

КНМ 13220041000103399311 от 13.09.22г.



Приложение 8
Утверждено приказом
Управления Роспотребнадзора
по Республике Мордовия
от 25.06.2021 года № 216

**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 Республике Мордовия**

Протокол осмотра

"14" сентября 2022г.

Управление Роспотребнадзора по Республике Мордовия, Республика Мордовия,
г.Саранск, ул.Дальняя, д.7

(место составления)

Бегунова Вера Юрьевна- ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора
Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия

(должность, фамилия и инициалы лица, составившего протокол)

произведен осмотр: Муниципальное общеобразовательное учреждение "Новоакшинская
средняя общеобразовательная школа" Старошайговского муниципального района
Республики Мордовия. (МОУ «Новоакшинская СОШ» Старошайговского
муниципального района РМ).

Юридический адрес: 431553, Республика Мордовия, Старошайговский район, село Новое
Акшино, Школьная ул., д.2

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов,
продукции (товаров) и иных предметов)

Фактический адрес: 431553, Республика Мордовия, Старошайговский район, село Новое
Акшино, Школьная ул., д.2

(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и
иных объектов,

Осмотр начат "14" сентября 2022 г. в "13" ч. "30" мин.

Осмотр окончен "14" сентября 2022г. в "18" ч. "00" мин.

Осмотр произведен с соблюдением требований ст.76 Федерального закона от 31.07.2020 N
248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской
Федерации", с участием контролируемого лица (его представителя): осмотр:

в присутствии директора МОУ «Новоакшинская СОШ» - Старостина Светлана
Владимировна.

Место нахождения: юридический адрес: 431553, Республика Мордовия, Старошайговский район, село Новое Акшино, Школьная ул., д.2

Место фактического осуществления деятельности: 431553, Республика Мордовия, Старошайговский район, село Новое Акшино, Школьная ул., д.2

наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН), юридический и фактический адреса фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, гражданина, регистрационный номер индивидуального предпринимателя, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи:

не применялась
(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а также условия проведения видеозаписи)

Контролируемому лицу (его представителю) разъяснены их права и обязанности, предусмотренные ст. 36, ч.2 ст.11, ч.12 ст.65 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", иными федеральными законами, ст.51 Конституции РФ

Старостина Старостина С.В.

(подпись)

В результате проведённых мероприятий по контролю (надзору) в ходе внеплановой проверки

14.09.2022г. с 13 час. 30 мин. в ходе внеплановой выездной проверки, проведённой на основании поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 г. № Пр-1665 о проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов, в целях обеспечения качественного питания обучающихся, осваивающих программы начального образования, приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №723 от 16.10.2020г. «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» в отношении Муниципального общеобразовательного учреждения "Новоакшинская средняя общеобразовательная школа" Старошайговского муниципального района Республики Мордовия. (МОУ "Новоакшинская СОШ" Старошайговского муниципального района РМ) по адресу: 431553, Республика Мордовия, Старошайговский район, село Новое Акшино, Школьная ул., д.2, проведен осмотр территории учреждения (подъезд (доставка) пищевых продуктов, место сбора пищевых отходов), здания, помещений и оборудования, водоснабжения и канализации, производственных и складских помещений пищеблока общеобразовательного учреждения; помещения для изготовления пищевых продуктов; условий и режимов обработки оборудования, инвентаря, тары; условий для соблюдения правил личной и производственной гигиены; помещений и оборудования для хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, готовых блюд; осмотр объекта на проведение противоэпидемических (профилактических) мероприятий: проведение дезинсекционных, дезинфекционных и дератизационных работ на пищеблоке, вывоз, утилизацию пищевых отходов.

МОУ «Новоакшинская СОШ» организует питание самостоятельно.

Столовая работает на сырье, расположена на втором этаже. Обеденный зал на 50 посадочных мест.

При входе в обеденный зал столовой установлены умывальники (2 шт). Рядом с умывальниками имеется полотенце, жидкое мыло, антисептик для обработки рук.

