

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и  
Благополучия человека по Белгородской области**

**РАСПОРЯЖЕНИЕ**

**органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля  
о проведении внеплановой выездной проверки  
юридического лица, индивидуального предпринимателя  
от 13.04.2021 № 587/16**

1. Провести проверку в отношении:  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Серетинская основная общеобразовательная школа" Яковлевского района Белгородской области ОГРН 1023101456949, ИНН 3121001967
2. Место нахождения:  
309752, Белгородская область, Яковлевский район, с.Серетино, ул. Буденного, д.26  
Вид деятельности: образовательная
3. Назначить лицом(ми), уполномоченным(ми) на проведение проверки:
  - Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе Агафонову Татьяну Ивановну - руководитель проверяющей группы;
  - ведущего специалиста-эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе Чернышева Никиту Андреевича.
4. Привлечь к проведению проверки в качестве экспертов, представителей экспертных организаций, следующих лиц:
  - Заведующую отдела организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз и обследований Красникову Людмилу Александровну;
  - Врача по общей гигиене отдела организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз и обследований Поплёнкину Оксану Николаевну;
  - Помощника санитарного врача отдела организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз и обследований Зайцеву Людмилу Фёдоровну;
  - Помощника санитарного врача отдела организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз и обследований Кривенко Людмилу Ивановну;
  - Помощника санитарного врача отдела организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз и обследований Николайцеву Любовь Васильевну;
  - Помощника санитарного врача отдела организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз и обследований Гречихину Людмилу Григорьевну;
  - Помощника санитарного врача отдела организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз и обследований Борченко Юрия Викторовича;(в качестве экспертной организации Федерального бюджетное учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области" аттестат аккредитации № RA.RU.710092 выдан 17.09.2015г, ИЛЦ филиала Федерального бюджетное учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Яковлевском районе" аттестат аккредитации № РОСС RU.001.510544 выдан 21.03.2017 г. выдано Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека).
5. Настоящая проверка проводится в рамках: государственного контроля в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия. Реестровый номер функции в федеральной государственной информационной системе: 313122070



6. Установить, что настоящая проверка проводится с целью: государственного надзора и контроля за исполнением требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

основание проверки: приказ Роспотребнадзора от 16.10.2020 года №723 "О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов", изданный в целях реализации поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № ПР-1665 (в соответствии с пунктом 3 части 2 статьи 10 Федерального закона от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ).

задачами настоящей проверки являются: выявление и пресечение нарушений обязательных требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

7. Предметом настоящей проверки является:

– Соблюдение обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами

8. Срок проведения проверки: 13 рабочих дней

К проведению проверки приступить  
с 14.04.2021

Проверку окончить не позднее  
30.04.2021

9. Правовые основания проведения проверки:

– Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. №294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" (в соответствии с пунктом 3 части 2 статьи 10 Федерального закон от 26 декабря 2008 г. №294-ФЗ)

10. Обязательные требования и (или) требования, установленные муниципальными правовыми актами, подлежащие проверке:

- ст.11, 17, 19, 22, 24, 28, 32, 34-36 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

- ст. 3-5, 9, 12, 15-25 Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

- главы 1-3, 5, 6 ТР ТС 021/2011 "Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880);

- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания";

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки";

- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части её маркировки" (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881);

- ТР ТС 023/2011 "Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882);

- ТР ТС 024/2011 "Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №883);

- ТР ТС 029/2012 "Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (Утвержден решением Совета ЕЭК от 20.07.2012 №58);



- ТР ТС 033/2013 "Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (Принят Решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 №67);
- ТР ТС 034/2013 "Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (Принят Решением Совета ЕЭК от 26.10.2016 № 162);
- ТР ЕАЭС 040/2016 "Технический регламент Таможенного союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (Принят Решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 №68);
- Технический регламент Таможенного союза ТС ТР 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 года N 45);
- разделы I - VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";
- Технический регламент Таможенного союза ТС ТР 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 N 797);
- раздел II, III СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- разделы I, III СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
- СанПиН 2.3.2.2362-08 "Дополнения и изменения № 9 к СанПиНу 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов";
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
- СП 3.1.7. 2616 -10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 "Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней";
- СП 3.1.1.3108-13 "Профилактика острых кишечных инфекций";
- СП 3.1.2.3117-13 "Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций";
- СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";
- СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277).

