



# 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 Красноярскому краю

Территориальный отдел  
Управления Роспотребнадзора  
по Красноярскому краю в г. Канске

16 марта 2021 года  
с 09.00 до 13.00 часов

## АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица

№ 7100

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю Аккерта Михаила Робертовича от «02» марта 2021 года № 1031 по адресу: 663664, Красноярский край, Ирбейский район, с. Талое, ул. Лесная, д. 21 была проведена внеплановая выездная проверка в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Тальская средняя общеобразовательная школа» (сокращенное наименование: МБОУ Тальская СОШ).

Дата и время проведения проверки:

04 марта 2021 года с 11 часов 30 минут до 16 часов 00 минут.

Продолжительность 4 часа 30 мин.

с 04 марта 2021 года по 16 марта 2021 года осуществлялось изучение поступающих протоколов исследований (испытаний), измерений, подготовка и вручение акта проверки, подготовка и вручение предписания, рассмотрение документации.

Общая продолжительность проверки: 8 рабочих дней.

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске.

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен: директор МБОУ МБОУ Тальская СОШ Козлова Светлана Анатольевна \_\_\_\_\_ «02» марта 2021 года в 15 часов 00 минут, «04» марта 2021 года в 11 часов 20 минут.

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

Лицо (а), проводившее проверку: Костюнина Татьяна Анатольевна – ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске, Степашин Александр

учреждения, дифференцированно по возрастным группам обучающихся (7-11, 12-18 лет), включает двухразовый прием пищи (завтрак и обед). В примерное меню включена информация об энергетической и пищевой ценности блюд. Калорийность распределена по приемам пищи в процентном соотношении: 25 % на завтрак и 35 % на обед; среднее за 10 дней соотношение белков, жиров и углеводов составляет 1:1:4; питание соответствует принципам щадящего питания. Завтраки состоят из горячих блюд и напитков, обеды – из первых, вторых, третьих блюд и закуски;

Изготовление продукции производится по технологическим картам.

Ежедневное меню, вывешенное у обеденного зала, имеет сведения о калорийности порций, что соответствует п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В соответствии с требованиями п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питание детей осуществляется с учетом утвержденного меню.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей витаминами и микроэлементами используются соки и соль йодированная.

В целях профилактики гиповитаминозов в учреждении проводится искусственная «С» - витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой, препарат витамина вводят в третье блюдо (компот, кисель) непосредственно перед реализацией.

Премиксы в меню не используются.

Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню: суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла) составляет по завтракам для 7-11 лет – 510-900гр., средний показатель за цикл – 679 гр. (норма 500 гр.), по обедам – 770-1130 гр., средний показатель за цикл – 919 гр., (норма 700 гр.); калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла) по завтракам для 7-11 лет – 468,96-1045,8 ккал, средний показатель за цикл: по завтракам – 609 (норма 587,5 ккал), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла) по обедам – 836,3 - 1161,1 средний показатель за цикл: по обедам – 1011,6, (норма 822,5 ккал), средний вес белков 70,0 гр. (норма 42,4 гр.), жиров 77 гр. (норма 43,5 гр.) и углеводов 260,0 гр. (норма 184,3 гр.).

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

- результаты контрольного взвешивания порционных блюд (среднее значение 10 порций) – соответствует;

- соблюдение принципов здорового питания (по данным ведомости контроля) - наличие в меню кондитерских и выпечных изделий (2 раза за 10 дней), колбасных изделий 2 раза за 10 дней, наличие фруктов на завтрак (5 раз) и овощей (6), на обед 1 и 10 соответственно.

В нарушение требований п. 8.1.2 (приложение 6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в питании детей используется продукт на основе растительных жиров (творогосодержащий продукт «Старорусский», изготовитель ООО «Лакто-Новгород», г. Санкт - Петербург, молкосодержащий продукт с заменителем

также встречного движения посетителей и персонала, что соответствует требованиям п. 2.3.3. СП 2.4.3648 – 20.

В нарушение требований п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648 – 20 в складском помещении установлены одни весы для взвешивания сырой и готовой к употреблению пищевой продукции.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах.

В ходе мероприятий по контролю проведен отбор проб (образцов) готовых блюд для исследований.

В соответствии с результатами лабораторных исследований экспертной организации филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Красноярскому краю» в г. Канске, свидетельство об аккредитации № РОСС RU.0001.410309 от 30 июня 2014 года) выявлено следующее:

- образец готового блюда (суп с картофелем и макаронными изделиями) соответствует требованиям безопасности по микробиологическим показателям, что соответствует п.п. 1, 5 статьи 7 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (протокол лабораторных испытаний № 245-204 от 11.03.2021 ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Красноярскому краю» в г. Канске).

- образец готового блюда (рагу из птицы) соответствует требованиям безопасности по микробиологическим показателям, что соответствует п.п. 1, 5 статьи 7 Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (протокол лабораторных испытаний № 246-204 от 11.03.2021 ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Красноярскому краю» в г. Канске).

