

УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по Удмуртской Республике в поселке Ува
(ТО Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике в поселке Ува)

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по УР в пос. Ува

(место составления акта)

« 20 » февраля 20 21 г.
(дата составления акта)

09-00ч.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
Территориального отдела Управления Роспотребнадзора
по Удмуртской Республике в поселке Ува
юридического лица
№ 12

По адресу/ адресам: Удмуртская Республика, Сюмсинский район, с. Гура, ул. Школьная, 10.
На основании: распоряжения № 110 от 25.01.2021г. руководителя Управления Роспотребнадзора
по Удмуртской Республике Матюшиной Натальи Сергеевны
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

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

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Гуринская основная
общеобразовательная школа» (МКОУ «Гуринская ООШ»)
(наименование юридического лица, фамилия, имя и отчество (последнее – при наличии) индивидуального
предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

«03» февраля 2021г. с 10 час. 30 мин. до 13 час 00 мин. Продолжительность 2 часа 30 мин

«10» февраля 2021г. с 14 час. 00 мин. до 15 час 00 мин. – Продолжительность 1 час


«20» февраля 2021г. с 08 час. 30 мин. до 09 час 00 мин. – Продолжительность 30 мин

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

Общая продолжительность проверки: 4 часа

(рабочих дней \ часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по УР в пос. Ува
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при
проведении выездной проверки) директор Дробинина О.Н. 28.01.2021г. 
(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

Лицо(а), проводившее проверку:

Главный специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по УР в пос. Ува Ожегова М.А.
В проверке участвовали специалисты испытательного лабораторного центра филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской Республике» в городе Можге (аттестат
аккредитации испытательной лаборатории (центра) № РОСС RU.0001.510907 выдан 21.11.2016г.
Федеральной службой по аккредитации дата внесения сведений в реестр 24.08.2015г),
специалисты органа инспекции филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Удмуртской
Республике» в городе Можге (аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710049 выдан
11.06.2015г. Федеральной службой по аккредитации дата внесения сведений в реестр
аккредитованных лиц 30.04.2015г), специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Удмуртской Республике» в городе Можге:

Заместитель главного врача, врач-эпидемиолог Кучерова М.И.

Врач- бактериолог Шваб Л.А.

Врач- бактериолог Трифонова Л.В.

Врач-эпидемиолог Степанова Е.Н.

Биолог Вшивцева С.С.

Биолог Морозова Г.М.

Помощник врача по общей гигиене Булдакова Р.А.

Врач по общей гигиене Протопопова П.В.

Фельдшер-лаборант Вострикова О.А.

Главный врач-врач по общей гигиене, технический директор Логинов А.Н.

При проведении проверки присутствовала директор Дробинина О.Н.

Здание школы двухэтажное, в кирпичном исполнении, год постройки - 1987г. Отопление холодное водоснабжение – централизованное, горячее водоснабжение организовано путем установки бойлеров на пищеблоке, у умывальников, водоотведение в местный выгреб, вывоз по мере заполнения. Для сбора отходов на территории организована площадка, установлены контейнеры, заключение о соответствии места накопления твердых коммунальных отходов отсутствует. Собственная территория ограждена по периметру забором, перед входом в учреждение оборудовано наружное электрическое освещение.

Количество учащихся 1-4 классов – 12. Обучение организовано в 1 смену.

Личные медицинские книжки сотрудников оформлены, медосмотр и гигиеническое обучение и аттестация пройдены в установленном порядке.

Для обучающихся 1-4 классов организовано двухразовое горячее питание - завтрак, обед.

Согласно представленным данным охват горячим питанием составляет 100%, детей, имеющих заболевания – 0.

В школе имеется примерное десятидневное меню для организации питания детей МКОУ «Гуринская ООШ» на осенне-зимний период, утвержденное директором Дробининой О.Н.

Поставщики продуктов:

ООО «Опт-Маркет» (фрукты, сухофрукты, овощи, бакалея, рыба, мясо, яйцо куриное, молочная продукция).

ИП Кашменских – хлеб.

Медицинское обслуживание организовано в соответствии с соглашением о совместной деятельности с БУЗ УР «Сюмсинская районная больница министерства здравоохранения Удмуртской Республики».

В меню ежедневно включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб пшеничный и ржано-пшеничный, овощи; рыба включена 3 раза с периодичностью в 2-3 дня, колбасные изделия выдавались 1 раз, в меню за двенадцатидневный цикл отсутствовали соки, кондитерские и выпечные изделия, фрукты, творог

В МКОУ «Гуринская ООШ» обучающиеся дополнительного питания не получают, в лечебном и диетическом питании не нуждаются.

Представленное фактическое меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, кальция. Фосфора, магния, железа, витаминов В1, А, С. Информация о содержании витаминов В2, Е, цинка и йода в рационе меню отсутствует.

Рабочая таблица по завтракам:

день цикла	суммарная масса блюд (г)	Калорийность (ккал)	ЗАВТРАК						
			содержание белков, жиров, углеводов (г)			содержание витаминов (среднее за прием пищи за цикл /день)			
			Б	Ж	У	С мг	В1 мг	В2 мг	А (р.э.)
1 день	490	369	11,18	9,58	59,94	1,6	0,16	отс	0,06
2 день	490	432,7	12,56	10,78	65	1,79	0,17	отс	0,73
3 день	440	390,7	11,33	10,9	62,15	1,85	0,27	отс	0,06
4 день	440	424,4	11,55	10,33	72,75	0,76	0,15	отс	0,04
5 день	445	535,88	16,39	13,65	161,86	3,42	0,35	отс	0,08
6 день	440	400,68	11,18	9,58	59,94	1,6	0,18	отс	0,06

7 день	485		445,58	14,79	12,78	69,2	4,11	0,31	отс	0,150	
8 день	445		400,54	10,2	7,44	73,41	3,71	0,16	отс	0,04	
9 день	445		396,73	10,22	8,74	69,72	3,1	0,14	отс	0,03	
10 день	395		555,65	20,56	22,51	68,02	1,78	0,23	отс	0,48	
11 день	445		393,45	10,12	8,62	69,27	1,85	0,15	отс	0,06	
12 день	440		338,68	8,96	10,38	44,68	1,79	0,1	отс	0,73	
ИТОГО	мин	макс	средн яя	средняя			среднее		Среднее		
	395	490	450	423,67	12,42	11,23	73,9	2,28	12,3 6	отс	0,21

день цикла	ЗАВТРАК						среднее	
	содержание минеральных веществ (среднее за прием пищи за цикл /день), в мг						потребление (г)	
	кальций	фосфор	магний	железо	йод	селен	соль	сахар
1 день	265,38	243,3	52,26	1,35	отс	отс		
2 день	285,68	265,6	53,46	1,49	отс	отс		
3 день	201,99	261,03	68,76	2,29	отс	отс		
4 день	118,52	153,21	42,62	1,51	отс	отс		
5 день	341,3	398,25	131,3	4,23	отс	отс		
6 день	265,38	243,3	52,26	1,35	отс	отс		
7 день	176,81	291,86	67,68	3,3	отс	отс		
8 день	109,68	131,91	33,36	2	отс	отс		
9 день	80,67	124,05	39,16	1,61	отс	отс		
10 день	113,84	388,66	66,9	3,51	отс	отс		
11 день	185,15	202,53	49,36	1,43	отс	отс		
12 день	276,48	239,5	40,26	0,69	отс	отс		
Среднее значение	201,74	245,27	58,1	2,06	отс	отс		

Рабочая таблица по обедам:

день цикла	ОБЕД									
	суммарная масса блюд (г)	Калорийность (ккал)	содержание белков, жиров, углеводов (г)			содержание витаминов (среднее за прием пищи за цикл /день)				
			Б	Ж	У	С (мг)	В1 мг	В2 мг	А р.э.	
1 день	870	1234,53	52,03	62,87	119,59	114	0,41	отс	11,71	
2 день	870	879,96	24,15	37,29	115,72	111,8	0,47	отс	11,4	
3 день	830	815,09	40,64	35,36	122,62	28,89	0,86	отс	30,31	
4 день	810	1420,68	53,72	62,75	103,85	43,9	0,4	отс	1,77	
5 день	830	843,54	39,46	31,78	101,43	121,05	1,41	отс	30,87	
6 день	805	824,82	33,41	34,37	89,05	44,71	0,54	отс	11,75	
7 день	885	965,19	35,64	47,37	124,75	30,07	0,62	отс	0,6	
8 день	929	1178,09	53,83	62,72	111,71	114	0,45	отс	11,71	
9 день	885	868,91	38,75	28,89	114,34	99,7	0,53	отс	0,3	
10 день	845	866,09	40,01	37,87	116,7	120,17	0,5	отс	10,22	
11 день	820	702,85	31,13	23,62	122,56	21,69	0,5	отс	10,81	
12 день	955	1211,69	54,48	64,65	83,26	19,98	0,37	отс	10,62	
ИТОГО	мин	макс	средняя	средняя	среднее			среднее		
	805	955	861	984,29	41,4	44,12	110,46	99,7	0,6	отс

день цикла	ОБЕД						среднее	
	содержание минеральных веществ (среднее за прием пищи за цикл /день), в мг						потребление (г)	
	кальций	фосфор	магний	железо	йод	селен	соль	сахар
1 день	145,47	547,39	131,24	9,2	отс	отс		
2 день	122,24	424,4	114,35	7,99	отс	отс		
3 день	266,25	796,87	162,64	15,37	отс	отс		
4 день	159,31	647,57	173,47	8,56	отс	отс		
5 день	319,5	869,18	222,97	15,15	отс	отс		
6 день	137,9	479,53	120,61	7,28	отс	отс		
7 день	167,97	567,5	151,2	8,21	отс	отс		
8 день	152,81	523,02	126,03	9,8	отс	отс		
9 день	133,78	504,09	130,63	6,37	отс	отс		

10 день	176,96	607,55	167,11	9,93	отс	отс		
11 день	75,1	352,33	146,88	6,26	отс	отс		
12 день	152,2	512,37	128,88	7,25	отс	отс		
ИТОГО	152,6	581,15	161,41	10,15	отс	отс		

Оценка температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи

наименование горячего блюда, температура, указанная в технологическом документе (ТК)	измеренная температура горячего блюда	
	на линии раздачи	на столе ребенка к моменту приема пищи
Пюре из картофеля – температура подачи 65 С	56	49
Курица в соусе с томатом – температура подачи 65 С	58	53

За десятидневный цикл в меню замены блюд не имелось, запрещенные продукты и блюда не использовались.

Среднее содержание витамина В1 в рационе питания за 12 дней при двухразовом питании составляет 1,84мг, витамина С –74,79мг, витамина А – 24,20 мг рет.эquiv, Са – 369,21мг, Р – 814,58мг, Mg – 206,06мг, Fe – 22,8мг.

Доля суточной потребности за два приема пищи витамина А, кальция меньше рекомендуемых норм потребления за два приема пищи – 55-60% согласно п. 3.8 МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»

Соотношение Са:Р в рационе детей с 7 до 11 лет составляет 1:2,21.

Минимальная суммарная масса блюд на завтрак составляет – 395гр в 10 день, максимальная – 490гр в 1 и 2 день, средняя суммарная масса блюд за 12 дней за завтрак 450гр.

Минимальная суммарная масса блюд на обед составляет 805гр в 6 день, максимальная – 955гр в 12 день, средняя суммарная масса блюд за 12 дней на обед 861 гр.

Средняя за 12 дней расчетная энергетическая ценность за два приема пищи составляет 1407,95 ккал, средняя энергетическая ценность завтрака составляет 423,67 ккал, обеда – 984,29 ккал. Средняя энергетическая ценность завтрака составляет 18,02% от нормируемой энергетической ценности суточного рациона.