11. В процессе проверки провести следующие мероприятия по контролю, необходимые для достижения целей и задач проведения проверки:

с 14.04.2021 по 30.04.2021 (13 рабочих дней) – рассмотрение документов юридического лица, обследование и оценка санитарно-технического состояния пищеблока учреждения для выяснения следующих вопросов:

Соблюдение требований к организации питания. Отбор проб для лабораторного исследования. Результаты лабораторно-инструментальных исследований.

- оценка условий для организации питания
- характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов
- наличие информационного стенда об организации питания, ежедневного меню
- результаты родительского (общественного) контроля.
  - оформление документов по результатам проверки.



Провести отбор образцов проб для лабораторных исследований:

Готовое блюдо на микробиологические показатели (ГБМБ) - 2, ПССХ (масло сливочное)

- 1.

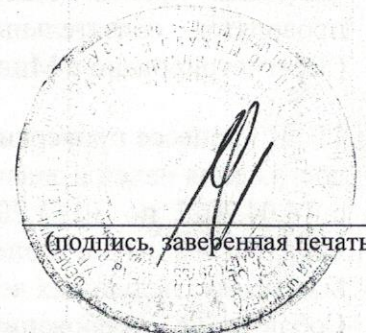
12. Перечень административных регламентов проведения мероприятий по контролю (при их наличии), необходимых для проведения проверки, административных регламентов взаимодействия (при их наличии):

- Административный регламент исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по проведению проверок деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров (утв. приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 июля 2012 г. № 764).

13. Перечень документов, представление которых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем необходимо для достижения целей и задач проведения проверки:

выписка из устава, заверенная печатью и подписью директора, содержащая полные реквизиты учреждения, перечень основных видов деятельности, сведения о законном представителе юридического лица; список сотрудников пищеблока, с указанием должности, заверенный подписью и печатью руководителя; личные медицинские книжки сотрудников с данными о прохождении медицинского осмотра, результатов необходимых лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также наличие сведений о профилактических прививках; договора и документы, подтверждающие их выполнение, на водоснабжение, водоотведение, вывоз твердых бытовых отходов, утилизацию ртутьсодержащих ламп, на проведение дератизации, дезинсекции; список поставщиков пищевых продуктов, бутилированной питьевой воды; график работы столовой; ежедневные и перспективное меню; результаты анализа выполнения норм питания; технико-технологическая документация на производство полуфабрикатов, блюд, используемых при организации питания, журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок, журнал бракеража готовой продукции, журнал учета С-витаминизации блюд, журнал "Здоровье", журнал учета температурного режима холодильного оборудования, наличие обеспечивающей прослеживаемость сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность пищевых продуктов.

**Руководитель Управления Роспотребнадзора, главный  
государственный санитарный врач по Белгородской  
области  
Оглезнева Е.Е.**



(подпись, заверенная печатью)

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе Чернышев Н.А.  
тел. (47244) 5-26-28, e-mail: [yakovlevo@31.rospotrebnadzor.ru](mailto:yakovlevo@31.rospotrebnadzor.ru)



Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по  
Белгородской области в Яковлевском районе  
309070, Белгородская обл., г. Строитель, ул. Ленина, 20

30.04.2021  
17-00

### АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля  
юридического лица, индивидуального предпринимателя  
№ 587/16

14.04 – 30.04.2021, Белгородская область, Яковлевский район, с.Серетино, ул. Буденного, д.26;

на основании распоряжения руководителя Управления Роспотребнадзора по Белгородской области Оглезневой Е.Е. №587/16от 13.04.2021г. была проведена внеплановая выездная проверка в отношении муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Серетинская основная общеобразовательная школа Яковлевского городского округа»

Продолжительность проверки: 13 рабочих дней

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе

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

«13» апреля 2021 г.  
Дата

17:00  
Время



Подпись

Коровянская О.А.  
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:

- Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе Агафонова Татьяна Ивановна.
- Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе Чернышев Никита Андреевич

При проведении проверки присутствовали:  
директор – Коровянская Ольга Александровна

#### В ходе проведения проверки установлено:

В 2020 году проведён капитальный ремонт здания учреждения, с заменой учебной мебели, оборудования, в том числе частично на пищеблоке. В школе работает 2 передвижных рециркулятора, согласно графика обработки всех помещений.