Состояние технологического оборудования и инвентаря – удовлетворительное, имеющегося количества достаточно для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд.

В нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) стол с маркировкой «Хлеб» не производственный не цельнометаллический (оббит оцинкованным железом).

Обработка яиц производится в специально выделенном месте в моечной ванне с использованием перфорированной емкости с последующим перекачиванием в промаркированную емкость для чистого яйца, вывешена инструкция по обработке яйца.

Овощи промывают в цехе первичной обработки овощей, вторичное мытье осуществляется в моечных ваннах в горячем цехе в моечных ваннах для вторичной обработки овощей и фруктов.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка в соответствии с требованиями. Один раз в месяц (согласно графика) проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех

Согласно требованиям Федерального закона от 17.09.98 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике населения», Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» все работники привиты по национальному календарю прививок.

Работники пищеблока обеспечены достаточным количеством спец. одежды.

Результаты родительского (общественного контроля) - проводится: приказом по школе № 020416 от 09.02.2020 утверждено положение о родительском контроле за организацией горячего питания, вся имеющаяся информация выставлена на сайте школы.

На основании Федерального закона от 23 февраля 2013 года № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака». На всех входных дверях образовательного учреждения размещены знаки о запрете курения табака.

В ходе проверки нарушений требований Федерального Закона «О предупреждении распространения туберкулёза в Российской Федерации» от 18 июня 2001 № 77-ФЗ; Федерального закона № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; Федерального Закона от 23 февраля 2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; Федерального Закона от 7 декабря 2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»; Федерального Закона № 29-ФЗ от 02 января 2000 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федерального закона от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»; Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 880); Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 года № 881); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 № 882); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 № 883); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 № 58); Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 № 68); Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 044/2017), Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (принят Решением Совета Евразийской экономической

молодежи», не выявлено.

Ответственным за выявленные нарушения требований санитарного законодательства является юридическое лицо – МБОУ Тальская СОШ; руководитель юридического лица МБОУ Тальская СОШ.

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

Жуков И. А. Костюнина

(подпись проверяющего,  
руководителя группы)

(подпись уполномоченного  
представителя ЮЛ, ИП, 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, руководителя группы)

\_\_\_\_\_

(подпись уполномоченного  
представителя ЮЛ, ИП, его  
уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: протоколы лабораторных исследований (испытаний), измерений от 11.03.2021 №№ 245-204, 246-204, предписание об устранении нарушений № 402 от 16 марта 2021 года

Подписи лиц, проводивших проверку:

Ведущий специалист-эксперт

Жуков  
(подпись)

Т. А. Костюнина

Главный специалист-эксперт

Степашин  
(подпись)

А. И. Степашин

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а): Козлова С. А. директор школы  
(Ф.И.О., должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«16» марта 2021 г.

Жуков  
(подпись)

Отметка об отказе ознакомления с актом проверки:

\_\_\_\_\_

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

Ведущий специалист-эксперт  
Костюнина Т. А.

Жуков

Иванович – главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске.

Привлечены к проведению проверки, в качестве экспертов, представители экспертных организаций, следующие лица: специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Канске (аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС.RU.0001.510640 Федеральной службы по аккредитации (РОСАККРЕДИТАЦИЯ) зарегистрирован в Едином Реестре 14.01.15, аттестат аккредитации № RA.RU.710074 от 03.09.2015): лаборант отдела отбора и приемки проб (образцов) Вышинская Юлия Владимировна.

При проведении проверки присутствовали: директор МБОУ Тальская СОШ Козлова Светлана Анатольевна (выписка из приказа по управлению образования администрации Ирбейского района № 326 от 03.08.2009).

В ходе проведенной проверки установлено:

Питание учащихся МБОУ Тальская СОШ организовано собственнo учреждением на базе столовой, работающей на продовольственном сырье.

Столовая размещена на первом этаже здания школы.

Столовая состоит из пищеблока и обеденного зала, рассчитанного на 40 посадочных мест. Завтрак для обучающихся организован на трех переменах, после 1, 2, 3 уроках. Обед после 5 и 6 урока. Продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут.

Для мытья рук учащихся оборудовано 4 умывальных раковины, мыло имеется, подача холодной и горячей воды обеспечена.

Обслуживание обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов персоналом столовой.

На момент проверки санитарное содержание столовой удовлетворительное.


В нарушение требований п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20) столовая мебель (лавки), установленная в обеденном зале, имеет дефекты и повреждения покрытия, что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Количество учащихся в МБОУ Тальская СОШ 113 человек, из них 7-11 лет – 53 человека, 12-18 лет – 60 человек. Горячий бесплатный завтрак получают 109 человек: 53 человека – с 7 до 11 лет, 56 человек – с 12 до 18 лет. Бесплатный горячий обед получают 54 учащихся, 20 человек – 7-11 лет, 34 человека - 12-18 лет.

Детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию нет.

