

**Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий**

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

**КНМ 69220041000103880668**

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



**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)

ул. Дарвина, д. 17, г. Тверь, 170034, телефон/факс 342211/356185

Территориальный отдел в Бежецком районе

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

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

от «01» ноября 2022 г., 16 час. 00 мин. № 09/156  
(дата и время составления акта)

171984, Тверская область, г. Бежецк, ул. Садовая, д. 26  
(место составления акта)

**Акт внеплановой выездной проверки**

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением № 09/156 от 14.10.2022г.

(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 в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)

(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:

специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в Бежецком районе Анохиной Анной Сергеевной

(указываются фамилии, 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: филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе:

1. главный врач Зиберг Татьяна Анатольевна;
2. заведующий лабораторией, биолог Денисова Марина Владимировна;
3. врач-бактериолог Осипова Татьяна Николаевна;

4. фельдшер-лаборант Кудинова Татьяна Владимировна;  
5. фельдшер-лаборант Царькова Марина Валентиновна.

Аттестат аккредитации № RA.RU. 710006 выдан 30.04.2015г. Федеральной службой по аккредитации, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 01.04.2015 г. аттестат аккредитации № RA. RU. 510131 выдан 28.10.2016 г., Федеральной службой по аккредитации, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 15.08.2016г.

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

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

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 171904, Тверская область, Максатихинский район, деревня Буденовка, д.94.

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

7. Контролируемые лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Буденовская основная общеобразовательная школа» (МБОУ «Буденовская ООШ»), ОГРН: 1036918000283, ИНН: 6932004643, КПП: 693201001; Место нахождения: 171904, Тверская область, Максатихинский район, деревня Буденовка, д.94. Место фактического осуществления деятельности: 171904, Тверская область, Максатихинский район, деревня Буденовка, д.94.

(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 «19» октября 2022 г., 11 час. 30 мин.

по «19» октября 2022 г., 14 час. 30 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 ... – не приостанавливалось

с «\_\_» \_\_\_\_\_ г., \_\_\_\_ час. \_\_\_\_ мин.

по «\_\_» \_\_\_\_\_ г., \_\_\_\_ час. \_\_\_\_ 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:

3 часа (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 «19» октября 2022 г., 11 час. 30 мин.

по «19» октября 2022 г., 14 час. 30 мин.

по месту: 171904, Тверская область, Максатихинский район, деревня Буденовка, д.94  
(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: акт обследования от 19.10.2022г.

(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) отбор проб (образцов)

в следующие сроки:

с «19» октября 2022 г. в «11» ч. «30» мин.

по «19» октября 2022 г. в «11» ч. «35» мин.

по месту: 171904, Тверская область, Максатихинский район, деревня Буденовка, д.94

по результатам которого составлен: акт отбора проб от 19.10.2022г.

3) испытание

в следующие сроки:

с «19» октября 2022 г., 16 час. 30 мин.

по «24» октября 2022 г., 10 час. 30 мин.

по месту 171984, Тверская область, г. Бежецк, ул. Садовая, д. 26

по результатам которого составлены: протокол испытаний № 1/5258 от 24.10.22г., протокол испытаний № 1/5259 от 24.10.22г., протокол испытаний № 1/5260 от 21.10.10г.

5) истребование документов;

в следующие сроки:

с «19» октября 2022 г., 09 час. 00 мин.

по «19» октября 2022 г., 12 час. 00 мин.

по месту 171904, Тверская область, Максатихинский район, деревня Буденовка, д.94 по требованию о представлении необходимых и (или) имеющих значение для проведения оценки соблюдения контролируемым лицом обязательных требований документов и (или) их копий от 19.10.2022г.

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

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

(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).

1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом:

Устав организации.

Документы, подтверждающие полномочия руководителя организации (приказ о назначении, должностная инструкция).

Контракт на вывоз ТКО; акт выполненных работ;

Контракт на выполнение профилактических работ (дератизации) № ДЕЗ -5/15 от 10.01.2022г;

Списочный состав сотрудников пищеблока;

Личные медицинские книжки персонала пищеблока с данными о прохождении медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками учреждения, о проведенных профилактических прививках.