Проектная мощность учреждения – 130 мест

Фактически обучается детей – 106 чел.

Обучение организовано в одну смену, подвоз детей не организован.

Имеются контракты/договора на водоснабжение, дератизацию, дезинсекцию, поставку питьевой воды, ТКО, контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся:

- Контракт холодного водоснабжения №52а/1105 от 01.01.2021г. с ГУП Белгородской области «Белгородский областной водоканал».

- Контракт №ЯКР-815 на оказание услуг по обращению с ТКО на территории



Белгородской области от 01.01.2021г. с ООО «Центр Экологической Безопасности» Белгородской области.

- Контракт №1 на поставку питьевой воды «Рождественская» от 14.12.2020г. с ООО «Родник».

- Контракт №2 на оказание услуг по проведению дератизационных, дезинсекционных работ от 16.12.2020 г. с ООО «Гигиена и Профилактика».

- Контракт №0826600012220000173 на оказание услуг по организации питания обучающихся с ООО «Фабрика социального питания» от 13.01.2021г.

1) Оценка условий для организации питания:

1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одномоментно питающихся детей: количество посадочных мест по проекту – 47, фактически питается детей в один заход – 25;

1.2. Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам соответствует, время перемен для приёма пищи – 20 минут;

1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены - имеются

1.4. 1 Количество функционирующих умывальников с подачей горячей воды, установленных перед входом в столовую - 3, наличие мыла - имеется, полотенце - 2 электросушилки и бумажные.

Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное) - персонал.

1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи:

- на раздаче – 77 град С.

- на столе - 75 град С.

1.6. Санитарное состояние столовой: число мест в обеденном зале 47, площадь на 1 посадочное место 0,7 м<sup>2</sup>, обеспеченность мебелью - в достаточном количестве столы и скамейки, наличие подводки холодной воды ко всем моечным ваннам, раковинам имеется.

Наличие разводки горячей воды ко всем моечным ваннам имеется.

Наличие резервного источника горячего водоснабжения электроводонагреватель.

Вентиляция естественная и механическая (указать где) на пищеблоке, в рабочем состоянии.

Обеспеченность засетчивания окон в помещениях столовой - (да/нет).

Обеспеченность пищеблока инвентарем, оборудованием, посудой в достаточном количестве.

Наличие и исправность холодильного и технологического оборудования:

количество единиц холодильного оборудования 2 холодильных шкафа и 1 морозильный шкаф, их исправность - (да/нет).

Имеющиеся холодильные установки укомплектованы контрольными термометрами.

Имеется журнал учёта температурного режима холодильного оборудования - (да/нет).

Имеется журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования - (да/нет).

Технологическое оборудование: электроплиты – 2 шт., электросковорода - нет, жарочный (пекарский) шкаф – 1 шт., электромясорубка - 1 шт., универсальный привод - нет, мармит - нет, другое оборудование (перечислить): картофелечистка – 1 шт.

Исправность технологического оборудования - (да/нет).

Условия хранения сухих продуктов: оборудовано складское помещение. Имеется прибор для измерения влажности и температуры воздуха - (да/нет).

Условия хранения овощей - подвал.

Наличие утверждённого руководителем учреждения 10-дневного примерного меню – (да/нет), технологических карточек приготовления блюд, сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания - (да/нет).



Наличие по установленным формам: журнала бракеража сырых особо- и скоропортящейся продукции - (да/нет), журнала бракеража готовых блюд - (да/нет), журнала «здоровья» - (нет) – ведётся не по установленной форме, что является нарушением п.2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" предусматривающего, что медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях.

