

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области, Территориальный отдел в Карсунском районе
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

433210, Ульяновская область,
р.п. Карсун, ул. Гусева, д. 55

(место составления акта)

“ 23 ” апреля 20 21 г.
(дата составления акта)

10 час. 00 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

N 81

По адресу/адресам: Ульяновская область, Сурский район, с. Барышская Слобода, переулок Кирова, д. 9

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения о проведении внеплановой выездной проверки от 17.03.2021 № 000302-РП руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ульяновской области Бородкова Д.А.

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

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

Муниципального общеобразовательного учреждения основной школы с. Барышская Слобода

Место нахождения (адрес): Ульяновская область, Сурский район, с. Барышская Слобода, переулок Кирова, д. 9

Место фактического осуществления деятельности: Ульяновская область, Сурский район, с. Барышская Слобода, переулок Кирова, д. 9

ОГРН 1027300724879 от 02.12.2002, ИНН 7319002742.

(наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ 15 ” апреля 20 21 г. с 11 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 2 час
20 апреля 20 21 г. с 11 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 2 час

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

Проведение обследования территории и помещений пищеблока МОУ ОШ с. Барышская Слобода с отбором пробы воды, пищевых продуктов, смывов, пищевого сырья, готовых блюд. Всего 02 рабочих дня.

С “ 21 ” апреля 20 21 г. по “ 23 ” апреля 20 21 г. мин. Продолжительность
Рассмотрение документов с оформлением акта проверки. Всего 3 рабочих дня.

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

Общая продолжительность проверки 5 рабочих дней

Акт составлен Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области в Карсунском районе

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении выездной проверки) Копия уведомления о проведении внеплановой выездной проверки вручена 01 апреля 2021 года в 10.00 часов директору МОУ ОШ с. Барышская Слобода Коровиной Валентине Геннадьевне

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), 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)

Лица, проводившие проверку: Главный специалист - эксперт Территориального отдела Управления

Роспотребнадзора по Ульяновской области в Карсунском районе Юсупова Лилия Ислямовна

(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 МОУ ОШ с. Барышская Слобода Коровина В.Г.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки:

В ходе проведения внеплановой проверки в отношении МОУ ОШ с. Барышская Слобода с целью исполнения приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 №723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного во исполнение поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665, установлено:

В МОУ ОШ с. Барышская Слобода организовано горячее питание для учащихся 1-4 классах. Всего детей в образовательном учреждении 13 человек (1-4 класс 7, 5-9 класс 6). Ученики 1-4 классов получают горячее питание, официально отказавшихся от организованного питания нет.

В соответствии с п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" для изготовления продукции разработано 10 дневное меню и технологические карты АНО «Агентство здорового и социального питания», утвержденное министром Просвещения и воспитания Ульяновской области, согласованное руководителем Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области.

Для обслуживания обучающихся используется столовая образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье.

Пищеблок и обеденный зал образовательного учреждения расположены на 2 этаже образовательного учреждения. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны установлен контейнер с крышкой. Вывоз отходов осуществляется по договору с региональным оператором ООО Горкомхоз. Пищеблок обеспечен подводкой горячей (водонагреватель) и холодной воды.

Общая площадь столовой 29 м². Обеденный зал оборудован мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Оборудовано 42 посадочных мест для детей. Одновременно питающихся составляет 13 человек. Социальная дистанция соблюдается. При обеденном зале столовой установлено 3 умывальника, рядом с умывальниками имеются одноразовые полотенца и мыло.

Для хранения скоропортящихся продуктов установлен холодильник с морозильной камерой. Пища готовится на электроплите, духовой шкаф для выпечки. Все оборудование находится в рабочем состоянии. Столовой посуды в достаточном количестве: тарелки, стаканы, столовые приборы. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей вымыты и высушены.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров, с заполнением «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования», в соответствии с рекомендуемой формой.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима и влажности хранения пищевой продукции в складских помещениях, с заполнением «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», в соответствии с рекомендуемой формой.

В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, дезинфицируют раствором с использованием специально выделенной ветоши и промаркированной тары для чистой и использованной ветоши. В помещениях отсутствуют следы жизнедеятельности насекомых и

грызунов.