Примерные меню; технологические карты на приготавливаемые блюда, рецептурные сборники;

Список поставщиков пищевых продуктов; Договора (контракты) на поставку пищевых продуктов, бутилированной воды;

Акт обследования технического состояния системы вентиляции помещений пищеблока;

Акт проверки технического состояния холодильного и технического оборудования пищеблока №2803/СЦ от 04.04.2022г;

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов; программа контроля качества и безопасности изготавливаемой продукции, основанная на принципах ХАССП;

График проведения мероприятий по уборке и дезинфекции помещений учреждения;

Документы, подтверждающие проведение метрологической поверки весового оборудования;

Гигиенический журнал, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

Информация о количестве обучающихся (с разбивкой по классам), о количестве обучающихся, охваченных горячим питанием (завтраки, обеды, завтраки и обеды);

роков на 2021-2022г. 5-9 классов; информация о расписании (график) уроков и перемен.

2) представленные контролируемым лицом:

Лицензия на образовательную деятельность (рег. № 18 от 25.04.2019г. серия 69Л01 № 0002301 Министерством образования Тверской области);

3) иные – полученные:

- на сайте <http://fp.crc.ru/> в едином реестре санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии (несоответствии) видов деятельности (работ, услуг) требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов: санитарно-эпидемиологическое заключение № 69.01.09.000.М.000324.08.10 от 03.08.2010г.

11. По результатам выездной проверки установлено:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Буденовская основная общеобразовательная школа» (МБОУ «Буденовская ООШ») (далее – Учреждение) осуществляет свою деятельность при наличии лицензии на образовательную деятельность (лицензия рег. № 18 от 25.04.2019г. серия 69Л01 № 0002301 выдана Министерством образования Тверской области) и санитарно-эпидемиологического заключения № 69.01.09.000.М.000324.08.10 от 03.08.2010г. (выдано территориальным отделом Управления 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.

(МБОУ «Буденовская ООШ») (далее – Учреждение) имеет собственный земельный участок. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора с контейнером для сбора мусора.

На 2022-2023 учебный год по списочному составу 13 учеников, из них 6 учеников начальные классы, 7 учеников основное звено.

Для обучающихся 1-4 классов организованы обеды (6 человек), для обучающихся 5-9 классов организованы обеды (7 человек). Для обучающихся 1-4 классов и обучающихся 5-9 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 %.

Продолжительность перемены для приема пищи составляет 20 минут.

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

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		
<i>в I-ю смену</i>	<i>в II-ю смену</i>	<i>сахара</i>	<i>целиакия</i>	<i>пищевая аллергия</i>
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.		
<i>12</i>	<i>обеда</i>	<i>завтраки</i>	<i>обеда</i>	<i>Сахарный диабет</i>	<i>целиакия</i>	<i>Пищевая аллергия</i>
6	0	0	6	-	-	-

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

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке учреждения, который расположен в одноэтажном здании учреждения. В состав пищеблока входят следующие помещения: обеденный зал, производственный цех, складское помещение, раздевалка для персонала.

В производственном цехе установлены: эл. плита на 4 конфорки с духовкой, производственные цельнометаллические столы -6 шт., 2 моечные ванны для мытья посуды, раковина для мытья рук, стеллаж для чистой посуды.

На участке по приготовлению салатов и порционированию готовых блюд оборудована бактерицидная лампа. Журнал учета отработанного бактерицидной лампой времени предоставлен.

Поточность технологических процессов при приготовлении блюд соблюдается. Пищеблок оснащен необходимым количеством технологического оборудования, в соответствии с объемамиготавливаемых блюд. Все технологическое оборудование находится в рабочем состоянии. Представлены: акт проверки технического состояния холодильного и технического оборудования пищеблока №2803/СЦ от 04.04.2022г.

