

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) по Республике Дагестан в г.  
Хасавюрт

г.Хасавюрт  
(место составления акта)

" 28 " 04 20 21 г.  
(дата составления акта)

10:00  
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ  
органом государственного контроля (надзора),  
органом муниципального контроля юридического лица  
№ 23/100

По адресу/адресам: с. Куруш Хасавюртовский район

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения Врио заместителя руководителя Управления  
Роспотребнадзора по РД Пантиной Л.Ю № 23-41 от 11.03.2021 г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная

проверка в отношении: МБОУ «Курушская СОШ №2 им. А.С.Аскандарова»  
ОГРН 1020501766240, ИНН 0534000624

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

Дата и время проведения проверки:

"05" 04 2021 г. с 10 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 3 ч

Общая продолжительность проверки: 3 ч.

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: ТО Управления Роспотребнадзора по РД в г. Хасавюрте

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа  
муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен (ы):  
(заполняется при проведении выездной проверки)

директор МБОУ «Курушская СОШ №2 им. А.С.Аскандарова» Бахишева Шемсият  
Ходжаевна 15.03.2021г 10:00 (фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки  
с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившее проверку: Акашева Зарипат Дадавовна Старший специалист 1-  
го разряда ТО Управления Роспотребнадзора по РД в г. Хасавюрт

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность  
должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае  
привлечения к утию в проверке экспертов, экспертных организаций  
указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии),  
должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием  
реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа  
по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор МБОУ «Курушская СОШ №2 им.  
А.С.Аскандарова» Бахишева Шемсият Ходжаевна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя,  
иного должностного лица (должностных лиц) или

уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного  
представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного  
представителя саморегулируемой организации (в случае проведения  
проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших  
при проведении мероприятий по проверке)



В ходе проведения проверки: выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

05.04.2021г с 10:00 до 13:00 при проведении внеплановой выездной проверки по вопросу организации горячего питания на объекте МБОУ «Курушская СОШ №2 им. А.С.Аскандарова» РД, с. Куруш Хасавюртовский район во исполнение приказа Роспотребнадзора от 16.10.2020г №723 во исполнение поручения Президента РФ от 14.10.2020г №Пр-1665 установлено:

**Представленные документы:**

1. штатное расписание МБОУ «Курушская СОШ №2 им. А.С.Аскандарова»
2. накопительная ведомость МБОУ «Курушская СОШ №2 им. А.С.Аскандарова»
3. -договор и акт выполненных работ на дератизацию, дезинфекцию, дезинсекцию от 28.08.2020г
4. -договор № 3 от 01.09.2020г на медицинское обследование работников
- 5 -личные медицинские книжки персонала с отметками о прохождении мед.обследований, исследований, гигиенического обучения и аттестации;
6. -список контингентов работников МБОУ «Курушская СОШ №2 им. А.С.Аскандарова»
7. поименные списки, на основании утвержденного списка контингента работников, подлежащих прохождению предварительного и периодического медицинского осмотра, с указанием вредных и (или) опасных производственных факторов, а также вида работы в соответствии с Перечнем факторов и Перечнем работ;
8. - инструкция по соблюдению правил личной гигиены;
9. -согласованное руководителем двухнедельное примерное меню, утвержденное руководителем ежедневное меню;
10. -утвержденный руководителем режим дня
11. -документы и журналы, ведущиеся на пищеблоке (технологические карты блюд (меню раскладка блюд, журналы: здоровья, бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья, бракераж готовой кулинарной продукции; калькуляционные и технологические карты; декларации о соответствии на продукцию; документы, подтверждающие безопасность не переработанной пищевой продукции, сырья животного происхождения; товарно-транспортные накладные по форме 1-Т; акты выполненных работ, подтверждающих проведение ревизии вентиляционных систем;)
12. -инструкция по условиям сбора, накопления и временного хранения отходов, в том числе медицинских.
- 13.- Лицензия № 9630 ,серия 05Л01 №0004043 от 22.05.2020г., Министерство образования и науки РД
- 14.- Свидетельство о государственной аккредитации № 05АО № 0001965 от 10.07.2020 Минобрнауки РД
- 15.- Приказ №197 от 31.08.2020 «О создании бракеражной комиссии»
16. -договор от 05.08.2019г на вывоз ТБО
- 17.-Акт заключительный медицинской комиссии по результатам периодических медицинских осмотров работающих представлен на 2021год

**Констатирующая часть:**

**Оценка условий для организации питания:**

Для питания учащихся МБОУ «Курушская СОШ №2 им. А.С.Аскандарова»РД, с. Куруш Хасавюртовский район имеется пищеблок, функционирующий по типу столовой, работающий на продовольственном сырье. Пищеблок состоит из двух помещений: кухня, столовая, и отдельное приспособленное складское помещение.

общая площадь столовой 94 м2,

площадь на одного посадочное место составляет -0,7

Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой -120 количеству



одномоментно питающихся детей –соответствует (на время эпид неблагополучия по распространению кароновирусной инфекции разработан плавающий график питания уч-ся 1-4 классов).

Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены - **имеются** (установлено 3 умывальника )

Способ накрывания на столы – **персоналом пищеблока.**

Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов: питание детей осуществляется в две смены

Количество детей обучающихся в 1-4 классах-264, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию - в 1-ую смену -150, 2-ую смену-114 детей с данными патологиями нет. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) - отказавшихся нет.

