

**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 Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)*

*Территориальный отдел в Бежецком районе*

ул. Садовая, д. 26, г. Бежецк, 171984, телефон/факс 2-14-42/2-00-31

г. Бежецк  
(место составления акта)

“ 04 ” февраля 20 21 г.  
(дата составления акта)

12-30

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

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

№ 09/4

**По** 171920, Тверская область, Максатихинский район, деревня Сидорково,  
**адресу/адресам:** 107а;

(место проведения проверки)

**На основании:** распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по  
Тверской области Федорина Олега Олеговича от «11» января 2021г. № 09/4  
**была проведена внеплановая, документарная и выездная проверка в отношении:**

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Сидорковская основная  
общеобразовательная школа» (далее МБОУ «Сидорковская ООШ»)

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

Дата присвоения ОГРН

31.12.02

Свидетельство о регистрации

1026901952076

ИНН/КПП

6932004690/693201001

Адрес

171920, Тверская область, Максатихинский район, деревня Сидорково, 107а;

регистрации место нахождения юридического лица

или регистрации индивидуального предпринимателя по месту жительства

**эл. почта** sidorkshkola@mail.ru.

**телефон** 8/48253/31738

**Руководитель** Забелина Евгения Александровна ( приказ № 26/5-к от 10.10.2019г.)

**Дата и время проведения проверки:**


19.01.2021г. с 10-25 до 13-25

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

**Общая продолжительность проверки** 1 день/ 3 часа

(рабочих дней/часов)

**Акт составлен:** Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Тверской  
области в Бежецком районе

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при  
проведении выездной проверки) 12.01.2021г. директор Забелина Е.А. 

(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

**Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:**

Не требует согласования

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

**Лицо(а), проводившее проверку:** специалист-эксперт Иванова Наталья Васильевна

специалист Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в городе

Бежецке и Бежецком районе: помощник врача по общей гигиене Юдина Светлана Анатольевна

**При проведении проверки присутствовали:** директор Забелина Евгения Александровна



(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)

Учреждение осуществляет свою деятельность при наличии лицензии на образовательную деятельность (лицензия № 83 от 20.03.2015г. выдана Министерством образования Тверской области, серия 69Л01 № 0001015) и санитарно-эпидемиологического заключения № 69.01.09.000.М.000366.10.10 от 08.10.2010г. (выдано территориальным отделом Управления по Тверской области в Бежецком районе). Согласно лицензии в учреждении образование реализуется по следующим уровням образования: начальное общее образование, основное общее образование, дошкольное образование, дополнительное образование для детей и взрослых.

Школа имеет собственный земельный участок, площадь которого соответствует требованиям санитарных правил. Участок имеет частичное ограждение и наружное освещение. Озеленение участка около 50% территории.

Здание школы построено по типовому проекту, год ввода в эксплуатацию - 1989 г. Здание школы одноэтажное. Проектная мощность - 100 обучающихся. В настоящее время в школе обучается 21 чел., в том числе 1-4 классов – 8 человек.

Для обучающихся школы организованы завтраки. Для обучающихся 1-4 классов и обучающихся 5-11 классов, чьи семьи находятся в трудной жизненной ситуации, организовано бесплатное питание; для других обучающихся организовано питание за счет родительских средств. Питание школьников организовано в столовой. Охват горячим питанием на момент проверки составляет 90,4% (19 человек).

Обеденный зал столовой (общей площадью 19,4 кв.м) оборудован комплектной мебелью на 24 посадочных места с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Количество одномоментно питающихся детей – 19, не превышает количество оборудованных посадочных мест. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы.

Продолжительность перемены для приема пищи составляет 35 минут.

Для соблюдения правил личной гигиены детей у входа в обеденный зал оборудована умывальная раковина с подводкой холодной воды. Не обеспечен подвод горячей воды через смесители к умывальной раковине в обеденном зале – **нарушение п. 2.6.3, п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения детей и молодежи» (далее по тексту СП 2.4.2648-20).** Наличие мыла, бумажных полотенец обеспечено.

