

«29.» 11. 2022 г. № КНМ 42220041000104318005

(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 » декабря 2022 г., 10 час. 00 мин. № 497-ВН

(дата и время составления акта)

Кемеровская область-Кузбасс, г. Киселевск, ул.Красина,1

(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 29.11.2022 г. №497-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) Жудряшева Наталья Николаевна-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 руководителей 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):

Прокопьевском районе, Щегловская Марина Анатольевна- эксперт, врач филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе, Кузнецова Ирина Ивановна помощник врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе; Калачева Ольга Владимировна- оператор ЭВМ 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 наименовании экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Киселевского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 27 »

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

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

**Юридический адрес:** Кемеровская область-Кузбасс, г. Киселевск, ул. Красина, 1

**Фактический адрес:** Кемеровская область-Кузбасс, г. Киселевск, ул. Красина, 1

(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 бюджетное общеобразовательное учреждение Киселевского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 27»

Кемеровская область-Кузбасс, г. Киселевск, ул. Красина, 1

ИНН 4211007919 Свидетельство о государственной регистрации: 1024201259466

(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 « 02 » декабря 2022 г., 10 час. 00 мин.

по « 14 » декабря 2022 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 05.12.2022г

(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) 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 » 12 2022 г., 10 час. 00 мин.

по « 05 » 12 2022 г., 12 час. 00 мин.

по месту Кемеровская область-Кузбасс, г. Киселевск, ул. Красина, 1

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

по результатам которого составлен:

протокол осмотра от 05.12.2022г

получение письменных объяснений 05.12.2022

отбор проб (образцов) 05.12.2022

экспертиза 05.12.2022

(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)

(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, журнал учета температуры и влажности на складе, гигиенический журнал, личные медицинские книжки, фактическое меню, протоколы проб №17041, 17042 от 08.12.2022 ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе, экспертные заключения №1074/003, 1075/005 от 08.12.2022 ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области Кузбассе» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе

(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:

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:

Наименование учреждения - Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Киселевского городского округа

Средняя общеобразовательная школа № 27»

юридический адрес: Кемеровская область-Кузбасс, г. Киселевск, ул. Красина, 1

фактический адрес: Кемеровская область-Кузбасс, г. Киселевск, ул. Красина, 1

ИНН 4211007919 Свидетельство о государственной регистрации: 1024201259466

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Киселевского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 27» осуществляет обучение по программам начального, общего и среднего образования. Обучение проводится в 2 смены.

#### **Организация питания обучающихся начальных классов, по федеральной программе**

Питание обучающихся организовано на базе пищеблока МБОУ КГО «СОШ № 27» по договорам поставщиков продуктов питания.

Питание организовано в обеденном зале школьной столовой. По состоянию на 02.12.2022 года в школе обучается 611 детей с 1 по 4 класс 223 человека

Питание детей начальной школы осуществляется по классам на переменах, начальная школа питается на 1 – 1 классы, 2Бкласс, 2- 4Бкласс перемене в первую смену и 1 перемена во вторую смену -3а,б,а классы.

Питание организовано на базе школьной столовой, которая размещена на первом этаже трехэтажного здания. Столовая работает на сырье.

Питание детей начальных классов осуществляется по адресу ул. Красина, 1 в школьной столовой МБОУ Киселевского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 2» согласно контрактам с ООО «Караван», ООО «Лидер», ООО «Агро», ИП Тунгусовым А.А., ИП Бабенко О.А., ООО «АД-СЕРВИС», ИП Хотамов Некружон, ООО «Аист» на поставку продуктов питания, что соответствует требованиям п. 1.9. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Обеденный зал 100 м<sup>2</sup>, число посадочных мест 114, площадь на одно посадочное место 0,8 м<sup>2</sup> (при нормативной 0,7 м<sup>2</sup>), что соответствует таблице 6.1 СанПиН 2.1.3685-21.

