



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 Саратовской области**
Западный территориальный отдел

Красина ул., д. 105, г. Балашов, 412316
Тел. /факс (845-45) 4-24-41, e-mail: balrpn@san.ru

г. Аркадак

(место составления акта)

« 18 » мая 20 21 г.

(дата составления акта)

10:00

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора) юридического лица

№ 861-в

По адресу: Саратовская область, Аркадакский район с. Новосельское, ул. Мира, дом 22.
На основании: распоряжения № 861-в от 16.04.2021г. ВрИО руководителя Управления
Роспотребнадзора по Саратовской области Мясниковой И.В.


Была проведена внеплановая выездная проверка с целью: реализации Приказа Федеральной
службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020г. №
723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков
пищевых продуктов» в отношении: муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения средней общеобразовательной школы (МБОУ СОШ) с. Новосельское
Юридический адрес: Саратовская область, Аркадакский район с. Новосельское, ул. Мира, дом 22.
Фактический адрес осуществления деятельности: Аркадакский район с. Новосельское, ул. Мира,
дом 22.

ИНН: 6402005024 ОГРН 1026401586595

Санитарно-эпидемиологическое заключение на деятельность № 64.07.02.000.М.000121.07.10 от
30.07.10г.

Продолжительность проверки: 20.04.21г. 1 час с 09:30 до 10:30

Акт составлен: Западным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по
Саратовской области

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом,
проводившим проверку, **ознакомлен:** директор МБОУ СОШ с.Новосельское Шумарина Надежда
Алексеевна 19.04.21г. 10:30 

Лица, уполномоченные на проведение проверки: главный специалист-эксперт Западного
территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Саратовской области Николаева Елена
Николаевна

Лица, привлекаемые к проведению проверки: Чайчиц Александр Васильевич, главный врач
филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и
эпидемиологии в Саратовской области в Балашовском районе», при участии Яворской Светланы
Владимировны химика-эксперта филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Балашовском районе», помощника

санитарного врача филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Балашовском районе» Куприяновой Татьяны Анатольевны. Аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра (испытательной лаборатории) зарегистрирован 27.08.2018г. в Едином реестре № РА RU.21НК90 выданный Федеральной службой аккредитации (Росаккредитация) Федеральному бюджетному учреждению Здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области».

В ходе проведения проверки установлено:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение - «Средняя общеобразовательная школа с. Новосельское Аркадакского района Саратовской области» осуществляет образовательную деятельность по образовательным программам: основная образовательная программа начального общего образования и основного общего образования и по дополнительным образовательным программам: художественно-эстетической, эколого-биологической, физкультурно-спортивной и туристско-краеведческой направленности, на основании лицензии на право осуществления образовательной деятельности серия 64ЛЮ1 № 0000239 №623 от 26.10.2012г. (срок действия – бессрочная). Санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность № 64.БШ.03.000.М.000149.05.18 от 30.05.2018 года – бессрочное.

Здание школы является муниципальным имуществом, переданное по договору в оперативное управление МОУ «СОШ с. Новосельское»

В ходе проверки предоставлены следующие документы:

- Санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность № 64.БШ.03.000.М.000149.05.18 от 30.05.2018 года – бессрочное.
- выписка из приказа № 29/ОД от 18.02.2021г. «Об организации летнего отдыха, оздоровления и занятости детей и подростков в 2021г.»
- договор от 25.02.2021г. на вывоз ТБО и прием сточных вод и жидких отходов с администрацией Росташовского МО АМР СО
- соглашение о сотрудничестве от 25.02.2021 г. с ГУЗ СО «Аркадакская РБ»;
- договоры на медицинское обслуживание сотрудников от 23.07.2020 г. с ГУЗ СО «Аркадакская РБ»;
- режим работы ДОЛ с дневным пребыванием на 2021 год;
- утверждённое примерное 10-дневное меню
- контракт на оказание услуг № 207 от 25.02.2021г. на дератизацию, дезинсекцию и акарицидную обработку с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Балашовском районе»
- акт выполненных работ специалистами дезинфекционного профиля от 25.02.2021г.
- список поставщиков продуктов питания
- контракт №5 от 18.03.2019г. на поставку продуктов питания с ИП Филиной Е.В.
- контракт №4 от 20.03.2021г. на поставку продуктов питания с ИП Субботиной Ю.В.
- штатное расписание
- список сотрудников
- список детей
- акт проверки готовности технологического и холодильного оборудования от 18.03.2021г.
- акт проверки испытания спортивного оборудования и инвентаря от 18.03.2021г.