Отпуск готовых блюд осуществляется с линии раздачи. Накрытие на стол осуществляют сотрудники пищеблока.

**Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:** Количество детей обучающихся в 1-4 классах – 8 человек. В учреждение обращений родителей о необходимости создания ребенку специальных условий по состоянию здоровья (имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию) не поступало.

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 11-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
8	нет	0	0	0

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	обеда	завтраки	обеда	Сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия
8	0	8	0	-	-	-

Детей официально отказавшихся от организованного бесплатного питания, по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) – нет.



#### Оценка меню.

Примерное меню на 10 дней питания обучающихся 1-4 классов МБОУ «Сидорковская ООШ» разработано, утверждено руководителем учреждения. Не предоставлено примерное меню, утвержденное руководителем учреждения, для возрастной категории обучающихся 12 лет и старше – **нарушение п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее по тексту СанПиН 2.3/2.4.3590-20).**

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Технологические карты на приготавливаемые блюда разработаны не на все приготавливаемые блюда, изготовление продукции (котлеты п/ф) проводится не по технологической карте – **нарушение п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** В технологических документах на приготавливаемые блюда отсутствует информация о температуре горячих жидких блюд и иных горячих блюд, реализуемых через раздачу – **нарушение п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** Фактическое питание детей не соответствует разработанному примерному меню на 10 дней питания обучающихся 1-4 классов МБОУ «Сидорковская ООШ», утвержденным руководителем учреждения – **нарушение п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Ежедневное меню утверждается директором школы. В ежедневном меню отсутствует информация о калорийности порций, не на все блюда указана масса порций – **нарушение п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

«С» витаминизация третьих блюд проводится. В питании отсутствуют запрещенные блюда и продукты. В питании детей используется йодированная соль.

Ведомость контроля за рационом питания обучающихся не ведется – **нарушение п. 8.1.2, приложение 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Проведено контрольное взвешивание готовых порционных блюд в соответствии с Методическими указаниями по лабораторному контролю качества продукции общественного питания «Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний», раздел I, части I и II (одобренны Министерством здравоохранения СССР 23 октября 1991 г. N 122-5/72) (рекомендованы Министерством торговли СССР 11 ноября 1991 г. N 1-40/3805):

I блюдо: щи из свежей капусты – общий вес порции согласно утвержденного меню – 250 грамм. **По результатам контрольного взвешивания установлено: средний вес порции – 210 грамм, что является нарушением п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

II блюдо: картофельное пюре – общий вес порции согласно утвержденного меню – 150 грамм. **По результатам контрольного взвешивания установлено: средний вес порции картофельного пюре – 160 гр., что является нарушением п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

На момент проверки 14.01.2021: не соблюдается масса порций готовых блюд для возрастной категории обучающихся 12 лет и старше: согласно утвержденного меню выход готового блюда – пюре картофельное - 150 грамм, **что является нарушением п. 8.1.2, приложение № 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

По результатам замеров температуры горячих блюд - на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи во время завтрака:

Щи из свежей капусты с картофелем на мясо-костном бульоне - на раздаче 92,7<sup>0</sup>С, на столе у обучающегося к моменту приема пищи – 57,3<sup>0</sup>С;

Картофельное пюре - на раздаче 86,7<sup>0</sup>С, на столе у обучающегося к моменту приема пищи – 64<sup>0</sup>С;

Котлета свинина-говядина - на раздаче 98,2<sup>0</sup>С, на столе у обучающегося к моменту приема пищи – 67,2<sup>0</sup>С;

**Компот из смеси сухофруктов - на раздаче 41<sup>0</sup>С, на столе у обучающегося к моменту приема пищи – 32,2<sup>0</sup>С, что является нарушением п. 8.4 Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (введены в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст).**

В учреждении не используются термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи – **нарушение п. 5.1.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**



Инвентарь используемый для раздачи и порционирования блюд не имеет метку объема в литрах и миллилитрах – нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

#### Санитарное состояние столовой.

Помещения столовой подключено к централизованным сетям водоснабжения, канализации, электро сетям. Отопление учреждения - от котельной, работающей на твердом топливе (дрова). Горячее водоснабжение от электроводонагревателей. Освещение естественное и искусственное, светильники имеют защитные плафоны. Отделка потолка пищеблока имеет повреждения (отслоение краски), следы протекания – нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20, п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В обеденном зале имеется наличие трещин на оконных стеклах – нарушение п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20.