Обеденный зал столовой оборудован комплектной мебелью на 20 посадочных мест с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Количество одномоментно питающихся детей - 13, не превышает количество оборудованных посадочных мест. Мебель выполнена из материалов, позволяющих проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для соблюдения правил личной гигиены детей у входа в обеденный зал оборудована умывальная раковина с подводкой холодной и горячей воды (электроводонагреватель), через смесители. Наличие мыла, бумажных полотенец, антисептиков обеспечено.

Предоставлено примерное десятидневное меню, утверждено руководителем учреждения. Технологические карты на приготавливаемые блюда разработаны. Во всех 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. Отпуск готовых блюд осуществляется с линии раздачи.

В складском помещении установлены шкафы, бытовой холодильник. Для контроля температуры и влажности воздуха в складском помещении имеется психрометр, результаты контроля вносятся в журнал температуры и влажности воздуха в складских помещениях. Холодильное оборудование термометрами для контроля температуры хранения продукции, результаты контроля вносятся в соответствующие журналы.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Для регистрации результата бракеража ведется «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Суточные пробы отбираются в специально выделенные промаркированные емкости с крышками. Для хранения выделена отдельная полка в холодильнике, на момент проведения осмотра температура хранения суточных проб составляет +2° С.

19.10.2022г. с 11-35 до 11-40 проведено контрольное взвешивание готовых порционных блюд.

По результатам контрольного взвешивания установлено:

- средний вес порции I -го блюда (Суп картофельный с бобовыми) составил 255 грамм, согласно утвержденного меню от 19.10.2022г. общий вес порции должен быть 250 грамм.

- средний вес порции 2 -го блюда (Макароны отварные с маслом) составил 152 грамм, согласно утвержденного меню от 19.10.2022г. общий вес порции должен быть 150 грамм.

Поставщиками продовольственного сырья и пищевых продуктов являются: Поставщик продуктов ИП Орлова В.А. Тверская область, пгт. Максатиха, ул. Заводская, д.26. Доставка продуктов питания транспортом поставщика. Контракт №2 от 01.09.2022г, срок действия договора до 31.12.2022г. На все поступающие в учреждение продукты имеется необходимая документация, маркировка, подтверждающая качество и безопасность продуктов, проводится регистрация в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Для хранения скоропортящихся продуктов в складском помещении установлен холодильник с морозильными камерами. Контроль за параметрами температуры и влажности при хранении продовольственного сырья и пищевых продуктов ведется. 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».

Выборочно проверено наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Документы представлены в полном объеме.

На момент проверки установлено, что хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется с соблюдением норм складирования и правил товарного соседства. Перетаривания продуктов не проводится. Сырье хранится в транспортной таре (коробки, ящики) с сохранением маркировочных ярлыков, с указанием необходимой информации.

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.

Промаркированным разделочным инвентарем и кухонной посудой, столовой посудой пищеблок обеспечен. Для приготовления блюд используется посуда из нержавеющей стали. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) изготовлены из нержавеющей стали.

Для мытья посуды оборудованы 2 моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды, для ополаскивания имеется гибкий шланг с душевой насадкой. Хранение посуды осуществляется на решетчатых сушилках. Вывешена инструкция по правилам мытья посуды. Моющие и дезинфицирующие средства имеются (кальцинированная сода, хлормисепт, пемолокс). Инструкции по правилам мытья посуды и производственного инвентаря вывешены с указанием концентрации и объемов моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств. Для сбора пищевых отходов имеется специальная промаркированная емкость. Для обработки технологического оборудования выделены спец. промаркированные ёмкости. Для уборки каждой группы помещений (помещение для приготовления пищи, моечное отделение, обеденный зал) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря упорядочено.

На момент осмотра в столовой работает 1 человек: повар. Предоставлена личная медицинская книжка с данными о прохождении медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации. У работника пищеблока медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация, вакцинация пройдены в установленном порядке.

