, профилактических прививок, и гигиенической подготовки;
- сведения о детях, питающихся в школьной столовой.;
- сведения о детях имеющих заболевания, требующих индивидуального подхода в организации питания.;
- документы, подтверждающие проведение ежедневного осмотра работника пищеблока: «Гигиенический журнал».;
- инструкции по применению дезинфицирующих средств.;
- информация об обеспеченности ЛДП рециркулятором, СИЗ, бесконтактными термометрами, дезинфицирующими средствами.;
- графики проведения проветривания, влажных и генеральных уборок помещений буфета.;
- должностные инструкции и объяснения должностных лиц.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе:

- 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа; 2) представленные контролируемым лицом;
- 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

В ходе проведения внеплановой/выездной проверки в отношении муниципального общеобразовательного учреждения Будюмканская основная общеобразовательная школа, ИНН 7504001493, ОГРН 1027500744765, 673546, Забайкальский край, Газимуро-Заводский район, село Будюмкан, ул. Школьная, 6, установлено:

Режим работы МОУ Будюмканская ООШ с 8⁰⁰ до 16⁰⁰ часов. В МОУ Будюмканская ООШ обучается 25 детей, из них в 1-4 классах – 9 детей: 2 – 1 кл, 3 – 2 кл, 2 – 3 кл, 2 – 4 кл; в 5-9 классах – 16 детей: 2 - 5 кл, 1 - 6 кл, 7 - 7 кл, 8 - 5 кл, 9 - 1 кл. Все учащиеся обучаются в 1-ю смену.

Охвачены горячим питанием все 25 учащихся (100 %), из них в 1-4 классах – 9 учащихся (100 %). Все обучающиеся, которые охвачены горячим питанием, получают горячие завтраки, из них: 1-4 классы питаются на сумму 87,45 руб., 5-9 классы получают горячий завтрак на сумму 45 руб. В 1-4 классах отказы обучающихся от бесплатного питания не поступали. В 5-9 классах официальные отказы детей от питания отсутствуют. Дети с сахарным диабетом, целиакией в 1-4 классах отсутствуют. Из 16 детей в 5-9 классах бесплатное питание получают 7 детей (1 учащийся сирота с ОВЗ и 6 детей по справкам от родителей из малообеспеченных семей).

Платное питание получают 9 учащихся 5-9 классов, стоимость горячего питания на одного учащегося составляет 45 рублей.

По пищеблоку программа производственного контроля отсутствует, производственный контроль не проводится, что не соответствует требованиям п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Пищеблок МОУ Будюмканская ООШ расположен в отдельно стоящем здании, работает на продовольственном сырье.

Планировка производственных помещений пищеблока не предусматривает цеховое деление. Пищеблок в себя включает следующие помещения: производственный цех и обеденный зал. Расстановка технологического оборудования проведена с учетом последовательности и поточности технологического процесса при приготовлении блюд.

В столовой имеется 2 входа-выхода с территории школы: 1) в производственный цех – для загрузки пищевой продукции и входа персонала; 2) в обеденный зал – для учащихся и учителей.

Верхняя одежда повара пищеблока хранится в шкафу производственном помещении, раздельно с санитарной одеждой. Повар обеспечен санитарной одеждой в количестве 3-ех комплектов.

Внутренняя отделка помещений пищеблока не имеет дефектов: пол покрыт линолеумом, стены на полную высоту и потолок обиты ДВП и окрашены масляной краской.

Хозяйственно-питьевое водоснабжение нецентрализованное, привозное. Представлен договор с Администрацией СП «Кактолгинское» от 12.01.2022г. б/н. Вода доставляется 1 раз в неделю (по пятницам) из артезианской скважины с. Будюмкан в объеме 700 л, из которых 400 л хранится в емкостях на пищеблоке (2 емкости по 200 л) и 300 л хранится в здании школы.

Питьевой режим организован с использованием бутилированной воды. В месте организации питьевого режима имеется запас чистой посуды (стеклянной, одноразовой (пластиковых стаканов)).

