

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)

Территориальный отдел в Бежецком районе

ул. Садовая, д. 26, г. Бежецк, 171984, телефон/факс 2-14-42/2-00-31

г. Бежецк

(место составления акта)

“ 23 ” марта 20 21 г.

(дата составления акта)

10-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 09/172

По

адресу/адресам: 171904, Тверская область, Максатихинский район, деревня Буденовка, 94
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по
Тверской области Федорина Олега Олеговича от «20» февраля 2021г. № 09/172

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

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Буденовская основная
общеобразовательная школа» (МБОУ «Буденовская ООШ»)

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

Дата присвоения

ОГРН 01.01.2003

Свидетельство о

регистрации

1036918000283 ИНН/КПП 6932004643 /693201001

Адрес

171904, Тверская область, Максатихинский район, деревня Буденовка,
94;

регистрации место нахождения юридического лица

или регистрации индивидуального предпринимателя по месту жительства

эл. почта: budenovka09@yandex.ru

телефон 8 (48 253) 3-32-56

Руководитель

Кудрявцева Валентина Анатольевна (распоряжение № 42/1-к от

Руководитель

20.10.2006г.)

Дата и время проведения проверки:

11.03.2021г. с 11-15 до 13-15

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

Общая продолжительность проверки 1 день/ 2 часа

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: *Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Тверской
области в Бежецком районе*

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при
проведении выездной проверки) 22.02.2021г. директор Кудрявцева Валентина Анатольевна
(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: специалист-эксперт Иванова Наталья Васильевна

При проведении проверки присутствовали: директор Кудрявцева Валентина Анатольевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Учреждение осуществляет свою деятельность при наличии лицензии на образовательную деятельность (лицензия № 18 от 25.04.2019г. серия 69Л01 № 0002301 выдана Министерством образования Тверской области), санитарно-эпидемиологического заключения № 69.01.09.000.М.000324.08.10 от 03.08.2010г., санитарно-эпидемиологического заключения № 69.01.09.000.М.000039.10.17 от 27.10.2017г. (выданы территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Тверской области в Бежецком районе). Согласно лицензии в учреждении образование реализуется по следующим уровням образования: начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование, дополнительное образование для детей и взрослых.

В настоящее время в школе обучается 11 человек.

Для обучающихся школы организованы завтраки и обеды. Для обучающихся 1-4 классов и обучающихся 5-11 классов, чьи семьи находятся в трудной жизненной ситуации, организовано бесплатное питание; для других обучающихся организовано питание за счет родительских средств. Питание школьников организовано в столовой. Охват горячим питанием на момент проверки составляет 100 %.

Проектом столовая в здании не предусмотрена. Помещения столовой располагаются в приспособленных помещениях. Обеденный зал столовой (общей площадью 17,3 кв. м) оборудован комплектной мебелью на 15 посадочных места с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Количество одномоментно питающихся детей – 11, не превышает количество оборудованных посадочных мест. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Продолжительность перемены для приема пищи составляет 20 минут.

Для соблюдения правил личной гигиены детей перед обеденным залом оборудована умывальная раковина с подводом холодной и горячей воды через смесители. Наличие мыла, бумажных полотенец, антисептиков обеспечено.

Отпуск готовых блюд осуществляется с линии раздачи. Накрытие на стол осуществляет персонал.

Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов: Количество детей обучающихся в 1-4 классах – 6 человек. В учреждение обращений родителей о необходимости создания ребенку специальных условий по состоянию здоровья (имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию) не поступало.

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 11-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
6	нет	0	0	0

Показатели охвата школьников горячим питанием

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	обеды	завтраки	обеды	Сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия
6	6	0	21	-	-	-

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

Оценка меню.

Примерные десятидневные меню для возрастных групп от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше разработаны, утверждены руководителем учреждения. Фактическое питание детей соответствует разработанным примерным десятидневным меню.

Технологические карты на приготавливаемые блюда разработаны. В технологических документах на приготавливаемые блюда имеется информация о температуре горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу.

Ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, информации о массе порций, калорийности порций в обеденном зале вывешено.

В питании отсутствуют запрещенные блюда и продукты. В питании детей используется йодированная соль.

Ведомость контроля за рационом питания обучающихся ведется.

Проведено контрольное взвешивание готовых порционных блюд в соответствии с Методическими указаниями по лабораторному контролю качества продукции общественного питания «Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний», раздел I, части I и II (одобренны Министерством здравоохранения СССР 23 октября 1991 г. N 122-5/72) (рекомендованы Министерством торговли СССР 11 ноября 1991 г. N 1-40/3805):

суп фасолевый на курином бульоне – общий вес порции согласно утвержденного меню – 250 грамм. По результатам контрольного взвешивания установлено: средний вес порции – 251 грамм.

По результатам замеров температуры горячих блюд - на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи во время обеда:

суп фасолевый на курином бульоне - на раздаче 81°C , на столе к моменту приема пищи - 75°C .

капуста тушеная - на раздаче 76°C , на столе к моменту приема пищи - 65°C .

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет метку объема в литрах и миллилитрах.

В учреждении используются термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи.

Санитарное состояние столовой.