Количество обучающихся детей – 611 человека, питаются с 1-4 классы по федеральным программам 223 детей. Питание для детей организовано в две смены по графику питания. Число одновременно питающихся детей не превышает количество посадочных мест в обеденном зале, что соответствует требованиям п. 3.4.3. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Перед обеденным залом установлено 4 умывальных раковин (из расчета один умывальник на 20 посадочных мест) с подводкой холодного и горячего централизованного водоснабжения. Раковины для мытья рук обеспечены жидким мылом, бумажными полотенцами, дозаторами с антисептиком для рук, корзина для сбора мусора.

Питьевой режим организован посредством установки 1 стационарным питьевым фонтанчиком перед обеденным залом, что соответствует п. 2.6.6. СанПиН 2.4.3648 – 20, п. 8.4.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В школьной столовой предусмотрено 2 входа: один для загрузки продуктов, другой для входа персонала и питающихся. Существующие объемно-планировочные и конструктивные решения помещений школьной столовой обеспечивают соблюдение поточности технологических процессов, исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, что соответствует требованиям п.п. 2.5, 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и п. 2.3.3. СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». статьи 14 п.1, п.п. 1 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 №880 от 09 декабря 2011 года

Набор и площади помещений соответствуют мощности и обеспечивают соблюдение санитарных правил и норм, что соответствует п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» .

Конструкция, размещение и размер производственных помещений школьной столовой обеспечивают необходимое пространство для осуществления технологических операций; условия для хранения продовольственного сырья, материалов и пищевой продукции, что соответствует требованиям статьи 14 п.1, п.п. 5, п.п.7 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 №880 от 09 декабря 2011 года

Установленное холодильное оборудование исправно, согласно фактически проведенных измерений измеренная температура соответствовала рабочим параметрам (молоко хранилось при температуре +5С, масло сливочное -20С, мясо -18С, фрукты и овощи +5С суточные пробы хранятся при температуре +6 при, что соответствует требованиям п.2.9.,8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Школьная столовая обеспечена 3 комплектами столовой посуды и столовыми приборами, из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место, что соответствует п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На момент проведения обследования кухонной посуды достаточно, что отвечает п.2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Кухонная посуда, столы, инвентарь промаркированы и используются согласно маркировке, что соответствует п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

На пищеблоке установлен передвижной рециркулятор, что соответствует п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и п. 2.14 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Мытье столовой посуды и кухонной посуды осуществляется отдельно в отдельных цехах, (кухонной и столовой посуды) столовую посуду моют в посудомоечной машине, что соответствует п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». В моечных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенном месте, отдельно от пищевых продуктов, что соответствует требованиям п. 4.6 . СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и п.2.11.6 СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используются мерные емкости.

В цехе мытья столовой посуды установлено 5 посудомоечных ванн, в цехе мытья кухонной посуды установлено 2 моечные ванны. На момент проведения санитарно-эпидемиологического обследования 02.12.2022 года режим мытья посуды соблюдается. Для дезинфекции столовой посуды в моечной столовой посуды установлено два бака – отдельно для дезинфекции тарелок и столовых приборов и емкость для дезинфекции стаканов и бокалов, что соответствует п.2.3 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 новой коронавирусной инфекции (COVID-19) и п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах высотой 30 см от пола; столовая посуда на решетках, столовые приборы в специальных каскетах ручками вверх.

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности, сертификатов соответствия, декларации соответствия, документов ветеринарно-санитарной экспертизы), подтверждающих их качество и безопасность, документация сохраняется до срока окончания использования продукции, допускается к приему продукция только при наличии на продукции этикетки с маркировкой, что соответствует п.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания 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 кулинарное изделие. При реализации пищевой продукции соблюдаются условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем, что соответствует ст. 17 п. 12 ТР ТС 021/2011. Суточные пробы хранятся в холодильнике на отдельной полке при температуре +6°С (при нормативе +2°С до +6°С), что соответствует п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, что соответствует требованиям п.2.4.6.2. СП 2.4.3648 – 20 и п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для обеспечения школьной столовой горячей водой в обеденном зале и каждом производственном цехе за счет централизованного водоснабжения и установлены резервные водогрейные устройства. Все электроводонагреватели в исправном состоянии, имеющей мощности достаточно для обеспечения школьной столовой горячей водой, что соответствует статье 12 п.1 ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза и п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

В школьной столовой канализованное.