В ручки мойки МОУ Будюмканская ООШ, а также внутри здания пищеблока вода доставляется вручную в ведрах. Ручки мойки в обеденном зале не оборудованы нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения с подачей воды через смесители, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения. Канализация – нецентрализованная. Из мест скопления жидких отходов (пищеблок, туалетные, здание школы) сточные воды удаляются вручную в ведрах; утилизация жидких отходов осуществляется в выгребную яму дренажного типа. В связи с п. 8 Постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 "Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля" исполнение п. 1(срок до 01.09.2022) предписания об устранении выявленных нарушений требований санитарных правил №34 от 11.05.2021 автоматически продлено на 90 календарных дней (до 01.12.2022).

Сбор пищевых отходов осуществляется в промаркированную емкость с крышкой.

На вывоз твердых коммунальных отходов представлен договор с «Олерон+» от 18.01.2022г. № 2795БР. Фактически, из-за отдаленности от районного центра (расстояние между с. Будюмкан и с. Газимурский Завод – 205 км), «Олерон+» услуги по вывозу ТКО не оказывает. Вывоз ТКО осуществляется собственными силами по мере заполнения контейнера

для сбора ТКО. Контейнер для сбора ТКО установлен на бетонированной площадке за территорией школы со стороны входа в хозяйственную зону, где размещен пищеблок.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Производственные помещения оснащены следующим холодильным и технологическим оборудованием:

- 2 производственными столами, имеющими металлическую поверхность, предназначенными для обработки пищевых продуктов, в соответствии с требованиями п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

- 1 столом для сбора грязной посуды и мытья посуды, имеющим металлическую поверхность;

- печью, отапливаемой дровами;

- бытовым холодильником «Бирюса» (для продуктов и суточных проб) со встроенной морозильной камерой (для хранения мяса, птицы);

- настольными весами для взвешивания пищевого сырья.

Для мытья столовой и кухонной посуды в наличии имеются три промаркированных таза. Имеется инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств.

Для мытья посуды и проведения уборки используют моющие средства.

Столовую посуду (стаканы и многоразовые тарелки) хранят в сушилках и в шкафу; ложки в кассетах ручками вверх. Разделочные доски промывают в тазах для мытья кухонной посуды и хранят в специальной кассете на ребре.

Источники повышенных выделений влаги, тепла (печь, место мытья посуды), не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции. Конструкция окон не обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года: отсутствуют форточки либо фрамуги. В связи с п. 8 Постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 "Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля" исполнение п. 7 и п.8.(срок до 01.09.2022) предписания об устранении выявленных нарушений требований санитарных правил №34 от 11.05.2021 автоматически продлено на 90 календарных дней (до 01.12.2022).

Кухонная посуда и инвентарь имеют маркировку, в соответствии с назначением.

Пищеблок обеспечен столовой посудой и приборами, а также оборудованием с полками и ячейками для ее хранения около раздаточной линии.

Столовая посуда изготовлена из фаянса и стекла (тарелки, блюда, стаканы). Столовые приборы изготовлены из нержавеющей стали. Не используется посуда с дефектами и механическими повреждениями. Инвентарь для порционирования блюд имеет мерную метку с указанием объема в литрах и миллилитрах.

Для раздельной технологической обработки используется раздельный промаркированный разделочный инвентарь: (разделочные доски). Разделочные доски деревянные, не имеют дефектов (трещин).

Холодильник в части хранения продуктов и суточных проб и морозильная камера оснащены термометрами. Производственное помещение, в котором также осуществляется хранение пищевых продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Пищевые продукты хранятся в шкафу и в холодильнике. Запас пищевых продуктов на день проведения проверки 04.10.2022 не более 5-ти дневного.

