



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

Северный территориальный отдел
Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по Саратовской области

г. Балаково

(место составления акта)

« 31 » мая 20 21 г.

(дата составления акта)

13 час. 00 мин.

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ,
органом государственного контроля (надзора), юридического лица
№ 82

По адресу: Саратовская область, Духовницкий район, с. Березовая Лука, ул. Кирова, 44.
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения врио руководителя Управления Роспотребнадзора по Саратовской области И.В. Мясниковой № 952-в от 29.04.2021 г.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении: Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа имени полного кавалера Орденов Славы М.В. Скворцова с. Березовая Лука Духовницкого района» Саратовской области (МОУ «СОШ имени полного кавалера Орденов Славы М.В. Скворцова с. Березовая Лука»).

(плановая/внеплановая, документарная/выездная) (наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

"12" 05. 2021 г. с 13-00 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. по 31.05.2021 г. Продолжительность 1 ч.

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: - 14 рабочих дней / 1 час (рабочих дней/часов)

Акт составлен: Северным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Саратовской области

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлена (ы):

(заполняется при проведении выездной проверки)

Директор МОУ «СОШ имени полного кавалера Орденов Славы М.В. Скворцова с. Березовая Лука», 30.04.2021 г. 12-00 час. Стародубцева Галина Васильевна

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Лицо, проводившее проверку: главный специалист-эксперт Северного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Саратовской области Габалова Татьяна Федоровна.
должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку;

в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций: не привлекались.

При проведении проверки присутствовал: директор МОУ «имени полного кавалера Орденов Славы М.В. Скворцова с. Березовая Лука» Стародубцева Галина Васильевна.

При проведении внеплановой выездной проверки Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа имени полного кавалера Орденов Славы М.В. Скворцова с. Березовая Лука Духовницкого района» Саратовской области (МОУ «СОШ имени полного кавалера Орденов Славы М.В. Скворцова с. Березовая Лука») (распоряжение № 780-в от 25.11.2020 г.; акт проверки № 73 от 14.12.2020 г.) было выдано предписание № 73 от

14.12.2020г. об устранении нарушений обязательных требований, со сроком исполнения 30.04.2021г., установленных СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» утратившими силу с 01.01.2021г.

Введенные в действие с 01.01.2021г. 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 молодежи», предусматривают выполнение следующих пунктов требования предписания №73 от 14.12.2020г.:

1. Обновить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемого моющего средства, в моечном помещении пищеблока, в соответствии с п.3.10 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
2. Ежедневно в обеденном зале вывешивать, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, в соответствии с п.8.1.7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
3. На пищеблоке заменить веселки с трещинами и механическими повреждениями, в соответствии с п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
4. Для обработки сырой птицы выделить отдельный стол, разделочный инвентарь (нож), в соответствии с п.3.2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
5. Строго по назначению соблюдать маркировку на кухонной посуде, промаркировать разделочные доски для сырой продукции, в соответствии с п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
6. С целью обеспечения качества и безопасности приготовления и реализации готовых блюд приготовление салатов проводить с учетом имеющихся условий для организации питания в образовательном учреждении, в соответствии с п.2.14 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Требования п.1 предписания № 73 от 14.02.2020г. – «Приобрести термометр для измерения температуры воды в моечных ваннах», требования п.3 предписания № 73 от 14.02.2020г. – «На пищеблоке в цехе сырой продукции уmyвальную раковину для мытья рук оборудовать смесителями, конструкция которых исключает повторное загрязнение рук после мытья», не соответствуют 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 молодежи».

Таким образом, данное предписание подлежит исполнению в части требования п.п. 2,4,5,6,7,8 в соответствии с п.п. 2.14, 3.10, 3.2, 8.1.7 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в соответствии с п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

В ходе проведения проверки установлено:

При проведении внеплановой выездной проверки МОУ «СОШ имени полного кавалера Орденов Славы М.В.Скворцова с.Березовая Лука», с целью контроля исполнения требований п.п. 2,4,5,6,7,8 предписания об устранении выявленных нарушений № 73 от 14.12.2020г., срок исполнения предписания 30.04.2021г., установлено: предписание выполнено, а именно:

1. Обновить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемого моющего средства, в моечном помещении пищеблока – **выполнено**;
2. Ежедневно в обеденном зале вывешивать, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и

названия кулинарных изделий – **выполнено**;

3. На пищеблоке заменить веселки с трещинами и механическими повреждениями – **выполнено**;

4. Для обработки сырой птицы выделить отдельный стол, разделочный инвентарь (нож) – **выполнено**;

5. Строго по - назначению соблюдать маркировку на кухонной посуде, промаркировать разделочные доски для сырой продукции – **выполнено**;


6. С целью обеспечения качества и безопасности приготовления и реализации готовых блюд приготовление салатов проводить с учетом имеющихся условий для организации питания в образовательном учреждении – **выполнено**, согласно представленного журнала бракеража готовых кулинарных изделий.

Таким образом, директором МОУ «СОШ имени полного кавалера Орденов Славы М.В.Скворцова с.Березовая Лука» Стародубцевой Галиной Васильевной предприняты все возможные меры для выполнения вышеуказанного пункта предписания.

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)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, **отсутствует**

(заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

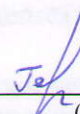
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы:

- распоряжение №952-в от 29.04.2021г.;
- мотивированное представление от 28.04.2021г.;
- копия журнала бракеража готовых кулинарных изделий.

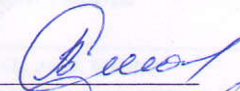
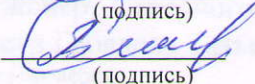
Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт Северного ТО
Управления Роспотребнадзора
по Саратовской области


(подпись)

Т.Ф.Габалова

С актом проверки ознакомлена,
копию акта получила:
директор МОУ «СОШ имени полного
кавалера Орденов Славы
М.В.Скворцова с.Березовая Лука»


(подпись)

(подпись)

Г.В.Стародубцева

Г.В.Стародубцева

"31" мая 2021г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)