Столовая работает на сырье и полуфабрикатах. Имеется следующий набор помещений: горячий цех, цех обработки сырья, обеденный зал, складское помещение.

Цех обработки сырья оборудован производственными столами, мойками для рук, для обработки овощей, мяса, бактерицидной лампой. В горячем цехе установлено: эл. плита на 4 конфорки с духовкой, производственные столы. Выделено место для мытья посуды, оборудованное 3-мя моечными ваннами. К раковинам для мытья посуды не обеспечен подвод горячей воды через смесители, горячее водоснабжение подведено к душевой насадке для ополаскивания, вода в душевой насадке подается со слабым напором - нарушение п. 2.6.3, п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20, п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Цех обработки сырья оборудован производственными столами, эл. мясорубкой, ваннами для обработки сырья. Поточность технологического процесса на пищеблоке соблюдается. Производственные столы с маркировкой «готовая продукция», «салаты», покрытие стола с маркировкой «тесто» не выполнено из дерева твердых лиственных пород - п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Для хранения скоропортящихся продуктов установлен 2-х камерный холодильник «Атлант». Все холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами. Складское помещение оборудовано стеллажами и подтоварниками для хранения продуктов, для контроля температурного режима хранения имеется психрометр. Результаты контроля температурного режима хранения продуктов заносятся в журнал «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», результаты контроля температурного режима хранения продуктов в складском помещении заносятся в журнал «Журнал учета температурного режима в складском помещении».

Промаркированным разделочным инвентарем и кухонной посудой, столовой посудой пищеблок обеспечен. Для приготовления 3-го блюда используется посуда не из нержавеющей стали (алюминиевая) – нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20. Имеющиеся столовые приборы (ложки, вилки, ножи), имеющаяся посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлена из нержавеющей стали.

Для сбора пищевых отходов имеется специальная промаркированная емкость. Чистая кухонная и столовая посуда хранится на стеллажах. Для обработки технологического оборудования выделены спец. промаркированные ёмкости. Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря упорядочено.

#### Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

Поставщик продуктов ИП Орлова В. А. (ИНН 6932004690, пгт. Максатиха) – контракт на поставку продуктов прилагаются к акту проверки.

На все поступающие в учреждение продукты имеется необходимая документация, маркировка, подтверждающая качество и безопасность продуктов.

#### Приготовление блюд.

Поточность технологического процесса при приготовлении пищи соблюдается. На момент проверки работающее тепловое технологическое оборудование находилось в рабочем состоянии.

Контроль соблюдения технологии приготовления блюд: имеются раздельное технологическое оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи), моечные ванны для сырых и готовых продуктов имеются. Обработка сырых яиц осуществляется в цехе обработки сырья, выделены маркированные емкости. Из моющих и дезинфицирующих средств, для обработки яиц используются «Хлормисепт Р», кальцинированная сода, инструкция по обработке яиц имеется.



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

Отделка помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для проведения дезинфекционных мероприятий и проведения влажной уборки, в учреждении имеется промаркированный уборочный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в специально отведенном месте (в шкафу). Запас моющих средств и дезинфицирующих средств (в том числе с вирулицидным действием) имеется: «Пемолукс», «ника-универсал», дез.средство «Хлормисепт Р».

Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции)- выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе 3 чел. (работника пищеблока, представителей администрации школы)- приказ о назначении бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год № 37 от 01.09.2020г., для регистрации результата бракеража имеется «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

Контроль наличия суточных проб.