1.6.1. Соблюдаются ли требования по обеспечению последовательности (поточности) технологических процессов, исключая встречные потоки:

- сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции - (да/нет);
- использованной и чистой посуды - (да/нет);
- встречного движения посетителей и персонала – (да/нет).

Соблюдены ли требования по отделке поверхностей производственных, складских и обеденных (залов), моечных и санитарно-бытовых (душевые, туалетные) помещений:

- потолков – (да/нет);
- стен - (да/нет);
- полов – (да/нет).

Имеется ли защитная арматура на осветительных приборах в целях предотвращения попадания осколков на продукцию в случае их повреждения - (да/нет);

Соблюдается ли запрет на размещение светильников над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами - (да/нет);

Определена ли периодичность проведения:

- уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений - (да/нет);
- чистки, мойки и дезинфекции (да/нет);
- технологического оборудования и инвентаря (да/нет);
- влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств (да/нет);
- уборки обеденных столов (да/нет);
- генеральных уборок всех помещений (да/нет);

Есть ли в наличии отдельный инвентарь для уборки помещений, промаркированный в зависимости от вида помещения, а также обеспечены ли условия хранения данного инвентаря и используемых для уборки моющих средств:

- для производственных помещений (да/нет);
- для складских помещений (да/нет);
- для вспомогательных помещений (да/нет);
- для туалетов (да/нет);

Обеспечена ли защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых (да/нет);

Выполняются ли на предприятии (объекте) общественного питания мероприятия по сбору, временному хранению и удалению отходов:

- образующихся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции (да/нет);
- иных отходов из производственных помещений (да/нет);

1.6.2. Оборудование, инвентарь, посуда, тара

Имеется ли на предприятии (объекте) общественного питания в наличии оборудование, инвентарь, посуда, тара:

- изготовленные из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (да/нет);
- промаркированные в соответствии с изготавливаемым (обрабатываемым) на них пищевым



продуктом (да/нет);

Находится ли используемое оборудование в исправном состоянии (да/нет);

Соответствует ли количество одновременно используемой столовой посуды и приборов потребностям предприятия (объекта) общественного питания (да/нет);

Соответствует ли количество разделочного инвентаря для обеспечения технологических процессов (да/нет);

Соблюдаются ли необходимые условия для мытья и обработки:

- столовой посуды и приборов (да/нет);

- кухонной посуды (да/нет);

- оборотной тары (да/нет);

- разделочного инвентаря, колоды для разуба мяса (да/нет);

Имеются ли на рабочем месте инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств (да/нет);

Применяются ли только прошедшие государственную регистрацию моющие средства для мытья посуды (да/нет);

Организовано ли хранение моющих и дезинфицирующих средств в отведенном месте в таре изготовителя (да/нет);

Соблюдается ли запрет на использование для мытья посуды и инвентаря щеток с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна (да/нет);

Соблюдаются ли требования к проведению в конце рабочего дня дезинфекции всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению (да/нет);

Соблюдаются ли требования к просушиванию кухонной посуды (в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах) (да/нет);

Соблюдаются ли условия хранения столовых приборов, подносов (да/нет);

Соблюдается ли запрет на хранение столовых приборов россыпью на подносах (да/нет);

Соблюдается ли требование по ежедневной обработке кассет для столовых приборов (да/нет);

### 1.6.3. Транспортировка, прием, хранение пищевой продукции

Сопровождается ли поступающая на объект общественного питания пищевая продукция товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость продукции (да/нет);

Соблюдаются ли на объекте общественного питания меры по профилактике сальмонеллеза и других инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) при приеме продукции (да/нет);

Осуществляется ли хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых для изготовления пищевой продукции, в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ (да/нет);

Соблюдаются ли требования к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции (да/нет) – на остатке имеются блинчики с начинкой замороженные, овощи замороженные, хранящиеся при температуре выше минус 18 град.С, что является нарушением п.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" предусматривающего, что ... хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов;

Сохраняется ли маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта (нет) – без маркировочных ярлыков хранятся упаковки гороха, риса, муки, что является нарушением п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" предусматривающего, что прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке



(подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются;

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

- замечания к поступающему пищевому сырью (ДА) – принимается продукция без маркировочных ярлыков.

