

« 03 » 04 2022 г. № КНМ 42230041000105605512

(отметка о размещении (дата и учетный номер)  
сведений о выездной проверке во ФГИС «ЕРКНМ»)

ссылка на карточку мероприятия  
в едином реестре контрольных (надзорных)  
мероприятий:



(QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ)



**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 Кемеровской области – Кузбассу**

(Управление Роспотребнадзора по Кемеровской области – Кузбассу)

**Территориальный отдел в городе Киселевске, городе Прокопьевске  
и Прокопьевском районе**

Подольская ул., д. 19, г. Прокопьевск, 653045

тел. (3846) 69-80-20 факс (3846) 69-92-88

E-mail: adm-prokopievsk@42.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 74305867, ОГРН 1054205036434, ИНН/КПП 4205081760/420501001

(наименование территориального отдела)

« 14 » апреля 2023 г., 10 час. 00 мин. № 121-вн  
(дата и время составления акта)

Кемеровская область - Кузбасс, Прокопьевский район, п.Октябрьский, пер

Школьный,6

(место составления акта)

### **Акт выездной проверки**

(плановой/внеплановой)

1.Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя

(руководителя) Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области – Кузбассу Парамоновой Е.С. от 03 апреля 2023 г. №121-вн

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках осуществления **федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)**, федерального государственного контроля (надзора) в области защиты прав потребителей

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) Карпенко Елена Сергеевна – ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области-Кузбассу в городе Киселевске, в городе Прокопьевске и Прокопьевском районе ;

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты: не привлекались

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации): Вишнякова Наталья Борисовна — эксперт, врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе;

Долгова Наталья Васильевна – врач-эксперт филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, Прокопьевске и Прокопьевском районе; Щегловская Марина Анатольевна – врач-эксперт филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, Прокопьевске и Прокопьевском районе; Брехова И.Н. – операторы ЭВМ, Сидилева Александра Александровна – врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе, Чистякова Галина Сергеевна – руководитель ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе, Аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» 26.07.2017 RA.RU.710013, выданный Федеральной службой по аккредитации; аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» (филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе) от 08.02.2017 № РОССТУ.0001.510750.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: **Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Октябрьская основная общеобразовательная школа»**

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

юридический адрес: Кемеровская область - Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер Школьный, 6  
фактический адрес: Кемеровская область - Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер Школьный, 6  
Кемеровская область - Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер Школьный, 14

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица: **Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Октябрьская основная общеобразовательная школа»**  
ИНН 4239005284, ОГРН 1024201889238

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля,

в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с « 05 » апреля 2023 г., 09 час. 30 мин.

по « 14 » апреля 2023 г., 10 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с

с « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ г., \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

по « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ г., \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

1 день 05.04.2023г

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

- 1) осмотр
- 2) отбор проб (образцов)
- 3) экспертиза
- 4) истребование документов
- 5) получение письменных объяснений

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с « 05 » 04 2023 г., 09 час. 30 мин.

по « 05 » 04 2023 г., 12 час. 35 мин.

по месту : Кемеровская область - Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер Школьный, 6

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен:

протокол осмотра от 05.04.2023г

протокол отбора проб от 05.04.2023г

определение о назначении экспертизы 05.04.2023г

объяснения лица от 05.04.2023г

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: примерное меню, ежедневное меню, инструкции на моющие средства, примерное 10-ти дневное меню; гигиенический журнал; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; договор на организацию горячего питания, личные медицинские книжки сотрудников, протокол осмотра от 05.04.2023г, протоколы проб №4761-4760 от 10.04.2023, № 4758-4759 от 10.04.2023г, №4748-4757 от 06.04.2023 экспертные заключения ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе, экспертные заключения №298 от 12.04.2023г

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа; 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки

Наименование учреждения - Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Октябрьская основная общеобразовательная школа»

юридический адрес: Кемеровская область - Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер Школьный, 6

фактический адрес: Кемеровская область - Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер Школьный, 6

Кемеровская область - Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер Школьный, 14

1. Характеристика.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Октябрьская основная общеобразовательная школа» осуществляет деятельность в зданиях, расположенном на земельном участке по адресу: Кемеровская область - Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер Школьный, 6

Кемеровская область - Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер Школьный, 14

Питание обучающихся начальной школы проводится по адресу: Кемеровская область - Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер Школьный, 6

Питание обучающихся начальной школы не проводится по адресу: Кемеровская область - Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер Школьный, 14