Спецодеждой, перчатками персонал пищеблока обеспечен. Оборудованы шкафы для хранения спецодежды, личной одежды и обуви. «Гигиенический журнал» имеется, ведется в установленном порядке.

Учреждением разработана программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП. **Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП разработана с нарушением, не предусмотрен порядок и периодичность проведения лабораторных исследований и испытаний, что является нарушением ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Учреждением заключен договор №172/0 от 05.05.2022г. на оказание услуг по проведению лабораторных исследований готовой продукции на пищеблоке учреждения, заключенный с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области в Бежецком районе.

При проведении проверки по 19.10.2022г. были отобраны пробы пищевых продуктов, готовой продукции для исследования на соответствие требованиям НД. Согласно протоколам испытаний, экспертным заключениям:

- пробы готовой продукции общественного питания от 19.10.2022г. (суп картофельный с бобовыми, макароны отварные с маслом) удовлетворяют требованиям п.1.8 таблица 1 приложение, приложение 2 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»- экспертное заключение; протоколы испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/



5258 от 24.10.2022г.; № 1/ 5259 от 24.10.2022г.;

- исследованная проба - крупа рисовая: рис шлифованный круглозерный, изготовитель «ООО Пять звезд», юридический адрес 170003, Тверская обл., г. Тверь, ул. Коминтерна, д. 81А, помещение 4, адрес производства: 170028, РФТверская обл., г. Тверь, ул. Коминтерна, д. 97, Дата изготовления: 09.08.2022, дата фасовки: 10.09.2022. в объеме проведенных испытаний удовлетворяет требованиям приложения 3 п. 4, приложения 4 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)- - экспертное заключение; протокол испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/ 5260 от 21.10.2022г.;

**По результатам проведения плановой выездной проверки выявлены нарушения обязательных требований:**

1. Учреждением разработана программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП. **Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП разработана с нарушением, не предусмотрен порядок и периодичность проведения лабораторных исследований и испытаний, что является нарушением ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

(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:

Требование о представлении необходимых и (или) имеющих значение для проведения оценки соблюдения контролируемым лицом обязательных требований документов и (или) их копий от 19.10.2022г., уведомление от 14.10.2022г., решение № 09/156 от 14.10.2022г.; протокол осмотра от 19.10.2022г.;

Протокол испытаний № 1/5258 от 24.10.22г., протокол испытаний № 1/5259 от 24.10.22г., протокол испытаний № 1/5260 от 21.10.10г.;

Документы, подтверждающие полномочия руководителя организации (приказ о назначении, должностная инструкция);

Контракт на вывоз; акт выполненных работ;

Контракт на выполнение профилактических работ (дератизации) № ДЕЗ -5/15 от 10.01.2022г.;

Списочный состав сотрудников пищеблока;

Личные медицинские книжки персонала пищеблока с данными о прохождении медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации



работниками учреждения, о проведенных профилактических прививках.

Примерные меню; технологические карты на приготавливаемые блюда, рецептурные сборники;

Список поставщиков пищевых продуктов; Договора (контракты) на поставку пищевых продуктов, бутилированной воды;

Акт обследования технического состояния системы вентиляции помещений пищеблока;

Акт проверки технического состояния холодильного и технического оборудования пищеблока №2803/СЦ от 04.04.2022г;

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов; программа контроля качества и безопасности изготавливаемой продукции, основанная на принципах ХАССП;

График проведения мероприятий по уборке и дезинфекции помещений учреждения;

Документы, подтверждающие проведение метрологической поверки весового оборудования;

Гигиенический журнал, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

Информация о количестве обучающихся (с разбивкой по классам), о количестве обучающихся, охваченных горячим питанием (завтраки, обеды, завтраки и обеды).

(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)

Специалист – эксперт

Анохина Анна Сергеевна

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



(подпись)

Специалист – эксперт Анохина Анна Сергеевна, контактный телефон 8/48231/22354

эл. почта: bezh@rpn-tver.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 контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)**

**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 актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о принятии обжалуемого акта (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.

*Уск. № 1121-2022 от 01.11.2022.*