Запас моющих и дезинфицирующих средств имеется. Дезинфицирующее средство «Жавел Солид», моющее средство «Прогресс». Моющие и дезинфицирующие средства хранят в тарз изготовителя в шкафу, недоступном для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Пищевые отходы хранят в промаркированной емкости с крышкой.

Столы накрываются сотрудником столовой. Имеется график для посещения столовой учащимися. Проводится С – витаминизация третьих блюд.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников с занесением результатов в "Гигиенический журнал (сотрудники)". Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции персонал пищеблока оставляет в специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранит отдельно от рабочей одежды и обуви.

Персонал пищеблока работает в специальной одежде: фартук, головной убор. Персонал пищеблока имеет соответствующую профессиональную подготовку, медосмотр пройден.

Питьевой режим обеспечен кипяченной водой.

Данные об организации питания обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования в общеобразовательной организации – МОУ ОШ с. Барышская Слобода.

1) Оценка условий для организации питания:

- 1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей – соответствует, $29:42=0,7 \text{ м}^2$ (по количеству оборудованных мест), $29:13=2,2 \text{ м}^2$ (одновременно питающихся);
- 1.2. Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам: завтрак 20 минут, обед 20 минут;
- 1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены – умывальные раковины, кусковое мыло, асептический раствор, одноразовые полотенца имеются в наличии;
- 1.4. Способ накрывания на столы – сотрудник столовой.
- 1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи соответствует нормируемым показателям.
- 1.6. Санитарное состояние столовой - удовлетворительное.

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
1	2	3	4	5	6	7
29	42	2,2 кв.м.	13 человек в один прием	20	20	3

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
8	9	10
Борщ сибирский	65	65
Макаронь отварные	62	62

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

2.1. К – во детей, обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену, а также из них больных диабетом, целиакией, пищевой аллергией

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 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
11	12	13	14	15
7	0	0	0	0

2.2. 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	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
16	17	18	19	20	21	22
7	7	7	0	0	0	0

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

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
23	24	25	26
0	0	0	0

3) Оценка меню:

3.1. Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному – примерное меню и технологические карты разработаны АНО «Агентство здорового и социального питания», утверждено министром Просвещения и воспитания Ульяновской области, согласовано руководителем Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области.

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – йодированная соль.

3.3. Проведение искусственной С- витаминизации - проводится витаминизация третьего блюда.

3.4. Использование в меню премиксов – нет.

3.5. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи:

- завтрак: минимальная 450 г. и максимальная 585 г.;

калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи):

- завтрак: минимальная 507,2 и максимальная 716,3; по СанПиН потребность 2350ккал, по меню завтрак составил 20-23,5% по СанПиН -20-25%;

- удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов:

- завтрак: калорийность белков $22,643 \times 4 = 90,587$ ккал. уд. вес – 15,17

жиров $20,531 \times 9 = 184,779$ ккал. уд. вес -30,94

углеводов $80,486 \times 4 = 321,944$ ккал. уд. вес -53,99

- содержание витамина за завтрак: С (мг) – завтрак-23,919,

В1 (мг) – завтрак 0,341

В2 (в мг) – завтрак 0,406

А (рет. экв.) – завтрак 0,705

кальций (мг) – завтрак 243,403

фосфор (мг) - завтрак 427,674

магний (мг) – завтрак 82,332

железо (мг) – завтрак 4,144

йод (мг) - завтрак 0,1441

селен (мг).

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

- суммарная масса блюд за прием пищи по фактическому меню:

- завтрак: минимальная 450 г и максимальная 585г, что соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 табл. 3 приложение 9 – 500г (фактически средний вес за 10 дней – 519,4);

калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи):

- завтрак: минимальная 507,2 и максимальная 716,3; по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 табл. 1 приложение 10 суточная потребность 2350ккал, по таблице 3 приложения 10 завтрак 20-25%. Фактически – 519,4ккал в среднем за 10 дней, что составляет 22,1%.