Под пищеблок используются приспособленные помещения. Отопление здания от котельной учреждения на твердом топливе (уголь, дрова). Холодное водоснабжение - централизованное. Горячее водоснабжение от электроводонагревателей. Канализация - нецентрализованная, герметичный отстойник; здание оборудовано внутренними канализационными сетями со спуском сточных вод с отстойник. Освещение естественное и искусственное, светильники имеют защитные плафоны. Отделка помещений пищеблока проведена материалами позволяющими проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Имеется следующий набор помещений: помещение для приготовления пищи с зонированием, складское помещение, обеденный зал. Оборудование помещения для приготовления пищи: бытовая электрическая плита на 4 конфорки с духовым шкафом, производственные столы (6 ед.), моечные ванны для мытья посуды (2 ед.), раковина для рук. Все производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, не цельнометаллические – **нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения детей и молодежи» (далее по тексту СП 2.4.3648-20).**

В зоне приготовления холодных закусок и порционирования готовых блюд оборудована бактерицидная лампа. Поточность технологического процесса на пищеблоке соблюдается, производственные разделочные столы расставлены и промаркированы с соблюдением санитарных требований. Оборудована приточно - вытяжная вентиляционная система с естественным побуждением.

В складском помещении для хранения продуктов оборудованы шкафы, холодильник «Смоленск». Обеспечено наличие контрольных термометров в холодильном оборудовании, для контроля температурного режима хранения имеется психрометр. Результаты контроля температурного режима хранения продуктов заносятся в журнал «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», результаты контроля температурного режима хранения

продуктов в складском помещении заносятся в журнал «Журнал учета температурного режима в складском помещении».

Промаркированным разделочным инвентарем и кухонной посудой, столовой посудой пищеблок обеспечен. Для приготовления блюд используется посуда из нержавеющей стали (алюминиевая). Имеющиеся столовые приборы (ложки, вилки, ножи), имеющаяся посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали.

Для сбора пищевых отходов имеется специальная промаркированная емкость. Чистая кухонная и столовая посуда хранится на стеллажах. Для обработки технологического оборудования выделены спец. промаркированные ёмкости. Для уборки помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря упорядочено. Запас моющих, чистящих средств и дезинфицирующих средств (в том числе с вирулицидным действием) имеется: Хлормисепт Р, пемолукс, «sorti».

Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

Поставщик пищевых продуктов ИП Орлова В.А. (пгт. Максатиха, ОГРН 304690625900031) – контракт на поставку продуктов прилагается к акту проверки.

На все поступающие в учреждение продукты имеется необходимая документация, маркировка, подтверждающая качество и безопасность продуктов.

Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции)- выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы, для регистрации результата бракеража имеется «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

Контроль наличия суточных проб.

В целях контроля за соблюдением технологического процесса, доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи в столовой оставляется суточная проба от каждой партии приготовленных блюд завтраков и обедов. Суточная проба отбирается в специально выделенные промаркированные емкости с крышками, хранение осуществляется в течение 48 часов. Для хранения суточных проб выделена отдельная полка в холодильнике.

Соблюдение требований к личной гигиене персонала.

На момент проверки в столовой работает 1 человек. Периодический медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация персоналом пройдены в установленные сроки. В личной медицинской книжке имеются отметки о привитости работника пищеблока по возрасту в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Спецдеждой персонал пищеблока обеспечен. Оборудован шкаф для хранения спецдежды и личной одежды и обуви. Аптечка для оказания первой медицинской помощи на пищеблоке имеется. Журнал «Гигиенический журнал» имеется, ведется в установленном порядке.

При проведении проверки были отобраны пробы готовой продукции, пищевых продуктов для исследования на соответствие требованиям НД. Согласно протоколам испытаний, экспертным заключениям:

- проба готовой продукции общественного питания от 11.03.2021г. (капуста тушеная) удовлетворяет требованиям: п. 1.8 приложения 1, приложение 2 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»- экспертные заключения, протоколы испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/1035 от 15.03.2021 г.;

- фактическая калорийность 3- го блюда (компот из смеси сухофруктов) – обеда от 11.03.2021г. находится в пределах допустимых отклонений (не более + / - 5%), что соответствует Методическим указаниям по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах № 4237-86 - экспертное заключение, протокол испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/1036 от 15.03.2021г.;

- отобранная проба пищевой продукции - соль поваренная пищевая выварочная Эктра «Полесье». Изготовитель: концерн «Белгопищепром» ОАО «Мозырьсоль», 247760, республика Беларусь, Гомельская область, г. Мозырь удовлетворяет требованиям: п. 9 приложение 3 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»- протокол испытаний, экспертное заключение филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/ 1037 от 16.03.2021г.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе имеют аттестаты аккредитации: аттестат аккредитации № RA. RU. 510131 выдан 15.08.2016г. Федеральной службой по аккредитации, аттестат аккредитации № RA. RU. 710006 выдан 01.04.2015г. Федеральной службой по аккредитации.

Ответственность за соблюдение санитарных требований по ч. 1 ст. 6.3 КоАП РФ несет должностное лицо - директор МБОУ «Буденовская ООШ» Кудрявцева Валентина Анатольевна.

В ходе проведения проверки:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения детей и молодежи»

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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

■ выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

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 документы: распоряжение № 09/172 от 20.02.2021г. извещение на составление акта, протоколы испытаний, экспертные заключения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе, копии примерных меню, контракта на поставку продуктов.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Иванова Н.В.

Иванова Н.В.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Акт составлен в присутствии законного представителя МБОУ «Буденовская ООШ»-директора Кудрявцевой В.А., надлежащим образом уведомленного о дате и времени составления акта проверки 11.03.2021г.

Кудрявцева В.А. директор школы
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется),
должность руководителя, иного должностного лица
или уполномоченного представителя юридического
лица, индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

“13”

марта 2021 г.

Иванова Н.В.
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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

Копия акта проверки направлена заказным письмом с уведомлением, исх. № 69-01-09/23-536 -2021 от 23.03.2021г.