Пищеблок состоит из следующих помещений: горячий цех с участком выдачи блюд, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, овощной цех, раздевалка для персонала.

Пищевлок обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборами. Оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда имеется в достаточном количестве. Уборка проводится после каждого приема пищи. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м. от пола. Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря. Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь.

Холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температуры хранения продуктов. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Выделены промаркированные емкости для обработки яиц. Для разделки сырых и готовых продуктов используются промаркированные доски, ножи без дефектов. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Суточные пробы готовой продукции хранятся в холодильнике в отдельной посуде и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2, +6 гр.С. Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи с датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляется ответственным за питание.

Имеется двухнедельное меню, разработано и утверждено руководителем общеобразовательного учреждения. Примерное меню разработано для двух возрастных групп 6-11 лет, от 11-17 лет, содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. В обеденном зале вывешено ежедневное утвержденное меню, в котором указаны сведения об объемах блюд (прилагаются меню). Ведомость контроля за рационом питания ведется. Изготовление блюд производится в соответствии технико-технологическими картами.

Первые и вторые блюда готовятся на двух 4-х комфорочных электрических плитах, а также в жарочном электрическом шкафу. Блюда раздаются поваром в горячем виде непосредственно в момент прихода детей в столовую. Таким образом, соблюдается температурный режим для 1-х блюд не ниже 75 градусов, для 2-х блюд не ниже 65 градусов, холодных блюд и напитков (соки) не ниже 14 градусов. Бракеражная комиссия ежедневно ведет контроль за качеством приготовления блюд. Результаты бракеражной комиссии заносятся в журнал.

Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых для приготовления готовых блюд (сертификаты соответствия, товарно-транспортные накладные, с указанием сведений о сертификате соответствия или декларации о соответствии продовольственного сырья и пищевых продуктов) представлены. Маркировочные ярлыки сохраняются.

На пищеблоке ведутся регулярно журналы: «журнал здоровья», «журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

Питьевой режим в образовательном учреждении организован: установлен кулер, стаканчиками обеспечены, урна для использованных стаканчиков имеется. Поставщиком питьевой воды является ИП Одуев.

В общеобразовательном учреждении проводятся систематические дератизационные, дезинсекционные мероприятия. Договор по профилактическим работам: дезинсекции, дератизации и акты выполненных работ имеются.

Санитарную обработку технологического оборудования производят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой

температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Работников пищеблока - 2 человека. Все работники имеют личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваний, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. Личные медицинские книжки с действующими результатами медосмотров и гигиенического обучения предъявлены.

Осмотром установлены: нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): ст. 17, ст. 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», нарушения требований п. 2.14., требований Таблицы 2 Приложения N7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно:

- в зоне приготовления холодных блюд на пищеблоке отсутствует бактерицидное оборудование, что не соответствует п. 2.14. раздела 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", согласно которого для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

- фактическое среднесуточное потребление пищевых продуктов не соответствует среднесуточным наборам пищевой продукции, установленным требованиями

приложения 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию населения».

Согласно представленной ведомости контроля за рационом питания за период с 01.09.2022г. по 14.09.2022г. «Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей 7-10 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)», установлено не выполнение (отклонение) норм питания для детей 7-10 лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) по следующим основным продуктам: по молоку свежемю – не выполнение на 39%, по овощам – 26%, по фруктам свежим – 30%, по сокам – 50 %; по рыбе (филе) – 64%, что является нарушением требований Таблицы 2 Приложения N 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)»

(указываются сведения об осматриваемых территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись: не применялись

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра

Контролируемое лицо (его представитель)

Директор МОУ «Новоакшинская СОШ»

Старостина
(подпись)

Старостина С.В.
(инициалы и фамилия)

Участовавшие
(присутствовавшие) лица
(Директор)

Старостина
(подпись)

Старостина С.В.
(инициалы и фамилия)

Ведущий специалист-эксперт
отдела санитарного надзора
(должность лица, составившего протокол)

В.Ю.Бегунова
(подпись)

В.Ю.Бегунова.
(инициалы и фамилия)