средние показатели за цикл

- завтрак: калорийность белков $22,55 \times 4 = 90,2$ ккал уд.вес – 15,6

жиров $22,97 \times 9 = 206,73$ ккал уд.вес -33,47

углеводов $80,18 \times 4 = 320,72$ ккал уд.вес -51,93

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд: вес порционных блюд соответствует меню.

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли) - соответствует нормируемым показателям.

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов, наличие фруктов и овощей: по фактическому ежедневному меню соответствует утвержденному и согласованному меню.

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
27	28	29	30	31	32	33	34
450	585	507	716	23,9	0,3	0,4	0,7

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
35	36	37	38	39	40
243	427	82	4	0,1	

Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
41	42	43	44	45	46
2	18	отсутствуют	отсутствуют	имеются	отсутствует

ЗАВТРАК	
<i>Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям</i>	
<i>Овощей</i>	<i>Фруктов</i>
47	48
5	4

ОБЕД							
<i>суммарная масса блюд (г.)</i>		<i>калорийность (ккал)</i>		<i>Содержание витаминов</i>			
<i>мин</i>	<i>Макс</i>	<i>мин</i>	<i>макс</i>	<i>С(мг)</i>	<i>В1(мг)</i>	<i>В2(мг)</i>	<i>А (р.э.)</i>
49	50	51	52	53	54	55	56

ОБЕД					
<i>Содержание минеральных веществ</i>					
<i>кальций (мг)</i>	<i>фосфор (мг)</i>	<i>магний (мг)</i>	<i>железо (мг)</i>	<i>йод (мг)</i>	<i>селен (мг)</i>
57	58	59	60	61	62

ОБЕД					
<i>Содержание в среднем за прием пищи</i>		<i>Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)</i>			
<i>соли (г)</i>	<i>сахара (г)</i>	<i>Кондитерские изделия</i>	<i>Выпечные изделия</i>	<i>Колбасные изделия</i>	<i>Запрещенные блюда и продукты</i>
63	64	65	66	67	68

ОБЕД	
<i>Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям</i>	
<i>Овощей</i>	<i>Фруктов</i>
69	70

4. Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:

4.1. Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации - соответствует;

4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок - маркировка соответствует; соблюдаются условия и сроки хранения пищевой продукции. На пищеблок приняты фрукты без сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами (декларация о соответствии, сертификат), представлен заключение о карантинном фитосанитарном состоянии подкарантинной продукции.

4.3. Контроль ведения бракеража сырья – СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" утратил силу с 01.01.2021.

<i>Проводится ли входной</i>	<i>Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)</i>					
	<i>Выявлены ли в ходе проверки замечания к</i>					
<i>контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной</i>	<i>Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за посл. мес.)</i>	<i>Маркировке продукции</i>	<i>Сопро- водитель - ным докумен- там</i>	<i>Условиям хранения</i>	<i>Срокам годности</i>	<i>Ведению бракеража сырья</i>

<i>документации (да/нет)</i>						
71	72	73	74	75	76	77
да	нет	нет	Да	нет	нет	нет

5. Приготовление блюд.

5.1. Контроль соблюдения принципов поточности – соблюдается.

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд – в рабочем состоянии.

Контроль соблюдения технологии приготовления блюд- для обработки пищевых продуктов используются столы с пластиковой поверхностью.

5.3. Контроль соблюдения режима обработки яиц – соблюдается;

5.4. Контроль за обработкой овощей и фруктов – обработка проводится 2 раза.

5.5. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции: удовлетворительное.

5.6. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции): СанПиН 2.4.5.2409-09

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" утратил силу с 01.01.2021;

Контроль наличия суточных проб – на момент проверки 15.04.2021 11 часов 30 минут отсутствует суточная проба обеда от 13.04.2021 (обед в 12 часов 10 минут).

5.7. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Соблюдению принципов поточности</i>	<i>исправности технологического оборудования</i>	<i>исправности инвентаря</i>	<i>достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления</i>	<i>К технологии приготовления блюд</i>
78	79	80	81	82
Нет	Нет	Нет	Да	Нет

<i>Режиму обработки яиц</i>	<i>Режиму обработки овощей и фруктов</i>	<i>Санитарному состоянию помещений</i>	<i>Работе бракеражной комиссии</i>	<i>Наличию суточных проб и условиям их хранения</i>
83	84	85	86	87
Нет	Нет	Нет	Нет	да

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды: соблюдаются.