**Пищеблок** расположен на 1-ом этаже;

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи: горячий цех, зона для мытья кухонной и столовой посуды, мясо-рыбный цех, овощной цех, складское помещения с холодильным оборудованием, помещения для персонала, что соответствует требованиям п. 2.4.6.1. СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Питание детей организовано на базе школьной столовой, что соответствует требованиям п. 1.9. СанПиН 2.4.3648 - 20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями), на столах и стульях отсутствуют дефекты и повреждения покрытия, что позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п. 2.4.6.3. СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Перечень оборудования производственных помещений пищеблока:

Наименование производственного помещения	Оборудование
Обеденный зал	- 6 столов по 7 стульев;

Горячий цех с зоной мытья кухонной и столовой посуды	<ul style="list-style-type: none"> <li>- электропечь на 4 конфорки с духовым шкафом;</li> <li>- мармит для I и II блюд;</li> <li>- стол из нержавеющей стали «пищевые отходы»;</li> <li>- стол из нержавеющей стали – 3 шт;</li> <li>- стол-стеллаж из нержавеющей стали «хлеб»;</li> <li>- стол из нержавеющей стали «ОС»;</li> <li>- тестомес;</li> <li>- умывальная раковина для рук;</li> <li>- производственная ванна;</li> <li>- трехсекционная моечная ванна;</li> <li>- двухсекционная моечная ванна;</li> <li>- среднетемпературный бытовой холодильник «суточные пробы» (+8°C);</li> <li>- универсальный привод;</li> <li>- пароконвектомат;</li> <li>- весы электронные;</li> <li>- стеллаж – 4 шт.;</li> <li>- стерилизатор для ножей;</li> <li>- слайсер;</li> <li>- миксер;</li> </ul>
Овощной цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стол из нержавеющей стали с раковиной «ОС» - 2 шт.;</li> <li>- среднетемпературный шкаф (+2°C);</li> <li>- весы электронные;</li> </ul>
Мясо-рыбный цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>- стол из нержавеющей стали с раковиной «мясо/рыба»;</li> <li>- стол из нержавеющей стали с раковиной «куры/яйцо»;</li> <li>- бытовой двухкамерный холодильник: верхняя камера среднетемпературная «дефростация» (0°C), нижняя камера низкотемпературная «рыба» (-20°C);</li> <li>- овоскоп;</li> <li>- весы электронные;</li> <li>- электромясорубка;</li> <li>- умывальная раковина для рук;</li> <li>- электроводонагреватель 50 л;</li> </ul>
Склад	<ul style="list-style-type: none"> <li>- среднетемпературный холодильный шкаф «яйцо» (+5°C);</li> <li>- среднетемпературный холодильный шкаф «фрукты» (+5°C);</li> <li>- стеллаж – 2 шт.</li> <li>- морозильная камера «мясо» (-18°C);</li> <li>- среднетемпературный холодильник «молоко» (+5°C);</li> </ul>
Туалет для персонала	
Гардероб для персонала, уборочный инвентарь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- шкаф;</li> <li>- стеллаж для уборочного инвентаря;</li> </ul>

Загрузочная	<ul style="list-style-type: none"> <li>- весы электронные;</li> <li>- подтоварник;</li> </ul>
-------------	---

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеют мерную отметку объема в литрах и миллилитрах, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, ст.17,24,28 Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Результаты контроля температурных режимов хранения в холодильном оборудовании заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" с указанием наименования производственного помещения, наименования холодильного оборудования и температурного режима в дни текущего месяца, что соответствует п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст.17,24,28 Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции в наличии, что соответствует требованиям п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ст.28,17 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст 7 глава 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880

Складское помещение хранения пищевых продуктов оборудованы прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, ведется ежедневная регистрация в «Журнал учета температуры и влажности в складском помещении», что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.8., п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Имеется фарфоровая и стеклянная посуда, которая отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, что соответствует требованиям п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ст.28,17 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

На момент проверки к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий допущен персонал, в должностные обязанности которого входят указанные виды деятельности, что соответствует требованиям п. 3.5.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ст.28,17 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стираются с применением моющих средств, просушиваются и хранятся в специально промаркированной таре. Для уборки всех цехов пищеблока выделен отдельный промаркированный, что соответствует требованиям п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ст.28,17 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания: исключены продукты с раздражающими свойствами, что соответствует требованиям п. 8.1.2. ,п.25 приложения 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ст.28,17 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Количество питающихся детей с 1-4 классы по федеральным программам 36чел.(завтрак).