- замечания к маркировке продукции (ДА/НЕТ)

- замечания к сопроводительным документам (ДА/НЕТ)

- замечания к условиям хранения (ДА/НЕТ) – не соблюдается температурный режим хранения замороженных полуфабрикатов.

- замечания к срокам годности (ДА/НЕТ) – не соблюдаются сроки годности скрытой банки сгущенного молока, не отмечается дата вскрытия банки.

- замечания к ведению бракеража сырья (ДА/НЕТ) – не все графы заполняются в журнале бракеража: дата выработки, изготовитель и т.д.)

#### 1.6.4. Приготовление блюд и кулинарных изделий

Контроль соблюдения технологии приготовления блюд (соблюдается/не соблюдается);

Контроль соблюдения режима обработки яиц (соблюдается/не соблюдается);

Контроль за обработкой овощей и фруктов (соблюдается/не соблюдается);

Соблюдаются ли при приготовлении блюд режимы термической обработки продуктов (температура и длительность обработки) (да/нет);

Соблюдаются ли условия и сроки хранения готовых блюд до реализации (да/нет);

#### 1.6.5. Были ли выявлены в ходе проверки замечания к вопросам, характеризующие организацию питания:

Условия обработки кухонной и столовой посуды (ДА/НЕТ).

Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды (ДА/НЕТ).

Обеспеченность персонала специальной одеждой (ДА/НЕТ);

Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом (ДА) - организовано совместное хранение рабочей и личной одежды работников пищеблока, что является нарушением п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" предусматривающего, что для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

Соблюдению персоналом правил личной гигиены (ДА/НЕТ)

Оборудованы ли производственные помещения:

- раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды (да/нет);

- моющими средствами для мытья рук (да/нет);

- устройствами для вытирания и (или) сушки рук (да/нет);

- туалетами с раковинами для мытья рук (да/нет);

- вешалками для специальной (рабочей) одежды перед входом в тамбур туалета (да/нет);

Соблюдается ли запрет на прием пищи персоналом на рабочем месте (да/нет);

Соблюдаются ли запреты на хранение в производственных цехах:

- бьющихся предметов, зеркал, комнатных растений, личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала (да/нет);

- веществ и материалов, не используемых при изготовлении пищевой продукции (в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных



помещений и оборудования) (да/нет);

Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения (да/нет);

Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств (да/нет);

Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день (да/нет).

Соблюдается ли работниками при осуществлении производственной деятельности запрет на:

- ношение ювелирных и иных украшений, часов (да/нет);

- застегивание специальной одежды булавками (да/нет);

Соблюдается ли работниками требование к наличию коротко подстриженных ногтей и отсутствию покрытия ногтей лаком (да/нет);

#### 1.6.6. Реализация продукции общественного питания

Наличие согласованного меню (да/нет);

Число случаев необоснованной замены блюд в согласованном меню \_\_\_\_.

Правильность заполнения журнала бракеража готовой и сырой продукции (да/нет);

Соответствуют ли готовые блюда следующим требованиям к их температуре при раздаче:

- горячие блюда (супы, соусы, напитки) - не ниже 75 °С (да/нет);

- вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С (да/нет);

- холодные супы, напитки - не выше 14 °С (да/нет);

Проводится ли учет подлежащей утилизации пищевой продукции (да/нет);

Отбираются ли и оставляются ли суточные пробы готовых блюд при организации питания (да/нет);

Имеется ли холодильник для хранения суточных проб (да/нет);

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

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах 50, в т.ч. в первую смену 50 и во вторую смену 0, а также количество детей, имеющих сахарный диабет 0, целиакию 0, пищевую аллергию 0.

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием:

Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные завтраки 50, обеды 8.

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет 0, целиакия 0, пищевая аллергия 0).

