

Управление Роспотребнадзора по
Костромской области

(место составления акта)

30 марта 2021 г.

(дата составления акта)

10:00 часов

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ _____

по адресу/адресам: Костромская обл., Сусанинский р-он, с. Головинское, ул.
Северная, д.3

(место проведения проверки)

на основании: распоряжения руководителя управления Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Костромской области № 96 от 25 февраля 2021 г.

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

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная).

Муниципального общеобразовательного учреждения «Головинская основная
общеобразовательная школа» (столовая)

ИНН 4428002391 ОГРН 1024401234220

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

Дата и время проведения проверки:

02.03.2021 г. с 10.00 до 16.00

Продолжительность проверки: 20 рабочих дней, фактическое пребывание на
объекте 6 часов

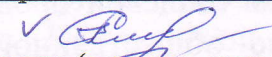
Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по Костромской области

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлена:

(заполняется при проведении выездной проверки)

директор Муниципального общеобразовательного учреждения «Головинская
основная общеобразовательная школа» Смирнова Светлана Валентиновна,

26.02.2021 в 8:00 ✓ 

(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)

Лицо (а), проводившее проверку Галамий Татьяна Валентиновна - главный
специалист - эксперт отдела санитарного надзора.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность
должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку;

Лица привлекаемые к проведению проверки: специалисты ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Костромской области: помощник врача Медведева
Галина Александровна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций).

При проведении проверки присутствовали: директор Муниципального общеобразовательного учреждения «Головинская основная общеобразовательная школа» Смирнова Светлана Валентиновна

(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)

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ № 32 от 27.10.2020 года:

- в главе II в п. 2.1. указано, что предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания; в статье 10 п. 2. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" указано, что при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, изложенных в части 3 настоящей статьи. Фактически перечень п. 2 «Состав программы производственного контроля» не соответствует содержанию программы производственного контроля (не совпадает нумерация разделов, количество представленных разделов; в п. 3.3 представленной программы производственного контроля указана необходимость наличия посуды из нержавеющей стали только для приготовления компотов и киселей, а не всей посуды для приготовления блюд, как следует из п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20; в п. 5.2 не в полной мере отражены параметры технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части), параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы: так в п. 5.2.1. не отражены требования гл. II п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 о том, что прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются; в тексте программы, в приложении1, приложении11 используются отмененные СанПиН; не в полном объеме в соответствии с приложением № 15 представлены результаты лабораторного контроля, за 2020 год представлено обследование 2 проб на соответствие технологическим картам и 1 раз смывы на БГКП. В соответствии с

приложением 15 должно было быть обследовано 2-3 блюда 1 раз в полугодие на микробиологические исследования, на С витаминизацию -1 блюдо, на иерсиниоз 10 смывов 2 раза в год, на яйца гельминтов 10 смывов 2 раза в год, вода питьевая- 2 раза в год (химический и микробиологический анализ), исследование параметров микроклимата производственных помещений; не включены в исследования параметры световой среды;

- в главе II в п. 2.8. указано, что изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. Фактически по результатам лабораторных исследований блюд на соответствие технологическим картам установлено, что суп рисовый приготовлен с отклонением от технологической карты: жиры - 16,32 г при величине допустимого уровня - 28,11-31,07г, энергетическая ценность - 452,88 ккал при величине допустимого уровня 543,35-600,1 ккал (протокол лабораторных испытаний Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе » № 508 Б от 05.03.2021г.);

- в главе III, в п. 3.13. указано, что складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Фактически на момент проверки в зоне хранения пищевых продуктов отсутствует прибор для определения температуры и влажности.

- в приложении 3 указана форма журнала, которая ведется по замеру влажности. Фактически на момент проверки данный журнал отсутствует.

- в приложении 5 указано форма журнала бракеража скоропортящейся продукции. Фактически на момент проверки в журнале не ставят конечный срок реализации.

- в главе V в п. 5.1. указано, что с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Фактически в ходе проверки установлено, что отсутствуют термометры на линии раздачи;

- в главе VIII в п. 8.1.2. указано, что в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6-13 к настоящим Правилам.

В таблице №2 приложения №7 указаны среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) для организации питания детей от 7 до 18 лет; в соответствии с приложением №13 при осуществлении питания в организованных детских коллективах ведется ведомость контроля за рационом питания. При анализе представленной ведомости по выполнению норм питания с 4.02 по 15.02.2021 установлено, что для учащихся 1-4 классов нормы по картофелю норма выполнена 62,5%, по овощам на 79,4, по фруктам на 22%, по соку на 66,7%, по рыбе на 73,75%, по молоку на 52,37%, по маслу сливочному на 74,5%, по яйцу

