

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
Оренбургской области

Адрес: 460021, г. Оренбург, ул. 60 лет Октября, 2/1, тел. 33-37-98, факс 33-14-14, E-Mail: oren-rpn.@esoo.ru
ОГРН 10556100009718 ИНН/ КПП 5610086110 / 561001001

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

Юго-Западный территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Оренбургской области
г. Сорочинск, ул. Молодежная, 47
(место составления акта)

« 30 » декабря 2020
(дата составления акта)
11:00
(время составления акта)

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

№ 43

По адресу/адресам: Оренбургская область г. Сорочинск, ул. Пионерская, 1
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения от 03 декабря 2020 года № 22-138-В

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))
была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)
бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя
муниципального общеобразовательная школа № 1" города Сорочинска Оренбургская область.
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ ” 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

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

Общая продолжительность проверки: рабочих дней/часа 00 минут

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Юго-Западным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по
Оренбургской области

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки)

Директор школы МБОУ СОШ №1

Жакурина О.К.
(фамилии, инициалы, 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:

- специалист-эксперт Юго-Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Понятова Ирина Николаевна

(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 наименовании органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директора МБОУ СОШ № 1

(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)

Проверкой (обследованием) установлено:

15.12.2020г проведена внеплановая проверка в отношении муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Средняя общеобразовательная школа № 1" города Сорочинск, Оренбургская область. Юридический адрес: Оренбургская область г. Сорочинск, ул.Пионерская, 1.

Цель проведения проверки: 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» в целях реализации поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665 (п. 3 ч. 2 ст. 10 Федерального закона от 26 декабря 2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»; подпункт «в» п. 1, подпункт «а» п. 2 постановления Правительства Российской Федерации от 03.04.2020 № 438 «Об особенностях осуществления в 2020 году государственного контроля (надзора), муниципального контроля и о внесении изменения в пункт 7 Правил подготовки органами государственного контроля (надзора) и органами муниципального контроля ежегодных планов проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»).

Оценка условий для организации питания детей с 1-4 класс:

Общая площадь столовой МБОУ СОШ № 1 г.Сорочинска 93м². Количество оборудованных посадочных мест 66. Количество детей одновременно питающиеся: 30. В каждую перемену питаются по одному классу. Всего 172 ребенка с 1-4 класс. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей.

Продолжительность перемен для приёма пищи соответствуют действующим санитарным нормам и требованиям.

Детями соблюдаются правило личной гигиены. Перед приёмом пищи моют руки. Что бы исключить пересечения классов и скопления детей, руки моют в классах, но также есть условия мытья рук в столовой. Установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды, имеется электрополотенце, мыло, что соответствует требованиям.

Обслуживания горячем питанием (накрывание на стол) осуществляется сотрудниками столовой (в составе 4 человек), при соблюдении всех требований, а именно на момент проверки сотрудники пищеблока были в спец одежде, головных уборах, масках перчатках.

Температура горячих блюд на раздаче и на столах у обучающихся соответствует требованиям, а именно на момент проверки детям давали молочную кашу, какао с молоком, сыр, хлеб, фрукты. Горячие блюда (напитки) температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - 65 °С.

Всего в школе обучающихся с 1-4 класс- 172. Все дети с 1-4 класс обучаются только в первую смену, из-за этого у детей завтраке, обеды у детей школы начинаются в после 14:00, тогда как дети 1-4 классов в это время дома.

Количество школьников 1-4 кл., имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания- 0 детей.

Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 класс:

в школе с 1-4 кл. (172 ребенка) получают бесплатное питание. Официально отказавшихся от организованного бесплатного питания нет.

Примерное меню разработано юридическим лицом, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласованно директором школы, утверждено ЮЗТО Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области.

Оценка меню:

Примерное меню соответствует рекомендуемой форме. Имеется информация об энергетической и пищевой ценности каждого блюда, ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.

Представленное меню фактически включает 12 дней

Организация питания: организовано двухразовое питание: завтрак и обед. Завтрак состоит из горячего блюда, кондитерского изделия, горячего напитка и фруктов. Обед состоит закуска, первого блюда, второго блюда, напитка, кондитерского изделия.