3) Оценка меню:

3.1. Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному (имеется/не имеется)

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами, (имеется/не имеется) перечислить: овощи, фрукты.

3.3. Проведение искусственной С- витаминизации, (проводится/не проводится) перечислить: аскорбиновой кислотой.

3.4. Использование в меню премиксов, (имеется/не имеется) перечислить:

3.5. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл - удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (в мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг).

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд.

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли).



3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей.

Рабочая таблица по завтракам:

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюдо (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
30	31	32	33	34	35	36	37
410	727	375,2	667,7	9,02	0,431	-	7,21

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	Железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
38	39	40	41	42	43
441,42	399,68	86,71	3,42	-	-

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
44	45	46	47	48	49
0,9	19,7	50,0	-	30,0	-

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
50	51
-	4

Рабочая таблица по обедам:

ОБЕД							
суммарная масса блюдо (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
52	53	54	55	56	57	58	59
770	920	591,8	852	52,36	1,983	-	8,88

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	Железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
60	61	62	63	64	65
147,2	425,05	129,56	8,04	-	-



Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
66	67	68	69	70	71
4,9	20,74	40,0	-	9,0	-

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
72	73
10	4

4) Результаты родительского (общественного контроля) - проводятся ли данные мероприятия (ДА/НЕТ), суть замечаний \_\_\_\_\_, % пищи не

съедаемой обучающимися \_\_\_\_\_

4.1 Расчет % пищи не съедаемой обучающимися \_\_\_\_\_.

Рекомендуемая формула:

Объем несъеденных блюд =  $\frac{\text{масса не съеденных остатков блюд}}{\text{массу блюд на 1 ребенка} * \text{кол-во детей}} * 100\%$

Выявленные нарушения:

- организовано совместное хранение рабочей и личной одежды работников пищеблока, что является нарушением п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" предусматривающего, что для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- последняя обработка кулера проведена в 2020 году, что является нарушением п.8.4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" предусматривающего, что кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней; мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

Ответственность за данные нарушения предусматривается ст.6.4 КоАП РФ. Ответственный за совершение правонарушения – заместитель директора по АХЧ.

- журнала «здоровья» – ведётся не по установленной форме, что является нарушением п.2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" предусматривающего, что медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой



продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении N 1 к настоящим Правилам) на бумажном и/или электронном носителях.

- на остатке имеются блинчики с начинкой замороженные, овощи замороженные, хранящиеся при температуре выше минус 18 град.С, что является нарушением п.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" предусматривающего, что хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов;

- без маркировочных ярлыков хранятся упаковки гороха, риса, муки, что является нарушением п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" предусматривающего, что прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

- в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции не все графы заполняются: не ставится дата выработки, изготовитель и т.д.

- отсутствует журнал учёта температуры и влажности в складском помещении, что является нарушением п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" предусматривающего, что в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

Ответственность за данные нарушения предусматривается ч.1 ст.6.7 КоАП РФ. Ответственный за совершение правонарушения – должностное лицо ООО «Фабрика социального питания».

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

Уполномоченный представитель  
юридического лица,  
индивидуальный предприниматель  
его уполномоченный представитель



*Агафонова Т.И.*  
Агафонова Т.И.

Коровянская О.А.

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


Уполномоченный представитель  
юридического лица,



индивидуальный предприниматель,  
его уполномоченный представитель \_\_\_\_\_

Прилагаемые документы:  
протоколы лабораторных исследований готовых блюд, пищевых продуктов, протокол об административном правонарушении №110/30.04.2021 по ст.6.4 КоАП РФ, объяснение, предписание об устранении выявленных нарушений санитарных правил от 30.04.2021 №67/587/16.

Подписи лиц, проводивших проверку:

\_\_\_\_\_  Агафонова Т.И.

\_\_\_\_\_ Чернышев Н.А.