В обеденном зале имеется меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения, имеется печать об утверждении меню, что соответствует п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ст.28,17 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Меню разработано на 20 дней, что соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Ежедневное меню организованного питания на сутки для детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции размещено в обеденном зале, что соответствует п. 8.1.7.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ст.28,17 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Ежедневно перед началом работы ответственным по питанию проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра ежедневно заносятся в "Гигиенический журнал", который ведется по рекомендованной форме (указывается отсутствие признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи; отсутствие заболеваний верхних дыхательных путей у сотрудника), что соответствует требованиям п. 2.22., приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ст.28,17 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

#### **Результаты лабораторного контроля:**

Калорийность и химический состав находятся в пределах допустимых отклонений, что соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20; протоколы ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» в городе Киселевске, в городе Прокопьевске и Прокопьевском районе №4761-4760 от 10.04.2023

Представленные пробы (картофель запеченный, рыба) соответствуют ТР ТС 021/2011 прил 2 п.1.8, протоколы лабораторных исследований № 4758-4759 от 10.04.2023г. ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе

Согласно протокола лабораторных испытаний №4748-4757 от 06.04.2023 в смывах не выделены бактерии группы кишечных палочек, что допускается требованиями МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсеменённости объектов внешней среды», что не соответствует требованиям п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки:

На момент проверки не соблюдаются условия хранения: овощи (огурцы свежие) хранились в холодильном оборудовании при температуре +2 град С (согласно информации, указанной на маркировочном ярлыке условия хранения от +10 до +14°С), сухофрукты хранились в условиях склада при температуре +22 град С, (согласно информации, указанной на маркировочном ярлыке условия хранения от -10 до +16°С), что не соответствует ст.17 п.12 ТР ТС 021/2011, ст.28,17 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Личные вещи и спецодежда персонала пищеблока хранятся совместно, что не соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ст.28,17 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение не обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (на столе «Готовая продукция» установлен миксер для приготовления омлетной массы, протирачная машина для приготовления овощных пюре, установлена рядом с тестомесом), что не соответствует п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст.28,24 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», статья 14, п.1-1), статья 10, п.3-2) ТР ТС 021/2011., ст.28,24 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Приняты сухофрукты с маркировкой без полной информации о дате выработки (указано урожай 2023г., срок хранения от 6 до 12 мес), согласно информации, указанной на маркировке невозможно определить конечную дату реализации продукции, что не соответствует статья 4, глава 4.6., п.3), п.2 ТР ТС 022/2011 ст.17,24,28 Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения,

Суточные пробы хранятся в холодильном шкафу при температуре +8°C (при нормативе +2 до +6°C), что не соответствует п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст.17,28 Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

Согласно расписания звонков для организации питания используются перемены продолжительностью менее 20 мин (11.45-12.00), что не соответствует табл 6.6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания от 28.01.2021г», ст.28,17 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 – ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» Данные факты являются нарушением следующих норм законодательства.

Фактическое питание осуществляется не в соответствии с примерным 20-х дневным меню школьных завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов на март-май 2023 г., что не соответствует п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":

03.04.2023 фактически не выдано масло сливочное порционно весом 10гр;

06.04.2023 фактически на завтрак выданы бананы весом 135гр, по меню -150гр

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)-----

12.К настоящему акту прилагаются: 1) решение о проведении внеплановой проверки №121-вн от 03.04.2023, протокол осмотра, протокол отбора, определение о назначении экспертизы от 05.04.2023г,

протоколы проб 4761-4760 от 10.04.2023, № 4758-4759 от 10.04.2023г, №4748-4757 от 06.04.2023 экспертные заключения ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе, экспертные заключения №298 от 12.04.2023г

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Ведущий специалист -эксперт Карпенко Е.С.

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)

(подпись)

Ведущий специалист -эксперт Карпенко Е.С.

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

С актом о проведении выездной проверки ознакомлен « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г. в « \_\_\_\_ » ч. « \_\_\_\_ » мин. \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО законного или иного представителя контролируемого лица)

С актом о проведении выездной проверки ознакомиться отказался « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г. в « \_\_\_\_ » ч. « \_\_\_\_ » мин. \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО законного или иного представителя контролируемого лица)

(подпись)

(ФИО должностного лица контрольного (надзорного) органа)

Акт проверки направлен контролируемому лицу в электронном виде по адресу: \_\_\_\_\_, в том числе через личный кабинет на специализированном \_\_\_\_\_ (адрес электронной почты),



электронном портале \_\_\_\_\_  
(указать электронный портал)

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:

