

**Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в
Старооскольском районе**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по
Белгородской области в Старооскольском районе
309511, Белгородская обл., г. Старый Оскол, ул. Ерошенко, 1

01.03.2021
14:00

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 148/14

По адресу/адресам:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Начальная общеобразовательная школа №31" Старооскольского городского округа (МБОУ "СОШ №31"), 309502, Белгородская область, г. Старый Оскол, мкр. Солнечный, д.22

На основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Белгородской области № 148/14 от 28.01.2021 была проведена **внеплановая выездная** проверка в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Начальная общеобразовательная школа № 31" Старооскольского городского округа, Белгородская область, г. Старый Оскол, мкр. Солнечный, д. 22

Дата и время проведения проверки:

МБОУ "СОШ № 31"

12.02.2021 с 09:30 по 11:30. Продолжительность 2:00

19.02.2021 с 14:00 по 17:00. Продолжительность 3:00

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Старооскольском районе

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

«28» января 2021 г.
Дата

15:00
Время


Подпись

Орехова Т.Н.
Ф.И.О.

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки (заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры): -

Лицо(а), проводившие проверку:

главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Старооскольском районе Кириллина Надежда Николаевна.

При проведении проверки присутствовали:

директор МБОУ "СОШ № 31" Орехова Татьяна Николаевна.

Внеплановая проверка проведена в соответствии с приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №723 от 16.10.2020 года «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданным во исполнение поручения Президента РФ от 14.10.2020 года №Пр-1665 (в соответствии с пунктом 3 части 2 статьи 10 Федерального закона "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ).

В ходе проведения проверки установлено:
МБОУ "СОШ № 31" (ОГРН 1023102364933, ИНН 3128032548) расположено по адресу: Белгородская область, г.Старый Оскол, мкр. Солнечный, д.22, в отдельно стоящем панельном двухэтажном здании, бывшем здании детского сада, введенном в эксплуатацию в 1994 году.

На территории хозяйственной зоны установлено на бетонированной площадке 2 контейнера с крышками для сбора твердых бытовых отходов. Вывоз мусора осуществляется ООО "Транспортная компания "Экотранс" согласно контракту № СОР-2458 от 21.12.2020.

Услуги по дератизации, дезинсекции оказывает Некоммерческое партнерство "Осколсанэпидблагополучие" согласно контракту на оказание услуг от 08.02.2021 № 126 (обработка проводится ежеквартально, представлен акт на выполненные услуги за 4 квартал 2020 года).

Водоснабжение школы - централизованное с подачей холодной и горячей воды от городских сетей. Горячим и холодным водоснабжением обеспечены производственные цеха пищеблока, умывальные, санузлы. Канализация централизованная. Коммуникационные сети находятся в исправном состоянии.

На момент проверки в школе обучается 350 школьников 1-4 классов. Предусмотренные формы организации питания: горячие молочные завтраки, обеды и полдники. Все учащиеся получают горячий бесплатный завтрак. Обед получают 298 учеников за счет родительской платы, кроме детей льготной категории. Детей, имеющих заболевания сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия - нет.

Режим работы школы односменный. Продолжительность перемен для питания детей составляет 20 минут, что соответствует действующим санитарным нормам и правилам.

Питание школьников организовано юридическим лицом ООО "Фабрика социального питания". Пищеблок расположен на первом этаже, типовой, имеет отдельный вход. Рассчитан для работы на сырье, поточность технологического процесса на пищеблоке выдержана. Доставка продуктов осуществляется специализированным автотранспортом ООО "Фабрика социального питания" и предприятий-поставщиков.

Общая площадь 2-х обеденных залов столовой – 109,88 кв.м; количество оборудованных посадочных мест – 152; максимальное количество одновременно питающихся детей – до 152. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей. Столы накрывает персонал.

Набор помещений пищеблока: горячий цех с участками мясо-рыбным, овощным, моечной кухонной посуды; кладовая сыпучих продуктов, кладовая овощей, моечная кухонной посуды, помещения для персонала (гардероб, санитарный узел, душевая), обеденный зал.

При обеденном зале предусмотрена моечная столовой посуды, оборудованная в соответствии с функциональным назначением.

Оборудование пищеблока: 2 электроплиты (четыре конфорочные), 1 шкаф жарочный, 1 пароконвектомат, 1 хлеборезка, 1 электросковорода, 1 котел пищеварочный, 1 проточный электроводонагреватель, 1 машина протирачно-резательная, 1 электромясорубка, 1 машина картофелеочистительная, 3 весов, 5 производственных столов.

Холодильное оборудование: 4 единицы. Все технологическое и холодильное оборудование пищеблока находится в рабочем состоянии.

Пищеблок укомплектован промаркированным оборудованием, разделочным инвентарем, а также столовой и кухонной посудой. Маркировка кухонной посуды, разделочного инвентаря выполнена в соответствии с требованиями.

Моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами обеспечены (в наличии жидкое средство «Прогресс»). Инструкции по мытью посуды, разделочного инвентаря имеются. Режим мытья посуды соблюдается.