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

«30» апреля 2021 г.  
Дата



\_\_\_\_\_  Коровянская О.А.  
Ф.И.О.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:



**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в  
Яковлевском районе**

309070, Белгородская область, г. Строитель, ул. Ленина, д. 20  
Тел.: 8(47244) 5-66-30, E-mail: yakovlevo@31.rospotrebnadzor.ru

**ПРЕДПИСАНИЕ**

**об устранении выявленных нарушений санитарных правил  
должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный  
надзор и контроль за исполнением обязательных требований  
законодательства Российской Федерации в области обеспечения  
санитарно-эпидемиологического благополучия населения  
и защиты прав потребителей**

**67/587/16 от 30.04.2021**

При обследовании объекта, рассмотрении представленных документов:  
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Серетинская  
основная общеобразовательная школа Яковлевского городского округа», Белгородская  
область, Яковлевский район, с.Серетино, ул. Буденного, д.26, акта проверки №587/16 от  
30.04.2021, протоколов лабораторно-инструментальных испытаний, проведённых в рамках  
внеплановой выездной проверки, выявлены нарушения законодательства Российской  
Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения,  
а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных  
заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:

- организовано совместное хранение рабочей и личной одежды работников пищеблока, что  
является нарушением п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические  
требования к организации общественного питания населения" предусматривающего, что для  
исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции  
работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны  
оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и  
третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от  
рабочей одежды и обуви;

- последняя обработка кулера проведена в 2020 году, что является нарушением п.8.4.4  
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации  
общественного питания населения" предусматривающего, что кулеры должны подвергаться  
мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже  
одного раза в семь дней; мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна  
проводиться не реже одного раза в три месяца.

С целью устранения выявленных административных правонарушений, предупреждения  
возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных  
заболеваний (отравлений), руководствуясь ч.2 ст.50 Федерального закона от  
30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

**предлагаю: муниципальному бюджетному общеобразовательному учреждению  
«Серетинская основная общеобразовательная школа Яковлевского городского  
округа»**

1. Организовать отдельное хранение личной и рабочей одежды работников пищеблока.

Срок: с 11.05.2021, постоянно

2. Обеспечить мойку и дезинфекционную обработку кулера в соответствии с п.8.4.4 СанПиН  
2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного  
питания населения".

Срок: с 20.05.2021, постоянно



3. Обеспечить выполнение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий.

Срок: постоянно.

4. О выполнении настоящего предписания сообщить в письменном виде с приложением документов, подтверждающих факт исполнения пунктов предписания по адресу: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Яковлевском районе, 309070 Яковлевский район, г. Строитель, ул. Ленина, 20, в срок до 20.05.2021.

Ответственность за выполнение мероприятий возлагаю на директора МБОУ «Серетинская основная общеобразовательная школа Яковлевского городского округа» Коровянскую О.А.

Заместитель начальника территориального  
отдела Управления Роспотребнадзора по  
Белгородской области в Яковлевском районе



Агафонова Т.И.

Предписание получил: директор Коровянская О.А. 30.04.2021





Российская Федерация  
Белгородская область  
Управление образования администрации  
Яковлевского городского округа  
Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
"Серетинская основная общеобразовательная  
школа Яковлевского городского округа"  
309082, РФ, Белгородская обл., Яковлевский р-н,  
с. Серетино, ул. Буденного, 26  
тел: 8 (47244) 4-71-29

Начальнику  
территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора  
по Белгородской области  
в Яковлевском районе  
Б.Н.Сучалкину

№ 106  
На № \_\_\_\_\_ от 18.05.2021

## ОТЧЕТ

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Серетинская основная общеобразовательная школа  
Яковлевского городского округа»

### об исполнении предписания об устранении выявленных нарушений санитарных правил

В результате осуществления надзора и контроля за исполнением обязательных требований законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей в отношении МБОУ «Серетинская ООШ» были выявлены нарушения (Предписание от 30.04.2021г. № 67/587/16).

В ходе исполнения предписания об устранении выявленных нарушений санитарных правил были приняты следующие меры:

1. Организовано отдельное хранение личной и рабочей одежды работников пищеблока.
2. Мойка и дезинфекционная обработка куллера проведена.
3. Санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия выполняются.

Директор школы \_\_\_\_\_ О.А.Коровянская