В целях контроля за соблюдением технологического процесса, доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи в столовой оставляется суточная проба от каждой партии приготовленных блюд завтраков и обедов. Суточная проба отбирается в специально выделенные промаркированные емкости с крышками, хранение осуществляется в течение 48 часов. Для хранения суточных проб в холодильном оборудовании выделена отдельная полка в холодильном оборудовании.

Соблюдение требований к личной гигиене персонала.

На момент проверки в столовой работает 3 человека персонала. Периодический медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация персоналом пройден в установленные сроки. У повара Кирилловой Н.Г., 1986 г. р. не пройдены профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация в установленном порядке с периодичностью 1 раз в год (согласно данным ЛМК срок профессиональной гигиенической подготовки и аттестации истек 11.09.2016г.) – **нарушение п. 1.5 СП 2.4.3648-20, п. 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.** На 04.02.2021 поваром Кирилловой Н.Г., 1986 г. р. пройдены профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация. В обеденном зале имеется наличие трещин на оконных стеклах – **нарушение п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20.**

Все работники пищеблока привиты по возрасту в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Спец. одеждой персонал пищеблока обеспечен. Оборудованы шкафы и вешалки для хранения рабочей и личной одежды и обуви. Аптечка для оказания первой медицинской помощи на пищеблоке имеется. Журнал «Гигиенический журнал» имеется, ведется в установленном порядке.

При проведении проверки были отобраны пробы готовой продукции, пищевых продуктов для исследования на соответствие требованиям НД. Согласно протоколам испытаний, экспертным заключениям:

- пробы готовой продукции общественного питания от 19.01.2021г. (щи из свежей капусты, картофельное пюре) удовлетворяют требованиям приложения 1, приложение 2 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»- экспертные заключения, протоколы испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/115 от 25.01.2021г., № 1/116 от 25.01.2021 г.;

- пробы обеда от 19.01.2021г. (1-е блюдо – щи из свежей капусты с картофелем на мясокостном бульоне; 2- блюдо – картофельное пюре, котлета) удовлетворяет требованиям п. 8.1.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - экспертное заключение, протокол испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/ 117-118 от 21.01.2021г.; -отобранная проба- полуфабрикат натуральный из мяса Ц/Б грудка с кожей, изготовитель АО Птицефабрика Верхневолжская, Тверская область, Калининский район, д. Рязаново удовлетворяет требованиям: приложение 1, п. 1.1 таблица1, приложение 2, п. 1 приложения 3 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»- протокол испытаний, экспертное заключение филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/114 от 25.01.2021г..



ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе имеют аттестаты аккредитации: аттестат аккредитации № RA. RU. 510131 выдан 15.08.2016г. Федеральной службой по аккредитации, аттестат аккредитации № RA. RU. 710006 выдан 01.04.2015г. Федеральной службой по аккредитации.

Ответственность за соблюдение санитарных требований по ч. 1 ст. 6.7 КоАП РФ несет должностное лицо МБОУ «Сидорковская ООШ»- директор Забелина Евгения Александровна.



■ В ходе проведения проверки:  
выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:  
п. 5.1.1, п. 8.1.4, п. 8.1.2, п. 2.21, п. 2.15, п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»  
п. 2.4.6.2, п. 1.5, п. 2.8.3, п. 2.6.5, п. 2.6.3, п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения детей и молодежи»  
п. 8.4 Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»  
(введены в действие приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. № 1675-ст)

(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):

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):

*Иванов И.И.*  
(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя  
юридического лица, индивидуального предпринимателя,  
его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: распоряжение № 09/4 от 11.01.2021г. извещение на составление акта, протоколы испытаний, экспертные заключения, акт обследования от 19.01.2021г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе, копия примерного меню, контракт на поставку продуктов, список работников пищеблока.

Подписи лиц, проводивших проверку:

*Иванов И.И.*

Иванова Н.В.

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

*Забелина Е.А.*

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

04.02.2021г.

*Забелина Е.А.*