Детский лагерь будет расположен на втором этаже 2-х этажного кирпичного здания МБОУ-СОШ с.Новосельское расположенного по адресу: с.Новосельское ул. Мира, д.22

Территория благоустроена, озеленена. Имеется ограждение по периметру, подъездные пути заасфальтированы, установлены мусоросборники с крышками, на твердом основании. Водоснабжение централизованное от скважины села, канализация централизованная на пищеблоке, имеется местный бетонированный выгреб с последующим вывозом на поля фильтрации. Для питьевых целей установлен зачехленный бачок с краном. Режим дня с 8.30 до 14.30. Выделена кружковая комната, площадью 48 м². Внутренняя отделка: стены на высоту 1м 70 см окрашены масляной краской, выше стены и потолок побелены, полы окрашены масляной краской.

Выделена игровая комната, площадью 48 м², внутренняя отделка: стены на высоту 1м70см окрашены масляной краской, выше стены и потолок побелены, полы окрашены масляной краской. В помещениях установлены столы и стулья. В классных комнатах проветривание проводится через оконные фрамуги, засетчивание проведено. Лампы накаливания оплафонены. Уборочного инвентаря достаточно, маркировка имеется, применяются по назначению.

Для занятий спортом выделен спорт зал. Имеются надворные туалеты, отдельные для мальчиков и девочек, санитарное состояние удовлетворительное. Раздевалка оборудована вешалками.

Питание организовано на пищеблоке МБОУ-СОШ с.Новосельское. Пищеблок расположен на первом этаже. Обеденный зал рассчитан на 50 посадочных мест, питание 2-х разовое. Стены окрашены масляной краской, потолок побелен, полы- линолеум, перед входом в обеденный зал установлено 2 раковины для мытья рук детей.

Для мытья посуды установлено 3 раковины, с подводкой холодной воды, для горячей воды установлен электронагреватель, имеются две электроплиты с духовыми шкафами. Для суточных проб имеется холодильник. Имеется сушилка для посуды, режим мытья посуды вывешан на видном месте. Дез. средств и моющих средств в достаточном количестве. Разделочного и уборочного инвентаря в достаточном количестве, маркировка имеется. Йодированной соли в достаточном количестве. Сотрудники обеспечены сан. одеждой и предметами личной гигиены, мед. осмотр и сан. гигиеническое обучение имеется. Договора на вывоз ТБО, дератизацию, дезинсекцию, поставку продуктов, на мед.обслуживание персонала и детей имеются.

1. Оценка условий для организации питания:

1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей – соответствует, питаются по графику по 2 класса. (1-4 классы - 13 человек, 5-11 классы – 21 человек) в СОШ с. Новосельское и (1-4 классы - 2 человека, 5-9 классы – 3 человек) в филиале СОШ с. Новосельское ООШ пос. Шебалов

1.2. Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам – соответствует (1 перемена по 20 мин), предоставлен график приема пищи.

1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены - условия для соблюдения личной гигиены детьми созданы (перед входом в обеденный зал установлены 3 раковины для мытья рук в СОШ с. Новосельское, в ООШ пос. Шебалов установлен в обеденном зале умывальник с водонагревателем количестве 1 шт. (1 кран на 20 посадочных мест)),

1.4.Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное) – повар. График питания уч-ся школы вывешен.

1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи – Количество исследованных готовых горячих блюд на столе у школьников всего — 2. температуры первого блюда (суп-лапша): измеренная температура на линии раздачи - 79,8 °С, на обеденном столе у ребенка – 79,6 °С (при норме не ниже 75 °С), температуры второго блюда (рис отварной, гуляш): измеренная температура на линии раздачи - 68,5 °С, на обеденном столе у ребенка – 68,2 °С (при норме не ниже 65 °С)

- наименование горячего блюда

1. салат из припущенной моркови – 60,0гр

2. суп лапша - 250 г.

3. рис отварной – 150,0 г.

4. гуляш – 80,0 гр.

4. сок фруктовый – 200 г.

1.6. Санитарное состояние столовой

- общая площадь столовой - 90 м²

- количество оборудованных посадочных мест - 40

- площадь на 1 посадочное место: 2,25 м²

- максимальное количество одновременно питающихся детей – 13-20

- продолжительность перемен для питания детей мин - макс 30

- количество функционирующих умывальников: установлен перед входом в обеденный зал – 1.

2. Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т. ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию

- количество школьников 1- 4 кл. обучающихся очно (в 1 смену - 20), во 2 смену – 0;
- количество школьников 1- 4 кл. имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет - 0, целиакия - 0, пищевая аллергия – 0);

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием

- количество школьников 1- 4 кл., нуждающихся в питании (завтраки - 0, обеды - 13)
- количество школьников 1- 4 кл., получающих бесплатные (завтраки - 0, обеды - 13)
- количество школьников 1- 4 кл., имеющих, заболевания требующих индивидуального подхода к организации питания, получающих бесплатное питание (сахарный диабет - 0, целиакия - 0, пищевая аллергия - 0).

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания

- сахарный диабет - 0
- целиакия – 0
- пищевая аллергия - 0
- иные - 0

3. Оценка меню:

3.1 Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному - примерное 10-ти дневное меню предоставлено, исходя из имеющегося работающего технологического оборудования. На 20.04.2021 г. фактическое меню не соответствует утвержденному примерному меню (8му дню), согласно 10-ти дневного меню на завтрак включено: салат из припущенной моркови – 60,0 гр.; суп лапша- 250 г.; рис отварной – 150,0 гр.; гуляш – 80,0 гр., сок фруктовый – 200г.

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами - нет

3.3. Проведение искусственной «С» витаминизации – проводится, имеется запас аскорбиновой кислоты для проведения витаминизации пищи. Йодированная соль применяется при приготовлении пищи (в наличии – 1,0 кг).

3.4. Использование в меню премиксов – не используются

3.5. Характеристика расчетных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи (средние показатели за цикл - удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов,

Обед: содержание вит. - С – 106,4 мг, В – 5,6 мг, А – 9,2 мг, кальций – 147,2 мг, железо – 7,0 мг, магний – 112,4мг, фосфор – 362,0 мг.

Распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Средние показатели за цикл – удельный вес калорийности:

- удельный вес калорийности обеда составил – 32,5%, при норме 30-35%. Калорийность мин-641,25 ккал; макс – 845,42 ккал; средняя – 763 ккал (при норме – от 705 до 822,5 ккал).

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Характеристика контрольного взвешивания порционных блюд: требования по массе порций блюд соблюдены с учетом возраста обучающихся.

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические и паразитологические показатели, калорийность, С-витамин)

- результаты микробиологического исследования пробы готового блюда: соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 п.1.8. Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (экспертное заключение филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Балашовском районе» № 4/480А от 13.05.2021);

- В СОШ с. Новосельское результаты санитарно-гигиенического исследования пробы готового блюда: завтрак на калорийность (протокол № 4/1089А от 28.04.2021 г.). Химический состав обеда по содержанию белков, установленный лабораторным путем, ниже величины, полученной расчетным путем (- 1,3%), что выходит за рамки допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$), содержание углеводов в обеде, установленное лабораторным путем, ниже величины, полученной расчетным путем (+ 3,8%), что выходит за рамки допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$), содержание жиров в обеде, установленное лабораторным путем, выше величины, полученных расчетным путем (+ 1,9%), что не выходит за рамки допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$). Калорийность обеда, установленная лабораторным путем, выше величины, полученной расчетным путем (+ 2,7%), что не выходит за рамки допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$). Результат санитарно-гигиенического исследования пробы готового блюда соответствуют требованиям п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- В филиале СОШ с. Новосельское ООШ пос. Шебалов результаты санитарно-гигиенического исследования пробы готового блюда: завтрак на калорийность (протокол № 4/1088А от 28.04.2021 г.). Химический состав обеда по содержанию белков, установленный лабораторным путем, ниже величины, полученной расчетным путем (+ 1,6%), что не выходит за рамки допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$), содержание углеводов в обеде, установленное лабораторным путем, ниже величины, полученной расчетным путем (+ 3,2%), что не выходит за рамки допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$), содержание жиров в обеде, установленное лабораторным путем, выше величины, полученных расчетным путем (+ 3,9%), что не выходит за рамки допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$). Калорийность обеда, установленная лабораторным путем, выше величины, полученной расчетным путем (+ 3,1%), что не выходит за рамки допустимых отклонений (не более $\pm 5\%$). Результат санитарно-гигиенического исследования пробы готового блюда соответствуют требованиям п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок - соответствует

4.1. Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации – соответствует. Продуктами обеспечивает ИП Субботина Юлия Владимировна (договор № 4 от 20.03.2021 на поставку мяса говядины) и ИП Филиной Еленой Владимировной (договор поставки продуктов питания № 5 от 18.03.2021 г.).

4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок – маркировочные ярлыки с указанием срока годности имеются. Целостность упаковки пищевых продуктов не нарушена. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества не обнаружено. Товарное соседство пищевых продуктов соблюдается (хранятся на отдельных полках).

4.3. Контроль ведения бракеража сырья

- проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации – входной контроль поступающего сырья проводится;

- замечания по результатам визуального контроля – нет;

- были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за последний месяц) – нет;

- маркировке продукции – нет;

- сопроводительным документам – нет - прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающая качество и безопасность пищевых продуктов;
- условия хранения - соблюдаются (хранятся в бытовом холодильнике при температуре +6С);
- срокам годности – соблюдаются;
- ведению бракеражного журнала – документация на пищеблоке ведется в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5. Приготовление блюд

5.1. Контроль соблюдения принципов поточности – соблюдается;

5.2. Контроль неисправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд – на пищеблоке технологическое оборудование в рабочем состоянии.

Холодильное оборудование: 1 бытовой холодильник (для хранения суточных проб, для хранения пищевых продуктов). Контроль температурного режима в холодильнике ведется (термометры имеются +6 град. С). Предоставлены акты ревизии технологического и холодильного оборудования.

Кухонной посуды, разделочного инвентаря достаточно.

Предоставлены технологические карты приготовления блюд.

Технологии приготовления блюд соблюдаются.

5.3. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд - соблюдается. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба питания от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар.

5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц – согласно технологических карт кулинарных изделий применяемых для приготовления кулинарных изделий, яйцо не используется для приготовления готовых блюд.

5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов – необходимые емкости выделены, промаркированы;

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

- результаты микробиологического исследования смывов с оборудования и инвентаря (БГКП, S/ aureus), (протокол № 4/1058 А от 26.04.2021г.) соответствуют требованиям МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»;

5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) – ведется, предоставлена выписка из приказа № 112/ОД от 28.08.2020г. «Об организации питания обучающихся в 2020/2021 учебном году», по приказу ответственный за организацию питания Орлова О.Ю. Создана бракеражная комиссия (Пискарева В.А.- зам директора по ВР, Шмелева Т.В.- учитель начальных классов, Кирюшкина С.Н. – фельдшер ФАП с. Новосельское, Бондарева С.Н. - повар).

5.8. Контроль наличия суточных проб – требования к хранению суточных проб питания соблюдаются;

5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока) – всего уч-ся в учреждении 34 в СОШ с. Новосельское, в ООШ пос. Шебалов – 5 детей (в малокомплектных образовательных учреждениях до 50 уч-ся допускается сокращение набора до одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды).

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания;

6.1 Условия обработки кухонной и столовой посуды – в наличии 3 раковины для мытья столовой и кухонной посуды, промаркированы, маркировка объемной вместимости имеется, заглушки в наличии – 3 шт.. Холодным и горячим водоснабжением обеспечены (в наличие 1 водонагреватель накопительный, в рабочем состоянии, вода подается через смесители, гибкий шланг с душевой насадкой для ополаскивания посуды имеется).

6.2. Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды – режим обработки кухонной и столовой посуды соблюдается.

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой – обеспечены, в наличие 3 комплекта санитарной одежды.

6.4 Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены – раковина для мытья рук установлена в обеденном зале – 1.

6.5. Соблюдение персоналом правил личной гигиены – соблюдаются;

6.5.1. Своевременность и полнота внесения информации в Гигиенический журнал - своевременно

6.6. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения – сотрудников пищеблока 1 человек. Медицинский осмотр пройден полностью, данные о проведении профилактической вакцинации в соответствии с требованиями национального календаря профилактических прививок имеются.

Профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию пройдена, личная медицинская книжка на рабочем месте.

6.7. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств - для обработки посуды используются моющие, дезинфицирующие и чистящие средства, разрешенные к применению (в наличие моющие средства кальцинированная сода, чайная сода, горчица (порошок), АОС- 3шт. по 1л.) , дезинфицирующее средство «Жавель Солид» - 2 банки по 300 таб., «Жавельон-Новелти Хлор» (всего в школе) - 2 банки по 300 таб, на пищеблоке – 1 банка (300 таб.), «Ремедин Хлор» - 3 банки по 300 таб. «Хлормисепт» -2 банки по 300 таб., Антисептики – Doctor Sept 9 шт. по 1 л., «Миросептик» - 2 канистры на 5л. Столовой посудой обеспечены, в наличии по 3 комплекта.

6.8. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день – в обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором МБОУ-СОШ с. Новосельское Аркадакского района Шумариной Н.А., в котором указывается сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий

6.9. Результаты родительского (общественного контроля) – проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися - данные мероприятия проводятся. По результатам акта (родительского контроля замечаний нет.

6.10. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

Согласно экспертного заключения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области в Балашовском районе» № 4/480А от 13.05.2021 г., №4/486А от 13.05.2021г. установлено, что расчет % пищи не съедаемой обучающимися, составляет 0% в СОШ с.Новосельское, 0% в ООШ пос. Шебалов

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами: -----

- нарушений не выявлено: не выявлено

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена/не внесена

Николаева Е.Н.



Шумарина Н.А.



Прилагаемые документы: протоколы лабораторно-инструментальных исследований, предписание

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Саратовской области Николаева Елена Николаевна



С актом проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями, получил:
директор МБОУ СОШ с.Новосельское Шумарина Надежда Алексеевна

«18 мая 2021г.»


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____