Площадь обеденного зала – 33,6 м². Обеденный зал рассчитан на 20 посадочных мест (5 столов по 4 места, стульев 20), расставленных на расстоянии 1,5 м. Мебель обеденного зала (столы, стулья) деревянные, окрашенные, столы имеют пластиковое покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Учащиеся 1-4 классов (9 чел) и 5-6 классов (3 чел) принимают пищу после 3-го урока в 10²⁵, на перемене 25 мин. Через 15 минут завтракают учащиеся 7 - 9 классов (13 чел).

Число одновременно питающихся детей с 1 по 6 кл. – 12 чел и с 7 по 9 кл. -13 чел не превышает количество посадочных мест в обеденном зале, по проекту (20 мест), согласно п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20.

Перед обеденным залом установлено 2 умывальника.

Рядом с умывальниками предусмотрены одноразовые бумажные полотенца, жидкое туалетное мыло, кожный антисептик, емкость для сбора использованных бумажных полотенец.

В ходе внеплановой проверки специалистами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Балейском районе» проводились замеры температуры горячих блюд на пищеблоке МОУ Будюмканская ООШ.

На поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья заключены договоры с поставщиками, доставка продуктов осуществляется специальным транспортом поставщиков.

Представлен список поставщиков продуктов: ИП Северинова Т.Д. (продукты питания, овощи, фрукты); ИП Саранчук С.В. (мясо и мясные полуфабрикаты, рыба, птица).

Меню утверждено директором МОУ Будюмканская ООШ. Ежедневное меню варьируется в соответствии с имеющимися в наличии продуктами. Примерное меню содержит информацию об энергетической и пищевой ценности.

Технологические карты на блюда, указанные в примерном десятидневном меню и приготавливаемые блюда имеются.

Для приготовления пищи используется йодированная соль. Премиксы в питании детей не применяются.

Согласно экспертного заключения №5391/ЭЗ 20994 – от 31.10.2022г.

(санитарно-эпидемиологическая экспертиза рациона питания на калорийность и полноту вложения сырья для детей 7-11 лет) выданного ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», установлено:

на исследование доставлен обед, состоящий из: «Рассольник», «Макароны отварные», «Фрикадельки мясные», «Салат «Витаминный», «Чай с сахаром», «Йогурт», «Хлеб пшеничный».

Проведено исследование фактического содержания жиров, углеводов, энергетической ценности (калорийности).

Пробы отобраны с обеденного стола (с подноса в момент получения блюд на раздаче), возраст детей 7-11 лет.

Согласно протокола испытаний № 2055-2058 от 12.10.2022 г., объемы доставленных блюд в граммах, для детей 7-11 лет, составили:

Наименование блюда	Масса порций блюд в соответствии с требованиями приложения 9 таб. 1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, гр.	Масса порций блюд фактически, гр.
	С 7-11 лет	
«Рассольник»	180-200	200
«Макароны отварные»	150-200	150,2
«Фрикадельки мясные»	90-120	95,3
«Салат «Витаминный»	60-100	60
«Чай с сахаром»	180-200	200
«Йогурт»	180-200	200
Хлеб «Пшеничный»	-	30

Масса порции блюд «Рассольник», «Макароны отварные», «Фрикадельки мясные», «Салат «Витаминный», «Чай с сахаром», «Йогурт» для детей в возрасте от 7 до 11 лет пределах нормируемых значений, что соответствует требованиям п. 8.1.2 приложения 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарная масса порций блюд за обед составила 935,5 г (при норме за обед для детей в возрасте 7-11 лет – не менее 700 г), что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 таблица 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Теоретическое содержание белков составило 23,6 г или в процентном отношении 30,6 % (при норме на обед – 30-35% от суточной потребности), что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 10 таб. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Фактическое содержание жиров составило 24,5 г или в процентном отношении 31,0 % (норматив – 23,7 г. – 27,65 или 30-35% от суточной потребности), что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 10 таб. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Фактическое содержание углеводов составило 108,3 г или в процентном отношении 32,3 % (норматив 100,5 – 117,25 г. или 30-35% от суточной потребности), что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 10 таб. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Фактическая калорийность составила 732,6 ккал или в процентном отношении 31,1 % (норматив 705-822,5 ккал или 30-35% от суточной потребности), что соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 10 таб. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Фактический рацион питания, согласно представленному протоколу лабораторных испытаний № 2055-2058 от 12.10.2022 г. осуществляется в соответствии с утвержденным меню, что соответствует требованиям п. 8.1.4., п. 8.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Заключение: пищевая продукция – рацион питания на калорийность и полноту вложения сырья для детей с 7 до 11 лет (по протоколу лабораторных испытаний № 2055-2058 от 12.10.2022г), отобранный в Муниципальном общеобразовательном учреждении Будюмканская основная общеобразовательная школа по адресу: 673546, Забайкальский край, Газимуро-Заводский район, с. Будюмкан, ул. Школьная,6:

- соответствует требованиям п. 8.1.2 прил. 9 таблица 1, таблица 3 п. 8.1.4, п. 8.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения».

Согласно экспертного заключения № 5391 /ЭЗ 20995–от «31» октября 2022 г.

(по протоколам испытаний в отношении МОУ Будюмканская ООШ: №№ 2840 от 10.10.2022 г., 2841 от 10.10.2022 г., 2842 от 10.10.2022 г., 2843 от 10.10.2022 г., 2059 от 10.10.2022 г. протоколу инструментальных замеров температуры готовых блюд № 2059.1 от 04.10.2022г.) выданного ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», установлено:

- исследованный образец готового блюда суп «Рожки отварные» (протокол лабораторных испытаний № 2840 от 10.10.2022 г.) соответствует требованиям приложения 1, 2 ТР ТС 021/2011 по микробиологическим показателям: КМАФАнМ – результат испытаний – $7,3 \times 10^2$ КОЕ в 1 г (гигиенический норматив – не более 1×10^3 КОЕ/г), патогенные микроорганизмы в т. ч сальмонеллы (бактерии рода *Shigella*, бактерии рода *Salmonella*) – результат испытаний – в 25 г не обнаружены (гигиенический норматив – в 25 г не допускается), БГКП (колиформы), *St. aureus* – результат испытаний – в 1,0 г не обнаружены (гигиенический норматив – в 1,0 г не допускаются), *Proteus* – результат испытаний – в 0,1 г не обнаружены (гигиенический норматив – в 0,1 г не допускается);

- исследованный образец готового блюда «Фрикадельки мясные» (протокол лабораторных испытаний № 2841 от 10.10.2022 г.) соответствует требованиям приложения 1 ТР ТС 021/2011 по микробиологическому показателю: КМАФАнМ – результат испытаний – $5,5 \times 10^2$ КОЕ в 1 г (гигиенический норматив – не более 1×10^3 КОЕ/г), патогенные микроорганизмы в т.ч сальмонеллы (бактерии рода *Shigella*, бактерии рода *Salmonella*) – результат испытаний – в 25 г не обнаружены (гигиенический норматив – в 25 г не допускается), бактерии рода *Proteus* – результат испытаний – в 0,1 г не обнаружены (гигиенический норматив – в 0,1 г не допускается), БГКП (колиформы), *St. aureus* – результат испытаний – в 1,0 г не обнаружены (гигиенический норматив – в 1,0 г не допускаются);

- исследованный образец готового блюда «Салат «Витаминка» (протокол лабораторных испытаний № 2842 от 10.10.2022 г.) соответствует требованиям приложения 1, 2 ТР ТС 021/2011 по микробиологическим показателям: КМАФАнМ – результат испытаний – 1×10^2 КОЕ/г (гигиенический норматив – не более 1×10^3 КОЕ/г), патогенные микроорганизмы в т.ч сальмонеллы (бактерии рода *Shigella*, бактерии рода *Salmonella*) – результат испытаний – в 25 г не обнаружены (гигиенический норматив – в 25 г не допускается), бактерии рода *Proteus*, *E. coli* – результат испытаний – в 0,1 г не обнаружены (гигиенический норматив – в 0,1 г не допускается), БГКП (колиформы), *St. aureus* – результат испытаний – в 1,0 г не обнаружены (гигиенический норматив – в 1,0 г не допускаются);

