Федеральная служба по надзору в сфере по защите прав потребителей и благополучия человека

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по РСО-Алания

МБОУ СОШ с.Майское
(место составления акта)

"21" декабря 2020 г.
(дата составления акта)

10 ч.15 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РСО-А в Пригородном районе юридического лица, индивидуального предпринимателя

N 51

По адресу/адресам: с.Камбилеевское,ул.Ю.Кучиева,39
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения Руководителя Управления Роспотребнадзора по РСО-Алания Тибилова А.Г. № 489 от 20.11.2020 г.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата),

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

МБОУ СОШ с.Майское, ул.Коммунальная, 38
(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____

«___»____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: 15 рабочих дней
(дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по РСО-Алания в Пригородном районе
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки)
20.11.2020 г. в 12ч.10мин. директор МБОУ СОШ с.Майское Костоева Эсет Маисовна
(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), проводившие проверку: ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РСО-Алания в Пригородном районе Жирняк Катрин Юрьевна
(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее - при наличии), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:
Директор МБОУ СОШ с.Майское Котоева Эсет Маисовна
(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:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

Отсутствует 1% раствор уксусной кислоты для уборки шкафов для хранения хлеба, **что является нарушением п.5.19 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».**

Личные вещи персонала пищеблока хранятся вместе с санитарной одеждой, **что является нарушением п.13.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».**

Отсутствуют документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, **что является нарушением п.14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».**

Выявленные нарушения явились результатом слабого контроля со стороны повара СОШ с.Майское Тангиева З.Т.

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:

Пищеблок расположен на первом этаже 3-этажного корпуса школы, общей площадью 157, 5 кв.м.

Разработана программа производственного контроля. Представлен договор на проведение лабораторных исследований с ФФБУЗ "ЦГиЭ в РСО-А" в Пригородном районе.

Приказом по СОШ от 01.09.2020 г. №34 утвержден состав бракеражной комиссии. Бракераж готовой кулинарной продукции ведется по форме, утвержденной приложением 10 к Сан ПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Санитарное состояние и содержание производственных помещений пищеблока соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям. Производственные помещения содержатся в порядке и чистоте. Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. В моечной вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объёмов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств. Применяются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства с инструкцией к их применению.

Для мытья посуды используется щётка.

Пищевые отходы хранят в ёмкостях с крышками в специально отведённом месте. Ёмкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объёма, промываются раствором моющего средства.

Для уборки помещений пищеблока выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь, который по окончании уборки в конце смены промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Хранится уборочный инвентарь в специально отведённом месте.

Для предупреждения залёта насекомых проведено засетчивание оконных проёмов.

Горячим питанием охвачено 525 детей. Стоимость бесплатного горячего питания (завтраки) обучающихся 1-4 классов из расчёта 58 рублей в день на одного ребёнка, обучающихся 5-11 классов – 45 рублей в день на одного ребёнка. Кормление детей осуществляется в соответствии с графиком в две смены.

На основании сформированного рациона питания разработано примерное 10-дневное меню, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил). Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Наименования блюд, указываемых в примерном меню соответствуют их наименованиям.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил). В рацион питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, рыба, яйца, сыр, творог, овощи и фрукты, сладкие блюда.

Отпуск горячего питания организован по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определённые обеденные столы.

Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытьё и чистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлаков.

Фрукты, включая цитрусовые , промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении, используя перфорированные ёмкости. Обработку яиц проводят при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2 % тёплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0.5 % растворе дезинфицирующего средства;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Горячие блюда (супы, напитки) при раздаче имеют температуру не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов, холодные супы, напитки – не выше 14 градусов.

Питьевой режим организован с использованием бутилированной воды.

Пищеблок состоит из следующего набора помещений: горячего цеха, раздаточной зоны, моечной для мытья столовой и кухонной посуды, складского помещения, обеденного зала на 200 мест. Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием. Технологическое оборудование на пищеблоке в исправном состоянии. Кухонный и столовый инвентарь промаркирован и используются по назначению. Пищеблок обеспечен проточной холодной и горячей водой (электроводонагреватель).

Пищеблок оборудован вытяжной системой вентиляции.

Суточные пробы отбирается в полном объеме. Емкости для суточных проб и ложка для их отбора подвергаются кипячению. Хранение суточных проб организовано на пищеблоке в холодильнике.

Санитарно-техническое оборудование на пищеблоке исправно.

Из моющих средств имеется хозяйственное мыло, пищевая сода, кальцинированная сода, средство для мытья посуды «AOS». Из дезинфицирующих - «Бриллиантовый миг».

На входе в пищеблок установлены 3 функционирующих крана, оснащённых разовыми стаканчиками для питья, имеются бумажные полотенца и жидкое мыло.

Представлены договоры:

- о проведении исследований в целях производственного контроля;
- на поставку продуктов питания с ИП Мальсагов И.А., ИП Наниев А.Ф., ИП Цамакаев С.К.
- на проведение дератизационных работ.

На работников пищеблока (повар, 2 помощника повара) представлены личные медицинские книжки с результатами периодических медицинских осмотров, сведениями о прохождении гигиенической подготовки и аттестации, а также о полученных проф.прививках.

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 исследований проб:
СМБГКП-35; СМПЗ-10; ППМБ-2; ППСХ-1; КЛР-1; ВПМБ-3; ВПСХ-5; ПЧПЗ-1

Подписи лиц, проводивших проверку: Жирняк К.Ю.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): Директор МБОУ СОШ с.Майское Костоева Эсет Маисовна

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

"21" декабря 2020 г.

(подпись)