Среднее содержание белков в рационе питания за 12 дней при двухразовом питании составляет 53,86г., жиров – 55,36г., углеводов – 183,38г., калорийность белков составляет 215,44 ккал с удельным весом 15,3%, жиров – 221,44 ккал с удельным весом 15,7%, углеводов – 1650,42 ккал с удельным весом – 117,2%. (при рекомендованном содержании белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%. МР 2.4.5.0131-18 "Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания".)

Среднее соотношение белков, жиров, углеводов в меню за 12 дней для детей с 7 до 11 лет составляет 1,17:1,21:4.

Среднее содержание белков в рационе питания на завтрак составляет 12,42г, жиров-11,23г., углеводов – 72,9г. (при рекомендованном содержании белков-12-16г, жиров-12-16г, углеводов-48-60г согласно МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»)

Среднее содержание белков в рационе питания на обед составляет 41,4гр, жиров-44,12гр, углеводов – 110,4гр. (при рекомендованном содержании белков – 20-25гр, жиров – 20-25гр, углеводов – 80-100гр согласно МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»)

Образец накопительной ведомости не соответствует требованию п. 8.1.2 прил.13, что не позволяет оценить выполнение норм питания, содержание соли и сахара за цикл питания.

В ходе проведения проверки выявлены нарушения требований Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ (далее Закон), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно:

1. В нарушение п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 фактический рацион питания не соответствует утвержденному меню. При рассмотрении журнала бракеража готовой продукции

за период с 14.01.2021-03.02.2021 было выявлено, что питание детей осуществлялось не в соответствии с представленным на экспертизу меню, набор блюд на завтрак и обед за двенадцатидневный цикл не соответствовал примерному меню для обучающихся в МКОУ «Гуринская ООШ». Так, например, 03.02.2021 на завтрак выдан молочный суп с макаронными изделиями, кофейный напиток на молоке, на обед приготовлен салат из свеклы с чесноком, суп картофельный с макаронными изделиями, курица в соусе с томатом, пюре из картофеля, компот из шиповника с добавлением витамина С, в то время как за двенадцатидневный цикл примерного меню не предусматривается приготовление на завтрак и обед вышеперечисленного набора блюд. 22.01.2021 на завтрак выдан набор блюд из каши «Дружба» из пшена и риса, чай с молоком, на обед салат из белокочанной капусты с яблоками, суп крестьянский с крупой и говядиной, плов из отварной птицы, чай с сахаром, в то время как за двенадцатидневный цикл меню приготовление данного набора блюд на завтрак и обед не предусматривается, что подтверждается экспертным заключением №28/6 от 10.02.2021г.

При рассмотрении журнала бракеража готовой продукции за период с 14.01.2021 по 03.02.2021 было выявлено, что выдавались блюда, не указанные в примерном меню, так, например, 03.02.2021 на завтрак приготовлен суп молочный с макаронными изделиями, на обед приготовлена курица в соусе с томатом, салат из свеклы с чесноком, компот из шиповника с добавлением витамина С, 02.02.2021 на обед приготовлена каша гречневая, 29.01.2021 выдан чай с сахаром.

В соответствии с п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение N 11 к настоящим Правилам).

2. В нарушение п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, напитков не соответствует технологическим документам, так,

наименование горячего блюда, температура, указанная в технологическом документе (ТК)	измеренная температура горячего блюда	
	на линии раздачи	на столе ребенка к моменту приема пищи
Пюре из картофеля – температура подачи 65 С	56	49
Курица в соусе с томатом – температура подачи 65 С	58	53

Нарушение подтверждается экспертным заключением №28/6 от 10.02.2021г.

В соответствии с п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

3. В нарушение п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20, п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 производство готовых блюд осуществляется без соблюдения рецептуры и технологии приготовления блюда, указанного в технологической карте, что подтверждается экспертным заключением №28/6 от 10.02.2021г.