- исследованный образец готового блюда «Пельмени» (протокол лабораторных испытаний № 2843 от 10.10.2022 г.) соответствует требованиям приложения 1 ТР ТС 021/2011 по

микробиологическому показателю: КМАФАнМ – результат испытаний – $8,2 \times 10^2$ КОЕ/г (гигиенический норматив – не более 1×10^3 КОЕ/г), патогенные микроорганизмы в т.ч сальмонеллы (бактерии рода *Shigella*, бактерии рода *Salmonella*) – результат испытаний – в 25 г не обнаружены (гигиенический норматив – в 25 г не допускается), бактерии рода *Proteus* – результат испытаний – в 0,1 г не обнаружены (гигиенический норматив – в 0,1 г не допускается), БГКП (колиформы), *St. aureus* – результат испытаний – в 1,0 г не обнаружены (гигиенический норматив – в 1,0 г не допускаются);

В исследованном образце готового блюда «Фрикаделька мясная» (протокол лабораторных испытаний № 2059 от 12.10.2022 г.) качество термической обработки достаточное – результат испытаний – пероксидаза отсутствует, что соответствует требованиям МУ 122-5/72.1-40/3805 от 23.10.1991 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания».

По протоколу инструментальных замеров температуры готовых блюд № № 2059.1 от 04.10.2021 г. в отношении МОУ Будюмканская ООШ на день проведения замеров, составили:

- «Рожки отварные» на линии раздачи – $77,3 \pm 0,5$ °С, что соответствует требованиям п. 11.6 МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организациям общественного питания»;
- «Рожки отварные» на столе у обучающегося к моменту приема пищи на столе – $75,1 \pm 0,5$ °С.

Представленное примерное меню разработано на период - 2 недели (с учетом режима организации) для детей (7-11 лет), что соответствует требованиям 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).

Согласно представленным данным, для детей организовано 1-разовое питание: завтрак (дети учатся в первую смену), что соответствует требованиям приложения 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Фактический рацион питания осуществляется в соответствии с утвержденным примерным десятидневным меню, что соответствует требованиям п. 8.1.4, п. 8.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Расчетные количественные показатели, характеризующие рацион питания детей:

- минимальная суммарная масса блюд за прием пищи (завтрак) фактического меню составила 530,0 г.;
- максимальная суммарная масса блюд за прием пищи (завтрак) фактического меню составляет 620,0 г.;
- средняя суммарная масса блюд за прием пищи (завтрак) фактического меню составила 575 г. (норматив – не менее 500 г за завтрак), что соответствует требованиям п. 8.1.2, приложение 9 таб. 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- максимальная калорийность завтрака по фактическому меню составляет 586,71 ккал или 24,96 %;
- минимальная калорийность завтрака составляет 476,64 ккал или 20,2 %;
- средняя суммарная калорийность завтрака составляет 536,45 ккал или 22,8 % (норматив 470 – 587,5 ккал или 20-25 %), что соответствует требованиям п. 8.1.2.3, приложение 10 таб. 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Средние показатели за цикл (за 10 дней (с 22.09.2022 г. по 03.10.2022 г.) по меню (фактическое меню) для приема пищи завтрак - удельный вес белков, жиров и углеводов по фактическому меню:

- Белки – 18,72 г. или 24,3 %, при нормативе 20-25 %;
- Жиры – 19,65 г. или 24,9 %, при нормативе 20-25 %;
- Углеводы – 75,32 г. или 22,5 %, при нормативе 20-25 %.

В фактическом меню содержание витаминов и минеральных веществ не указано.