6.2. Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды - соблюдаются.

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой – используются фартуки, халаты и головные уборы.

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом: условия созданы;

6.5. Соблюдение персоналом правил личной гигиены на момент проверки - соблюдаются, работают в масках и перчатках;

6.5. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье»: ведется гигиенический журнал (сотрудники);

6.6. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения: медицинский осмотр пройден, гигиеническое обучение и аттестация пройдены, сведения внесены в личные медицинские книжки;

6.7. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств: имеется 2 комплекта столовой посуды, моющие и дезинфицирующие средства

в достаточном количестве, приобретаются по мере необходимости.

6.8. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день – имеется в обеденном зале.

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>условиям обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>режиму обработки кухонной и столовой посуды.</i>	<i>обеспеченности персонала спец. одеждой</i>	<i>соблюдению персоналом правил личной гигиены</i>	<i>заполнению журнала «Здоровье»</i>
91	92	93	94	95
Нет	нет	Нет	Нет	нет

Продолжение таблицы:

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>полноте прохождения м/о персоналом</i>	<i>наличию необходимых прививок у персонала</i>	<i>своевременности прохождения ГВиО</i>	<i>запасу столовой посуды, моющих и дез. средств</i>	<i>наличию информационного стенда</i>
96	97	98	99	100
Нет	Нет	Нет	Нет	Нет

6.9. Результаты родительского (общественного контроля) – проводится анкетирование (опрос).

6.10. Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися родителями не проводится.

<i>% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак</i>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
101	102	103
Не проводился	Не проводился	8 %

<i>% пищи не съедаемой обучающимися в обед</i>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>Макс</i>	
104	105	106
Не проводился	Не проводился	10 %

$$\text{Объем несъеденных блюд} = \frac{\text{масса не съеденных остатков блюд}}{\text{масса блюд на 1 ребенка} \times \text{кол-во детей}} \times 100\%$$

Приказами № 54, 60 от 30.07.202 утверждён план мероприятий с учетом профилактики распространения новой коронавирусной инфекции:

- график питания учащихся;
- график перемен;
- проведение термометрии сотрудников и учащихся;
- проведение генеральных уборок;
- об отмене обучения с использованием кабинетной системы;
- проведение ежедневной влажной уборки;
- об утверждении порядка действия сотрудников по сопровождению лиц с температурой;
- отменены массовые и спортивные мероприятия и т.д..

Работникам пищеблока и техническому персоналу выдаются СИЗ (перчатки, маски).

Имеются бесконтактные термометры, рециркуляторы, имеется запас дезинфицирующих средств, средства индивидуальной защиты;

На момент окончания проверки протоколы лабораторных исследований не представлены. выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными

правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

В нарушение п. 5.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на раздаче не контролируется температуры блюд с целью минимизации риска теплового воздействия.

В нарушение п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на пищеблок приняты фрукты без сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами (декларация о соответствии, сертификат), на фрукты представлен заключение о карантинном фитосанитарном состоянии подкарантинной продукции.

В нарушение п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» на момент проверки 15.04.2021 11 часов 30 минут отсутствует суточная проба обеда от 13.04.2021 (обед в 12 часов 10 минут).

В нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» для обработки пищевых продуктов используются столы с пластиковой поверхностью, для приготовления блюд используется посуда из алюминия.

Ответственной за выявленные нарушения является повар МОУ ОШ с. Барышская Слобода Горелова Елена Валентиновна.

(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):

нарушений не выявлено

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

Л.И. Юсупова

(подпись проверяющего)

Коровина В.Г.

(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: Предписание № 205 от 23.04.2021

Подписи лиц, проводивших проверку: Л.И. Юсупова

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

Коровина В.Г.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

" 23 " апреля 20 21 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченных должностных лиц, проводивших проверку)