Оценка меню:

Для организации горячего питания используется примерное 10-дневное меню, составленное в соответствии с требованиями п. п. 8.1.2., 8.1.3., 8.1.4., 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Примерное меню утверждено руководителем

Ведущий специалист-эксперт  
Костюнина Т. А. 

молочного жира, «Сгущёнка», изготовитель ООО «Кузбассконсервмолоко», г. Новосибирск (согласно информации на маркировочном ярлыке).

Для анализа выполнения норм питания взята ведомость контроля за рационом питания за февраль 2021 года. Согласно анализу ведомости контроля за рационом питания учащихся 7-11 лет (завтраки+обеда) за февраль 2021 года нормы питания по основным продуктам выполняются, что соответствует требованиям п. 8.1.2. (таблица 2 приложения 7) . СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:

Поставщиком пищевой продукции в образовательное учреждение является ИП Пенькова Л. В.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется при наличии товаросопроводительной документации, деклараций о соответствии, что соответствует требованиям п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ч. 3 ст. 5, ч. 1 ст. 23 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 1 ст. 34 Федерального закона от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

На все проинспектированные продукты имеются маркировочные ярлыки, оформленные в соответствие с требованиями, продукция маркирована единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза, что соответствует требованиям п. 1 статьи 21, статьи 39 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», п. 47, п. 86 раздела XII ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», п. 3 главы 7, статьи 8, пункта 1 статьи 18 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», частей 2, 3 статьи 3, пункта 31 статьи 5, статьи 8 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», пунктов 4.1, 4.2 ст. 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881).

Контроль за качеством поступающей продукции проводится в полном объеме, о чем имеются записи в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Складское помещение для хранения пищевой продукции оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

В нарушение требований п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648 – 20 в складском помещении для хранения овощей отсутствует прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Приготовление блюд:

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а

помещений, оборудования и инвентаря. На момент проверки санитарное содержание помещений пищеблока учреждения удовлетворительное, влажная уборка проведена качественно, при проведении генеральной уборки используется дезинфицирующее средство с вирулицидным эффектом (Ника 2).

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе 3 человек. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Согласно представленному журналу бракеража готовой продукции отсутствуют случаи недопущения готовой продукции к выдаче по причине нарушения технологии приготовления пищи, неготовности.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбираются суточные пробы. Отобранные пробы сохраняются в течение 48 часов в холодильнике на специально выделенных полках, что отвечает требованиям п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, хранение суточных проб в холодильнике осуществляется при температуре  $+2^{\circ}\text{C}$ .

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место.

Посуда для приготовления пищи выполнена из нержавеющей стали. Кухонная и столовая посуда с дефектами и повреждениями не используется.

Мытье кухонной и столовой посуды организовано в одном помещении. Для мытья кухонной посуды оборудовано две моечные ванны.

Для мытья столовой посуды ручным способом предусмотрены трехсекционные моечные ванны для мытья тарелок и двухсекционные моечные ванны - для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости, обеспечены пробками. Третья моечная ванна для мытья столовой посуды и вторая моечная ванна для мытья стаканов оборудованы металлическими сетками с ручками для ополаскивания посуды горячей проточной водой.

В моечном отделении вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов, применяемых моющих средств и температурных режимах воды, для дозирования моющих и обеззараживающих средств имеется мерная емкость.

Во всех производственных цехах оборудованы раковины для мытья рук, при этом предусмотрены смесители, исключающие повторное загрязнение рук после мытья.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, результаты заносятся в «Журнал здоровья».

Персоналом пищеблока пройдено профессиональное гигиеническое обучение и аттестация, медицинский осмотр в полном объеме, что отвечает требованиям п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.



комиссии от 23 июля 2017 № 45), 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)» не выявлено.

Не представляется возможным из-за отсутствия предмета контроля оценить выполнение следующих требований: Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»; технического регламента Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

В ходе проведенной проверки организации питания в МБОУ Тальская СОШ выявлены нарушения обязательных требований санитарного законодательства:

- в нарушение требований п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20) столовая мебель (лавки), установленная в обеденном зале, имеет дефекты и повреждения покрытия, что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- в нарушение требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) стол с маркировкой «Хлеб» не производственный не цельнометаллический (оббит оцинкованным железом);

- в нарушение требований п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648 – 20 в складском помещении установлены одни весы для взвешивания сырой и готовой к употреблению пищевой продукции;

- в нарушение требований п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648 – 20 в складском помещении для хранения овощей отсутствует прибор для измерения относительной влажности и температуры воздуха;

- в нарушение требований п. 8.1.2 (приложение 6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в питании детей используется продукт на основе растительных жиров (творогосодержащий продукт «Старорусский», изготовитель ООО «Лакто-Новгород», г. Санкт - Петербург, молкосодержащий продукт с заменителем молочного жира, «Сгущёнка», изготовитель ООО «Кузбассконсервмолоко», г. Новосибирск (согласно информации на маркировочном ярлыке).

Нарушений других пунктов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и