Среднее содержание витаминов В1, С, А, Е, кальций, фосфор, магний, железо оценено по примерному меню для обучающихся, получающих начальное образование в муниципальных образовательных организациях:

- Витамин В1 – 0,3 мг или 24,2 % (0,24 мг – 0,3 мг или 20-25 %),
- Витамин С – 18,3 мг или 30,5 % (12 мг – 15 мг или 20-25 %),
- Витамин А – 29,97 мг;

Кальций – 132,5 мг или 12,0 % (220 мг – 275 мг или 20-25 %),

Фосфор – 341,7 мг или 31,1 % (220 мг – 275 мг или 20-25 %),

Магний – 103,3 мг или 41,3 % (50 мг – 62,5 мг или 20-25 %),

Железо – 6,8 мг или 56,7 % (2,4 мг – 3 мг или 20-25 %).

Оценить среднее содержание витаминов В2, Se и I (за завтрак) не представляется возможным, из-за отсутствия информации в представленных документах.

Соблюдение принципов здорового питания (по данным фактического меню, ведомости контроля за рационом питания):

- среднее содержание сахара за прием пищи составляет 10,8 г, что составляет 36 % от среднесуточной нормы согласно таб. 2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- среднее содержание сахара за прием пищи составляет 30,0 г, что составляет 100 % от среднесуточной нормы согласно таб. 2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- среднее содержание соли за прием пищи составляет 3,0 г, что составляет 100 % от среднесуточной нормы согласно таб. 2 приложения 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- запрещенные продукты, колбасные изделия - в рационе питания отсутствуют;

- выдача фруктов предусмотрена 5 раз за 10 дней, сок в индивидуальной упаковке предусмотрена 5 раз за 10 дней.

В фактическом рационе питания (завтрак) невыполнение норм питания по отношению к примерному меню составило:

- по мясу 0 %,

- по рыбе 0 %,

- по молоку 0 %,

- по сливочному маслу 0 %,

- по овощам 0 %,

- по фруктам 0 %,

- по творогу 0 %,

- по сокам 0 %.

Факт замены в фактическом меню по сравнению с примерным меню пищевой продукции на менее биологически ценные и низкосортные продукты не установлен.

Заключение: проектная, техническая и технологическая документация: фактический рацион питания за 10 дней для возраста 7-11 лет, организованный (по протоколам лабораторных испытаний №№ 2840 от 10.10.2022 г., 2841 от 10.10.2022 г., 2842 от 10.10.2022 г., 2843 от 10.10.2022 г., 2059 от 10.10.2022 г., к протоколу инструментальных замеров температуры готовых блюд № 2059.1 от 04.10.2022 г.; технологических карт, фактического меню, накопительной ведомости) в Муниципальном общеобразовательном учреждении Будюмканская основная общеобразовательная школа по адресу: 673546, Забайкальский край, Газимуро-Заводский район, с. Будюмкан, ул. Школьная, 6:

- соответствует требованиям п. 8.1.2. прил. 9 таб. 3, прил. 8, прил. 10 таб. 1, 3, п. 8.1.4, прил. 12 Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Ведомость контроля за питанием для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ведется.

На пищеблоке ведутся журналы: гигиенический (сотрудники), бракеража готовой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования.

На день проведения проверки из пищевого сырья и пищевой продукции присутствовали: молоко пастеризованное, картофель, мясо птицы, крупы, макароны, сливочное масло. На продукцию животного происхождения представлены ветеринарные свидетельства. На остальную пищевую продукцию – декларации.

Хранение продуктов в холодильниках и в шкафу осуществляют на стеллажах в таре изготовителя или поставщика.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений все производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте.

Уборка обеденного зала осуществляется поваром, после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств, с использованием специально выделенной ветоши и промаркированной тарой для обработки столов. Уборочный инвентарь для уборки помещений промаркирован, закреплен за определенными помещениями. Для хранения уборочного инвентаря отведено место в шкафу пищеблока, по окончании уборки уборочный инвентарь просушивается.