Включение в рацион основных видов продуктов: Мясо, сливочное и растительное масло, хлеб включены в рацион ежедневно. Фрукты, рыба, соки включены в рацион 1 раз в 2-3 дня.

Разнообразие меню: Меню достаточно разнообразное.

Повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня не допускается.

Запрещенные блюда в меню: отсутствуют.

Калорийность в течение дня, распределение калорийности по приемам пищи, химический состав блюд:

Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи по примерному меню в среднем за 12 дней для детей 7-11 лет составляет: на завтрак - 24%, на обед - 35,9%, что соответствует требованиям п.6.9. Таблица №3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» согласно которому распределение калорийности суточного рациона по отдельным приемам пищи составляет: завтрак - 20-25%, обед - 30-35%.

Калорийность и химический состав блюд в представленном меню для детей 7-11 лет соответствуют п.6.9, Таблица №1 Приложения №4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Соблюдение требований по массе порций блюд: соблюдение по массе порций блюд для обучающихся 7-11 лет соответствует требованиям п.6.9. Приложение №3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». На момент проверки было проведено контрольное взвешивание порционных блюд, а именно каша молочная, горячий напиток, сыр порционный, по массе порций блюд соответствует.

Соотношение белков, жиров, углеводов: 1:1:4 для обучающихся 7-11 лет что соответствует п.6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся.

Проведение «С» - витаминизации: проводится добавкой аскорбиновой кислоты в виде порошка в 3 блюда. Расчет внесения витамина С ведется в соответствии требования.

Оценив журнал бракеража готовой продукции и утвержденное меню, установлено, что фактическое меню соответствует примерному меню. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе двух трех человек, что соответствует требованиям. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

Результаты лабораторных исследований

В ходе проверки были отобраны пробы для лабораторного исследования. Все отобранные пробы соответствует требованиям (протоколы и заключение санитарно-эпидемиологическая оценка № 56.ГЩ.07.01-12.2020-0679 от 22.12. 2020г. к акту проверки прилагаются)

Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

Продукты закупаются централизованно. Транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным транспортом. Продукцию доставляют с сопроводительными документами. Продукция вся с маркировкой, срок годности в соответствие с требованиями.

Приготовление блюд:

Соблюдение поточности технологического процесса: технологическое оборудование установлено таким образом, что исключает встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды;

На момент проверки все оборудование в исправном состоянии.

В организациях питания осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Для обработки яиц выделено специально отведенное место. Для этих целей используются промаркированные емкости, Инструкция по обработки яиц имеется.

Обработка овощей и фруктов осуществляется в овощном цехе (зоне) где установлена раковина для первичной обработки овощей и фруктов, и промаркированные емкости для обработки вторичной. Мытью столовой и кухонной посуды осуществляется в соответствие с требованиями санитарных правил.

Инструкция для обработки кухонной и столовой посуды имеется в моечной.

Дезинфекция проводится, имеется дез.средства "Пюржавель" разводится в соответствие с требованиями. Для мытья посуды имеется моющее средство "Капля".

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Хранение суточной пробы осуществляется в соответствие с требованиями.

Для соблюдения правил личной гигиены персонала, на пищеблоке имеется раковин для мытья рук: для мытья рук персонала с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец, в бытовом помещении для персонала пищеблока установлена раковина с подводкой холодной воды. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. Имеется подсобно помещение для хранения личных вещей в отдельных шкафчиках. . Представлены ЛМК сотрудников пищеблока. **Медицинский осмотр**

сотрудников пищеблока пройден в полном объеме, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.5 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Выявленные нарушения требований:

Нарушения не выявлены.

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 к акту документы:

- протоколы лабораторных исследований, измерений филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии";

Подписи лиц, проводивших проверку:

специалист-эксперт Юго-Западного ТО
Управления Роспотребнадзора по
Оренбургской области

(подпись)

Понятова Ирина Николаевна

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

✓ Жакушкина Ольга Николаевна, директор
(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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