#### **Оценка меню:**

*Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:*

Количество детей обучающихся в 1-4 классах - 264, в т.ч. в первую смену –150 и во вторую смену – 114

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

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) - **нет.**

#### **Оценка меню:**

Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному – **имеется, технологические карты с рецептурой блюд имеются**

Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – **присутствуют**

Проведение искусственной С- витаминизации - **не проводится**

Использование в меню премиксов - **не используется**

Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла -- отдельно по каждому приему пищи) –мин-715, мак.850 , калорийность (минимальная - 713,37 и максимальная- 895,49 по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи) , средние показатели за цикл -удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С 35(мг), В1-0,40 (мг), В2 (в мг), А (рет. экв.) -22,3 кальций – 134 (мг), фосфор – 358 (мг), магний- 101 (мг), железо – 5,7(мг), йод -(мг), селен -(мг). Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню: в меню предусмотрен комплексный обед. Потребность в пищевых веществах (витамины и минеральные вещества) рассчитаны в среднем за 12 дней приема пищи, согласно меню. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд - **соответствует**

**Результаты лабораторных исследований готовых блюд и смывы**

**(микробиологические показатели, калорийность – соответствуют норме;**

Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) — накопительная ведомость не ведется среднее за цикл расчётное) содержание за прием пищи **соли – , сахара –**

отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов – отсутствуют; наличие фруктов и овощей. –



выдача овощей предусмотрено 10 дней, фруктов – 9 дня

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

Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации - **соответствует**

Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок -

**проводится**

Контроль ведения бракеража сырья – **не проводится**

**Приготовление блюд.**

Контроль соблюдения принципов поточности – **не соблюдается**

Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд – **проводится**

Контроль соблюдения технологии приготовления блюд – **соблюдается.**

Контроль соблюдения режима обработки яиц – **соблюдается.**

Контроль за обработкой овощей и фруктов – **проводится**

Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции – **соблюдается**

Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) – **проводится**

Контроль наличия суточных проб – **проводится.**

**Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:**

Условия обработки кухонной и столовой посуды – **соблюдается порядок обработки кухонной и столовой посуды.**

Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды – **соблюдается.**

Обеспеченность персонала специальной одеждой - **обеспечены.**

Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом – **имеются**

Соблюдению персоналом правил личной гигиены – **имеется инструкция по соблюдению правил личной гигиены для персонала.**

Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье» - **не заносится**

Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения – **весь персонал пищеблока прошли мед.осмотр и гиги. обучение прошли**

Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств – **столовая посуда, моющие и дез. средства в достаточном объеме имеются.**

Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день – **имеется.**

Результаты родительского (общественного контроля) проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися - **данные мероприятия не проводятся.**

**В ходе проведения проверки: выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):**



- с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи не используют термометры п.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- складское помещение для хранения продукции не оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами п.3.13.СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- в целях проведения профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности не проводится витаминизация третьих и сладких блюд;  
в целях профилактики йододефицитных состояний у детей не используют соль поваренную пищевую йодированную при приготовлении блюд и кулинарных изделий п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- источники повышенного выделения влаги ,газов, пыли (мучной) (моечные ванны, складское помещение для хранения продукции) не оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции (п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, не ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой и не осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней) ( Приложение N 13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- не размещена в доступных для родителей и детей местах (в холле) следующая информация:  
ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;  
рекомендации по организации здорового питания детей п.8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
- производственные журналы не ведутся по рекомендуемым образцам, не заносятся информация в полной мере: гигиенический журнал для осмотра работников пищеблока (Приложение № 1 к Сан Пин 2.3/2.4.3590-20), журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4 к Сан Пин 2.3/2.4.3590-20),журнал для учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3 к Сан Пин 2.3/2.4.3590-20),журнал для учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 2 к Сан Пин 2.3/2.4.3590-20), журнал бракеража скоропортящейся пищевой продуктов (Приложение № 5 к Сан Пин 2.3/2.4.3590-20)
- уборочный инвентарь для пищеблока не промаркирован и упорядочено его хранение ( п.2.19.),
- Согласно данным экспертного заключения по результатам лабораторных исследований №01-811 от 15.04.2021,протокол № 1730 от 08.04.2021 г. в исследованной готовой продукции: **обед** (калорийность, белки, жиры,) по определяемым санитарно-гигиеническим показателям не соответствует требованиям (Приложение N10 Таблица 1 к Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20) так как:
  - калорийность занижена и составила 699,3 ккал, при нормативе от 705 до 822,2 ккал;
  - белки занижены, составили 10,4 ккал при норме от 23,1 до 26,95 ккал;
  - жиры занижены, составил 32,1 ккал. При норме 23,7 до 27,66.
  - углеводы занижены, составил 92,2 ккал при норме от 105,5 до 117,2 ккал



**Таким образом, нарушаются требования:** Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования

(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):

нарушений не выявлено

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)

**Прилагаемые к акту документы:**

**Протокола лабораторных исследований:** готовое блюдо на микробиологические показатели № 1729 от 12.04.2021г. – экспертное заключение № 01-894 от 19.04.2021

**Протокола лабораторных исследований:** готовое блюдо на калорийность № 1730 от 08.04.2021г. – экспертное заключение № 01-811 от 15.04.2021

Подписи лиц, проводивших проверку:

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

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 28 ” 04 2021 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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