Для хранения сыпучих продуктов предусмотрена кладовая. Макароны изделия, крупы в ассортименте, сахар, мука хранятся на стеллажах, подтоварниках. Емкости для отбора суточных проб имеются в достаточном количестве, промаркированы. Хранение суточных проб организовано в соответствии с требованиями.

Для приготовления блюд используется сырье с наличием необходимой информации, в том числе даты выработки, срока хранения. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, по упаковке, маркировке соответствуют требованиям технических регламентов.

Все блюда готовятся с применением йодированной соли, на складе имеется запас йодированной соли; искусственная С-витаминизация блюд проводится аскорбиновой кислотой, медработником ведется журнал С-витаминизации. В питании детей используются натуральные продукты с высоким природным содержанием витамина С (чай с лимоном; компоты из яблок, фруктов и ягод с/м, сухофруктов; яблоки; салат из капусты). Продукты, обогащенные витаминами, премиксы не используются.

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом пищеблока созданы (имеется отдельный санитарный узел, хранение личной одежды и спецодежды осуществляется отдельно, в специально выделенном помещении). Ежедневно персоналом проводится денатурация пищевых отходов с регистрацией объемов денатурированных пищевых отходов в специально выделенном для этих целей журнале.

Личные медицинские книжки работников пищеблока представлены, медицинский осмотр, профессиональное гигиеническое обучение проходят своевременно. Ведется журнал «Здоровье» по установленной форме.

В столовой имеется утвержденное и согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Белгородской области примерное 10-дневное меню. Столовая обеспечена технологическими карточками на все приготовляемые блюда. На основании приказа директора школы в образовательном учреждении создана бракеражная комиссия по проверке качества приготовления пищи в составе заместителя директора, повара-бригадира, фельдшера. При проверке бракеражного журнала готовой продукции запрещенных блюд, повторяемости блюд в течение одного, двух и трех дней подряд не выявлено. Питание разнообразно.

Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости):

- на завтраки: среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли - 1,5 г, сахара - 11 г, суммарная масса блюд - мин. 630 г, макс. 760 г, калорийность - мин. 502 ккал, макс. 620 ккал; содержание витаминов (мг): С-6,6, В1-0,3, В2-0,03, А-2; содержание минеральных веществ (мг): кальций - 454, фосфор - 640, магний - 102, железо - 3,5

- на обеды: среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли - 2 г, сахара - 15,0 г, суммарная масса блюд - мин. 830 г., макс. 920 г., калорийность - мин. 810 ккал, макс. 860 ккал; содержание витаминов (мг): С - 47, В1 - 0,4, В2- 0,05, А - 1,5; содержание минеральных веществ (мг): кальций - 152, фосфор - 240, магний - 120, железо - 17,5.

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.

Выполнение норм продуктов питания ведется медицинским работником. Блюда из овощей, фрукты - выдаются ежедневно.

В зале столовой имеется информационный стенд по организации питания, на стенде размещено меню на день.

Приказом директора школы создана комиссия общественного контроля по изучению вопросов организации питания учащихся. Определен перечень вопросов, контролируемых указанной комиссией; результаты работы комиссии отражаются в справках.

При расчете процента пищи, не съедаемой обучающимися, минимальный процент составил - 2,3, максимальный процент - 2,9.

Проведены измерения температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи.

Измеренная температура составила: на линии раздачи - запеканка из творога с изюмом со сгущенным молоком +55,8 гр.С, какао с молоком +65,3 гр.С; на обеденном столе - запеканка из творога с изюмом со сгущенным молоком +43,8 гр.С, какао с молоком +50,3 гр.С.

Вес блюд определялся при доставке проб в лабораторию. Вес соответствует установленному технологическими карточками (результаты отражены в протоколах исследований завтрака на калорийность).

В ходе проверки проведен отбор проб:

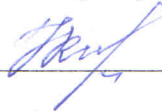
- завтрак из 2-х блюд (запеканка из творога с изюмом со сгущенным молоком, какао с молоком) на калорийность;
- готовое блюдо (запеканка из творога с изюмом) - на микробиологические показатели;
- сок мультифруктовый с мякотью восстановленный. Для детского питания - на санитарно-химические показатели.

По результатам проведенных лабораторных исследований все пробы по физико-химическим, микробиологическим показателям соответствуют требованиям технических регламентов и гигиеническим требованиям (протоколы исследований филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Старооскольском районе" №№ 419-3-1 – 419-33 от 17.02.2021; № 2844 от 20.02.2021).

Выявлены нарушения: нарушений не выявлено.


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

Главный специалист-эксперт



Кириллина Н.Н.

Уполномоченный представитель
юридического лица,
индивидуальный предприниматель,
его уполномоченный представитель





Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

Главный специалист-эксперт


Кириллина Н.Н.

Уполномоченный представитель
юридического лица,
индивидуальный предприниматель,
его уполномоченный представитель

Прилагаемые к акту документы:

акт отбора проб, протоколы лабораторных исследований филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Старооскольском районе" от 17.02.2021 №№ 419-3-1 – 419-33; № 2844 от 20.02.2021; фототаблица.

Подписи лиц, проводивших проверку:



Кириллина Н.Н.

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

«01» марта 2021г.
Дата


Подпись

Орехова Т.Н.
Ф.И.О.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

Кириллина Н.Н.