Ветошь в конце работы дезинфицируется, промывается, просушивается, хранится в специальной промаркированной емкости.

В школе издан приказ о создании бракеражной комиссии, в которую входит директор, повар, педагог.

Суточная проба отбирается в соответствии с требованиями п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На пищеблоке работает 1 повар – Верхотурова Ольга Викторовна. Медицинский осмотр пройден в полном объеме, т.к. лабораторное обследование на брюшной тиф и на стафилококк. Профессиональная и гигиеническая подготовка повара соответствует требованиям, касающимся прохождения им подготовки и аттестации.

Доставкой пищевой продукции занимается директор школы Осколкова Лидия Николаевна. Медицинский осмотр пройден.

Приказ директора МОУ Будюмканская ООШ о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся имеется. Родительский контроль за организацией и качеством питания обучающихся осуществляется.

В МОУ Будюмканская ООШ при входе в учреждение организован фильтр, с целью мониторинга состояния здоровья детей и работников, и лиц не связанных с деятельностью учреждения. Результаты осмотра фиксируются в журналах: проведения осмотра и мониторинга работников и учащихся, проведения осмотра лиц не связанных с деятельностью учреждения. Измерение температуры тела проводится бесконтактным термометром.

Имеется график проведения влажных уборок и генеральных уборок, график проветривания помещений.

С МОУ Будюмканская ООШ имеется не менее 3-месячного запаса дезинфицирующих средств: дезинфицирующее средство «Дез-хлор» - 12 кг.

В наличии имеется запас кожного антисептика «Хлоргексель» в количестве 15 литров и «Абсолют» в количестве 24 литра.

Персонал столовой обеспечен перчатками, одноразовыми масками.

В МОУ проводится регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха, всего в наличии 3 рециркулятора марки ОБР-30/2-П «МедТеКО», поступивших в декабре 2020г., объемами до 75м³ и 1 рециркулятор марки «Ферропласт», объемом до 50м³. Имеется журнал учета отработанных часов рециркуляторов.

Нарушений не выявлено.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) Протокол опроса от 04.10.2022;
- 2) Протокол осмотра от 04.10.2022;
- 3) Акт отбора проб 04.10.2022;
- 4) Протокол испытаний №2055-2058 от 12.10.2022;
- 5) Протокол испытаний №2840 от 10.10.2022;

- 6) Протокол испытаний №2841 от 10.10.2022;
 7) Протокол испытаний №2842 от 10.10.2022;
 8) Протокол испытаний №2843 от 10.10.2022;
 9) Протокол испытаний №2059 от 10.10.2022;
 10) Протокол испытаний №2059.1 от 04.10.2022;
 11) экспертное заключение №5391/ЭЗ 20994 – от 31.10.2022 г.
 от 10.10.2022 г (санитарно-эпидемиологическая экспертиза рациона питания на калорийность и полноту вложения сырья для детей 7-11 лет);
 12) экспертное заключение № 5391/ЭЗ 20995 – от «31» октября 2022 г.
 (по протоколам №№ 2840 от 10.10.2022 г., 2841 от 10.10.2022 г., 2842 от 10.10.2022 г., 2843 от 10.10.2022 г., 2059 от 10.10.2022 г. протоколу инструментальных замеров температуры готовых блюд № 2059.1 от 04.10.2022 г).

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Старший специалист 1 разряда территориального
 отдела Управления Роспотребнадзора по
 Забайкальскому краю в городе Балей

Зимирева Лариса Ивановна

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя
 группы инспекторов), проводившего проверку)

(подпись)

Зимирева Лариса Ивановна, старший специалист 1 разряда территориального отдела
 Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Балей

83023251303, e-mail: tobaley@mail.ru

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт
 выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его
 представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

С актом ознакомлена 09.11.2022

А. (Осипова Л. Н.)

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том
 числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

В случае несогласия с настоящим решением Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о принятии обжалуемого решения (статья 40 Федерального закона «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации») с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/>

или с помощью QR-кода



* Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.