Для персонала имеется гардеробная, где установлен шкаф и вешала для раздельного хранения специальной и домашней одежды, что соответствует статьи 14 п.3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и требованиям п. 2.23 п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Число сотрудников, работающих на пищеблоке 3 человека. Личные медицинские книжки установленного образца представлены на три человека. Согласно представленных личных медицинских книжек мед осмотр пройден, гигиеническая аттестация имеется.

Дератизационные, дезинсекционные мероприятия проводятся по договору об организации и проведении дезинфекционных работ.

При визуальном обследовании в помещениях школьной столовой следов пребывания грызунов и членистоногих насекомых не обнаружено, что соответствует п. 2.23 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические

требования к организации общественного питания населения» и п.2.11.9 СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

На момент проведения санитарно-эпидемиологического обследования (02.12.2022г) сотрудники пищеблока используют СИЗ, что соответствует п.2.3. 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 новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

#### **Оценка организации питания**

Питание детей организовано на базе школьной столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Киселевского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 27» .

Питание организовано в обеденном зале школьной столовой. По состоянию на 02.12.2022 года в школе обучается детей с 1-4 классы по федеральным программам 210 детей. Питание для детей организовано в 2 смены по графику питания( питаются завтраками -112 детей, обедами-98 детей).

Питание организовано на основе примерного 24-х дневного меню обедов и завтраков для обучающихся 1-4 классов на ноябрь-февраль 2022 года, разработанного МАУ «Школьное питание» по заказу Министерства образования и науки Кемеровской области.

В примерном меню для питания учащихся предусмотрены свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд, что соответствует п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд - варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Исключены продукты с раздражающими свойствами согласно приложения 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; что соответствует требованиям п.8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В обеденном зале вывешено меню на 05.12.2022 года , утвержденное директором школы подписанное ответственным за питание, калькулятором и поваром, что соответствует требованиям п.п.8.1.3, 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Запрещенные продукты и не рекомендуемые блюда в меню отсутствуют, что соответствует требованиям Статья 8 п.9 ТР ТС 021\2012 «О безопасности пищевой продукции».Для обучающихся образовательного учреждения организовано одноразовое горячее питание (завтрак)для первой смены, для второй смены обеда .

Не допускаются к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности, что соответствует п. 3.5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно – эпидемиологические исследования к организации общественного питания населения» Для дополнительного обогащения рациона питания детей в рацион вводится специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами (витаминные напитки), что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для контроля за качеством поступающей скоропортящейся пищевой продукции проводится бракераж, записи заносятся в «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» в соответствии с меню, что соответствует п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Ежедневно перед началом работы ответственной по питанию проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также признаков инфекционных заболеваний, ведется «Гигиенический журнал», журналы ведутся в соответствии с рекомендуемой формой, (указывается отсутствие признаков инфекционных заболеваний у сотрудников и членов семьи; отсутствие заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей кожи), что соответствует п. 2.22. приложение № 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Результаты контроля температурных режимов хранения в холодильном оборудовании заносятся 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

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

Для порционирования блюд имеется инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах, что соответствует требованиям 2.4.6.2СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" ст.28,24,17 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующего средства, что соответствует п.2.5СП 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)", п.2.11.6СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" ст.28,24,17 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Дезинфекции воздушной среды помещений пищеблока проводится в полном объеме, что соответствует требованиям п.4.4.СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», п.2.3. 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 новой коронавирусной инфекции (COVID-19), ст.28,24,17 Федеральный закон от 30 марта 1999 №52 –ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Для контроля полноты закладки продуктов проведены лабораторные исследования на пищеблоке взяты пробы (образцы) готовых блюд:

Согласно представленного протокола лабораторных исследований № 17041 от 08.12.2022 г., выполненного ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе, калорийность и химический состав блюд приготовленных 08.12.2022 составляет:

Наименование блюда	Расчет	Вес, г			Химический состав, г					Калорийность ккал
		Проба (об-разец)	Гарнир	Мясо, рыба	Сухие вещества	Белки	Жиры	Углеводы	Зола	
Каша кукурузная	Расчётные данные блюда по ТТК	200			50,55	7,19	7,29	34,07	-	230,65
	Результаты исследований	200	-	-	55,81	7,21	7,36	34,24	2,0	232,04

Суммарный объем блюд по приемам пищи для детей от 7-12 лет соответствует нормативам, что соответствует п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

#### Выявленные нарушения:

Ответственный за выявленные нарушения является директор МБОУ КГО Школа №27

В соответствии с экспертным санитарно- эпидемиологическим заключением №1074/003-ОГДип от 08.12.2022, протола осмотра от 05.12.2022:

Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах, продолжительностью менее 20 минут, что не соответствует п. 3.4.16 СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в соответствии с режимом учебных занятий.

В форме меню, указаны категории питающихся детей, масса порции, не указана энергетическая ценность, что не 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».

Фактическое питание осуществляется не в соответствии с утвержденным примерным меню 20 дневным меню школьных завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов на ноябрь-2022г.-февраль 2023, разработанного по заказу Министерства образования Кузбасса, что не соответствует п. 8.1.4. 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»: Так в фактическом меню-на 23.11.2022 на завтрак не выдано масло сливочное по примерному меню, на 25.11.2022 на завтрак на третье блюдо выдан чай с сахаром-200, по примерному 20 дневному меню запланировано сок фруктовый 200грамм, 23.11.2022 на обед выдан фрукт весом 100гр, по примерному 2 дневному меню-фрукт в ассортименте-150гр.,на 25.11.2022 отсутствует на обед фрукт, по примерному 20 дневному меню фрукт в ассортименте, что не соответствует п8.1.4. 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».

В соответствии с п.7 постановлением Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 "Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля" выявленные нарушения не влекут угрозу здоровью и жизни детей и сотрудников учреждения. В связи с чем, предписание должностного лица об устранении выявленных нарушений не выдано.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

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-----

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)-----  
12. настоящему акту прилагаются:

1) решение № 497-ВН-ВН от 29.11.2022, протокол осмотра, протокол отбора, определение о назначении экспертизы от 05.12.2022г, протокол проб № 17041,17042 от 08.12.2022г. ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе, экспертные заключения № 1074/003. №1075/005 от 08.12.2022 ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе, объяснение лица  
(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)

Сед. Снеж - Жемерт Кудрявцева Н. С.  
(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)

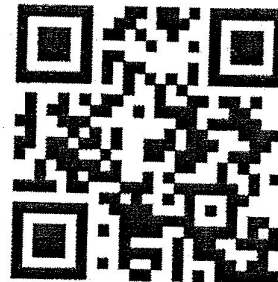
Сед. Снеж - Жемерт Кудрявцева Н. С. (подпись)  
(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

С актом о проведении выездной проверки ознакомлен « 14 » 12 2022 г. в « 10 » ч. « 00 » мин. Седрякова Ю. В.  
подпись) (ФИО законного или иного представителя контролируемого лица)

С актом о проведении выездной проверки ознакомиться отказался « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г. в « \_\_\_\_ » ч. « \_\_\_\_ » мин. \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО законного или иного представителя контролируемого лица)

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:





**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 90968971127139709201549797461453131823202373011

Владелец Сидорова Юлия Михайловна

Действителен с 03.08.2022 по 03.08.2023