

Управление Роспотребнадзора по
Костромской области

(место составления акта)

05 апреля 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 область, город Кострома, микрорайон Паново,
д.9

(место проведения проверки)

на основании: распоряжения руководителя управления Федеральной службы по
надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Костромской области № 112 от 04.03.2021 г.

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

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная).

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города
Костромы «Средняя общеобразовательная школа № 21» (структурное
подразделение «Школьная столовая»)

ИНН 44 01016823, ОГРН 1024400525258

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

Дата и время проведения проверки:

09.03.2021 с 10.00 до 16.00

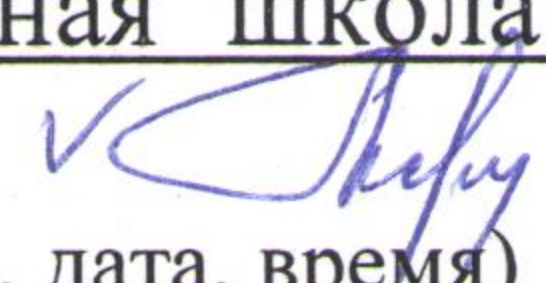
Продолжительность проверки: 20 рабочих дней, фактическое пребывание на
объекте 6 часов

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 бюджетного общеобразовательного учреждения
города Костромы «Средняя общеобразовательная школа № 21» Морозова
Людмила Анатольевна, 04.03.2021 в 11:18 часов ✓ 

(фамилии, имени, 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 : врач по общей гигиене Фахуртдинова Наталья Валентиновна , помощник врача Радченко Ольга Юрьевна
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должности экспертов и /или наименование экспертных организаций).

При проведении проверки присутствовали: Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения города Костромы «Средняя общеобразовательная школа № 21» Морозова Людмила 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)

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

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждённых 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. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Фактически в ходе проверки установлено, что для приготовления блюд используется посуда, выполненная из алюминия(9 кастрюль); на инвентаре для порционирования блюд отсутствуют мерные метки(3 шт);

- в главе III, в п.3.4.3 указано, что количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен. Фактически на момент проверки организация питания осуществляется на 5 переменах.

- в главе III, в п.3.4.16 указано, что продолжительность перемен между уроками должна составлять не менее 10 минут, большой перемены (после 2 или 3 урока)-20-30 минут. Вместо одной большой перемены допускается после 2 и 3 уроков устанавливать две перемены по 20 минут каждая. Фактически по представленному расписанию звонков, перемены после 1 и 2 уроков составляют 10 минут, последующие 15 минут.

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 в разделе мониторинга представленной программы производственного контроля указана необходимость оборудования приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха только склада для сухих сыпучих продуктов, а не всех складских помещений в соответствии с гл. III п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20; в этом же разделе указано использования продуктов обогащенных микронутриентами в эндемичных районах, в то время, как в гл. VIII п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 указано, что в целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий; в тексте программы производственного контроля, в приложении 1 «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов» перечислены недействующие в настоящее время санитарные правила: СанПиН 2.3.2.1293-03, СанПиН 2.3.2.1394-03 и т.д. , в программе не отражен важный момент по профилактике микробиологического и паразитологического загрязнения пищевой продукции, а именно, что необходимо использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Не представлены протоколы лабораторных исследований (С-витаминизации, смывы на иерсинии, смывы на гельминты).

- в приложении 5 указана форма бракеражного журнала скоропортящейся пищевой продукции. Фактически на момент проверки в журнале бракеража сырой продукции не проставляют условия хранения, ставят фактическую температуру в холодильнике. Например, молоко, яйцо, сосиски +4С.

- 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 9.03.2021 выдана каша гречневая, выход 160г. Технологическая карта на данный вес порции отсутствует.

- в главе V в. 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 V в п. 5.2. указано, что температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам. В МР2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» п.11.6. указано, что горячие блюда(супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75С, вторые блюда и гарниры не ниже 65С, холодные напитки не выше 20С. Фактически по результатам лабораторных исследований горячих блюд(акт результатов измерений температуры пищевых

продуктов № 33-ГД от 16.03.2021) температура на линии раздачи гарнира макароны отварные составила 61,9С, на обеденном столе 47,5С.

- 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. В ходе проверки установлено, что в феврале месяце выполнение норм питания для детей 7-11 лет по хлебу ржаному составило 62%, по хлебу ржаному 45%, по сухим фруктам 92%, по сокам 83%, по субпродуктам 0%, по кисломолочным продуктам 0%.

В соответствии с таблицей №1 приложения №9, масса второго блюда (мясного, рыбного, блюда из мяса птицы) должно составлять 90-120гр. для детей 7-11 лет и 100-120гр. для детей 12-18 лет; масса гарнира – 150-200 гр. для детей 7-11 лет и 180-230гр. для детей 12-18 лет; масса первого блюда – 200-250гр. для детей 7-11 лет и 250-300гр. для детей 12-18 лет, масса творожного, яичного блюда – 150-200 гр. для детей 7-11 лет и 200-250гр. для детей 12-18 лет, масса закуски (салата, овощей и т.д.) – 60-100 гр. для детей 7-11 лет и 100-150гр. для детей 12-18 лет, масса фруктов – 100гр. для детей обеих возрастных групп. Фактически в ходе проверки установлено, что занижены массы порций выдаваемых блюд. Например, в обед 1-2 классов 1.03.2021 выдана котлета с маслом сливочным весом 50г, картофель отварной с маслом сливочным 105г; 2.03.2021 в завтрак 5-11 классов выдана запеканка творожная 95г, в обед 1-2 классов выдана котлета рыбная 50г, каша рассыпчатая перловая 105г, в обед 5-11 классов котлета рыбная 50г, каша рассыпчатая перловая 160г; 04 марта в обед 1-2 классов выдан биточек рыбный с маслом 55г, пюре картофельное 100г, в обед 5-11 классов выдан биточек рыбный 55г, пюре картофельное 150г; 3.03 в завтрак 5-11 классов выдан омлет 100г, в обед 1-2 классов биточек 50г, капуста тушеная 100г, в обед 5-11 классов биточек 50г, капуста тушеная 150г; 5.03.2021 в завтрак 5-11 классов выдана печень по строгановски 60г, макароны 150г, в обед 1-2 классов котлета с маслом 55г, рагу овощное 105г, в обед 5-11 классов выдана котлета с маслом 55г, рагу из овощей 155г.

В соответствии с таблицей 3 приложения 9 суммарные объемы блюд по приемам пищи должны быть следующими: завтрак для детей 7-12 лет не менее 500г, 12 лет и старше не менее 550г; обедов для детей 7-12 лет не менее 700г, 12 лет и старше 800г. Фактически по анализу представленных ежедневных меню установлено, что суммарный объем блюд завтрака 1.03.2021 для 1-2 классов 490г, 5-11 классов 490г; завтрака 02.03.2021 для детей 5-11 классов составил 352г, обедов 710г, обедов 1-2 классов 665г; 3.03.2021 завтраков для 5-11 классов 490г; 4.03.2021 завтраков для детей 1-2 классов 450г; 5.03.2021 для детей 5-11 классов составил 462г, обеда 640г.

СП.3.1/2.4.3598-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и

молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (covid-19):

- в главе II п.2.3. указано, что должны быть обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты. Фактически на момент проверки в туалетной комнате персонала пищеблока отсутствовал дозатор. Нарушение устранено в ходе проверки.

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.

Морозова Л.А.

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 бюджетного общеобразовательного учреждения города Костромы «Средняя общеобразовательная школа № 21» Морозова Людмила Анатольевна

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

"05 " 04 2021г.

(подпись)