Так, при рассмотрении журнала бракеража готовой продукции за период с 14.01.2021 по 03.02.2021 и технологических карт блюд было выявлено: предоставлена технологическая карта (далее ТК) на блюдо суп молочный с крупой, в то время как изготавливался суп молочный с макаронными изделиями; приготовлен салат из моркови с сахаром, в то время как предоставлена ТК на салат из моркови; отсутствует ТК на чай с сахаром, отсутствует ТК на компот из шиповника с добавлением витамина С; отсутствует ТК на суфле «Золотая рыбка», отсутствует ТК на суп картофельный с макаронными изделиями с цыпленком.

В соответствии с п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 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. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

В соответствии с п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических

картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

4. В нарушение п. 8.1.2 Приложения 9,10 табл.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 минимальная суммарная масса блюд не соответствует гигиеническим требованиям, что подтверждается экспертным заключением №28/6 от 10.02.2021г.

Так, минимальная суммарная масса блюд на завтрак составляет – 395гр в 10 день, максимальная – 490гр в 1 и 2 день, средняя суммарная масса блюд за 12 дней за завтрак 450гр,.

Минимальная суммарная масса блюд на обед составляет 805гр в 6 день, максимальная – 955гр в 12 день, средняя суммарная масса блюд за 12 дней на обед 861 гр.

Средняя за 12 дней расчетная энергетическая ценность за два приема пищи составляет 1407,95 ккал, средняя энергетическая ценность завтрака составляет 423,67 ккал, обеда – 984,29 ккал. Средняя энергетическая ценность завтрака составляет 18,02% от нормируемой энергетической ценности суточного рациона.

В соответствии с п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам.

Приложение N 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи
(в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

5. В нарушение п. 8.1.2 прил.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представленный образец накопительной ведомости за декабрь 2020г не соответствует требованиям, что подтверждается экспертным заключением №28/6 от 10.02.2021г.

В соответствии с п. п. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам.

Приложение N 13
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____
Режим питания: двухразовое (пример)
Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование	Норма	Количество пищевой	В среднем	Отклонени
-----	--------------	-------	--------------------	-----------	-----------

	группы пищевой продукции	продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					за неделю (10 дней)	е от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

6. В нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 пищеблок не укомплектован в достаточном количестве технологическим оборудованием и инвентарем, а именно, в раздаточной зоне отсутствует мармит, инвентарь для раздачи и порционирования блюд, имеющий мерную метку объема. Фотография №1.

В соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

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.

7. В нарушение п. 2.4.6.2 П 2.4.3648-20, п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 складское помещение для хранения пищевых продуктов не оборудовано приборами для измерения относительной влажности, не ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции и влажности.

В соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

В соответствии с п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).

8. В нарушение п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 складское помещение для хранения пищевых продуктов не оборудовано системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

В соответствии с п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением.

9. В нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 на пищеблоке производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов не имеют покрытия, устойчивого к действию моющих и дезинфицирующих средств (используется ученическая мебель). Фотографии №2,3.

В соответствии с п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами.

10. В нарушение п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 стены и потолки в складском помещении для хранения пищевых продуктов не имеют отделки, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В соответствии с п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Ответственность за допущенные нарушения обязательных требований возлагается на директора МКОУ «Гуринская ООШ», должностному лицу вручено уведомление о явке для составления протокола об административном правонарушении предусмотренном ч.1 ст.6.7 КоАП РФ.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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

(заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица,

индивидуального предпринимателя, его уполномоченного

представителя индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя

Прилагаемые к акту документы:

Экспертные заключения № 28/6 от 10.02.2021г, №27/6 от 09.02.2021г,
 Протокол испытаний №61/5 от 09.02.2021г;
 Протокол испытаний №59 от 08.02.2021г;
 Протокол лабораторных исследований № 60 от 05.02.2021г;
 Протокол испытаний № 61/1-6 от 09.02.2021г;
 Протокол испытаний № 61/7 от 09.02.2021г;
 Предписание №1109 от 20.02.2021г
 Фотографии №1-3.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт

Ожегова М.А.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
 Директор МКОУ «Гуринская ООШ» Дробинина О.Н.

“ 20 ” 02 20 21 г. _____

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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