на 55%, при этом по муке выполнение норм питания на 126,6%, по макаронам на 169,1, по крупе на 238%, по сухофруктам на 212%, по мясу на 109,8%, что указывает на несбалансированность питания; для учащихся 5-9 классов выполнение норм питания по картофелю выполнена на 71,7%, по овощам на 79,4%, по фруктам на 21,3%, по соку на 66,7%, по рыбе на 68,77%, по молоку на 59,89%, по сыру на 85,8%, по сметане на 85,72%, по маслу сливочному на 78,25%, при этом по макаронам на 163,16%, по крупам на 213%, по сухофруктам на 146,6%, по мясу на 115%, по творогу на 114,3%, по маслу растительному на 151,7%, что указывает на несбалансированность питания. В ведомости контроля за рационом стоит норма для колбасных изделий, при этом колбасные изделия не нормируются в среднесуточных нормах для питания детей в школах. 17.02.2021, 02.03.2021 выдана печень, в ведомости контроля за рационом питания субпродуктов вообще нет. Выявлены расхождения между бракеражным журналом готовой продукции и ведомостью контроля за рационом питания: 11.02.2021 в бракеражном журнале готовой продукции нет фруктов, в ведомости контроля списано по 250г; 15.02.2021 г, 27.02.2021 в ведомости контроля за рационом питания списано по 150г творога, что составляет полный вес выданной творожной запеканки с морковью, в которой творога должно быть списано 32,4г; 18.02.2021 списано 150г творога, что составляет полный вес выданной творожной запеканки, в которой творога 98,1г по технологической карте. 24.02.2021 на порцию творожного пудинга 180 г списано 150 г творога, по технологической карте 98,8 г, на порцию 200 г, списано 150 г творога, по технологической карте 108,68г; 25.02.2021 списано по 160г рыбы, по технологической карте на 100г рыбного изделия списывается 61 г. рыбы, вес порции 100г; 18.02.2021 в обед выдана рыбная котлета, а в ведомости контроля списание рыбы в этот день отсутствует. В бракеражном журнале 1.03.2021 вписано жаркое по-домашнему, в ежедневном меню на 1.03.2021 стоит запеканка картофельная.

В питании детей должны быть соблюдены требования таблицы 1 приложения 10, в котором указано, что суточная норма витамина С должна составлять для детей с 7 до 11 лет 60 мг в сутки, для детей с 11 лет и старше – 70 мг в сутки. Т.к. в школе завтрак и обед составляют суммарно 50-60% (таблица 3 приложения 10), норма составляет от 30 до 36 мг/порцию для учащихся 1-4 классов и от 35 до 42 мг/порцию для учащихся 5-11 классов. Фактически по результатам лабораторных исследований установлено, что количество заложенного 02.03.2021г. в компот из сухофруктов витамина С для всех возрастов составляет 40,34 мг на порцию (протокол лабораторных испытаний Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе» №451 Б от 01.03.2021г.), в соответствии с журналом проведения «С» витаминизации вносится по 60 мг/ порцию детям 1-4 классов, старшим- 70мг/порцию (подсчет проведен по 2.03.2021 г, 27.02.2021 г.);

- в главе VIII в п. 8.1.7. указано, что организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Фактически в ежедневном меню отсутствует информация о калорийности порции;

- в главе VIII в п. 8.4.4 указано, что кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца. На момент проверки аппарат для розлива воды куплен к 1.09.2020 года и не обрабатывался.

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 28 сентября 2020 г. №28:

- в главе II в п. 2.4.6.2. указано, что посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Фактически в ходе проверки установлено, что для приготовления блюд используются эмалированные кастрюли, кастрюли из алюминия (1 блюдо, чайник для чая, под печенье);

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Фактически порционирование гарнира осуществляется инвентарем без мерной метки объема.

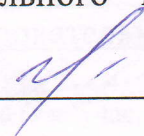
- в главе II в п. 2.6.2. указано, что вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде. Фактически в ходе проверки установлено, что вода водопроводная холодная после фильтра не соответствует установленным гигиеническим нормативам по санитарно-гигиеническим исследованиям. По результатам лабораторных испытаний содержание железа общего составляет $0,35 \text{ мг/дм}^3$ при гигиеническом нормативе не более $0,3 \text{ мг/дм}^3$ (протокол Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области в Буйском районе» № 504 Б от 04.03.2021г.)

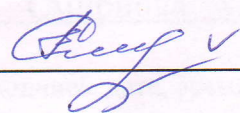
Выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): -

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

нарушений не выявлено: _____

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

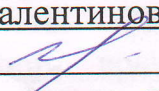
Галамий Т.В. 

 Смирнова С.В.

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,

Подписи лиц, проводивших проверку: Галамий Татьяна Валентиновна - главный специалист - эксперт отдела санитарного надзора 

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил(а) директор Муниципального общеобразовательного учреждения

«Головинская основная общеобразовательная школа» Смирнова Светлана
Валентиновна

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

"30 " 03 2021г.

(подпись)

