

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по
Белгородской области в Новооскольском районе
309642, Белгородская область, г. Новый Оскол,
ул. Ливенская, д. 120

29.03.2021
14:00

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 253/13

С 01.03.2021 по 29.03.2021 по адресу: МБОУ «Великомихайловская средняя общеобразовательная школа Новооскольского района Белгородской области имени Г.Т. Ильченко», 309627, Белгородская область, Новооскольский район, с. Великомихайловка, ул. 1 Конной Армии, 7.

на основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Белгородской области Пузановой Ларисы Анатольевны № 253/13 от 19.02.2021 была проведена внеплановая выездная проверка в отношении: МБОУ «Великомихайловская средняя общеобразовательная школа Новооскольского района Белгородской области имени Г.Т. Ильченко», 309627, Белгородская область, Новооскольский район, с. Великомихайловка, ул. 1 Конной Армии, 7.

Продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Дата и время проведения проверки: 17.03.2021 года (с 10:00 – 14:00).

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

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

«19» февраля 2021 г.
Дата

10.00
Время

Подпись

Прядченко Л.А.
Ф.И.О.

Лицо(а), проводившие проверку:

главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе Фейзуллаев Умалат Мешебегиевич

При проведении проверки присутствовали:

Директор МБОУ «Великомихайловская средняя общеобразовательная школа Новооскольского района Белгородской области имени Г.Т. Ильченко» Прядченко Лидия Александровна.

В ходе проведения проверки установлено:

На основании приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №723 от 16.10.2020 года «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданный во исполнение поручения Президента РФ от 14.10.2020 года № Пр – 1665, территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе была проведена внеплановая выездная проверка в отношении МБОУ «Великомихайловская средняя общеобразовательная школа Новооскольского района Белгородской области имени Г.Т. Ильченко».

Всего в школе обучается 260 ученик, из них школьников 1 – 4 классов – 102.

Пищеблок размещен на втором этаже здания школы. Общая площадь пищеблока составляет – 54,0 кв.м., имеет следующий набор помещений: обеденный зал – 132,0 кв.м. на 100 посадочных мест, горячий цех с раздаточной и участками для приготовления холодных закусок, мясорыбных, овощных полуфабрикатов, нарезки хлебобулочных

изделий и моечное отделение – 54,0 кв.м, кладовая для сыпучих продуктов- 8,0 кв.м, оборудованная стеллажами для хранения сыпучих продуктов в емкостях. Отсутствуют цеха – для сырой продукции (мясных, рыбных и овощей).

Потолки помещений пищеблока покраска, полы во всех цехах и моечной – кафельная плитка, стены в обеденном зале окрашены масляной краской, в варочном цехе, раздаточной, моечной стены на высоту 1,5 м отделаны кафельной плиткой выше покраска.

На пищеблоке общеобразовательной организации для мытья посуды оборудованы три умывальные раковины. Внутренняя система канализации производственных стоков имеет самостоятельный выпуск в локальную систему канализации. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены в достаточном количестве.

Из технологического оборудования в варочном цехе имеется две плиты электрические шести и четырёх конфорочные, электросковорода, духовой шкаф, электромясорубка, пароконвектомат. Холодильное оборудование исправно, имеется два бытовых холодильника, низкотемпературный шкаф, термометрами обеспечены. Журнал температурного режима холодильника ведется регулярно, температурный режим хранения продукции соблюдается.

Горячее водоснабжение пищеблока – от проточного электроводонагревателя «Аристон», емкостью 100 литров, подведена к посудомоечным ваннам и раковине для мытья рук персонала в производственном помещении. Естественное освещение – боковое, искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. В горячем цехе приточно-вытяжная и естественная вентиляция.

Доставка продуктов на пищеблок производится спецавтотранспортом поставщиков, оптовый склад ИП Савицкая Ю.Г. и ООО «Фортуна» г. Новый Оскол.

Документы, подтверждающие качество и безопасность продукции представлены. Бракеражный журнал скоропортящихся продуктов ведется регулярно, в соответствии с требованиями санитарных правил.

Продукции с истекшим сроком реализации не обнаружено, товарное соседство при хранении скоропортящихся продуктов соблюдается. Контрольные суточные пробы хранятся в соответствии с требованиями. Для хранения сыпучих продуктов в варочном цехе оборудован стеллаж. Макароны изделия, крупы в ассортименте, сахар, мука хранятся на стеллажах. Для хранения овощей имеется подвал. Для проведения дезинсекционных, дератизационных и дезинфекционных мероприятий заключен договор с ИП Кириносва Л.Е.

Работники пищеблока обеспечены санитарной одеждой.

Разработанное перспективное меню в школе имеется, согласовано с Роспотребнадзором. На основании перспективного меню составляется ежедневное. Утвержденные технологические карты наготавливаемые блюда имеются. Работающего персонала на пищеблоке пять человек. Личные медицинские книжки персонала установленного образца, находятся на рабочем месте, медицинский осмотр и гигиеническая подготовка пройдены.

Журнал гнойничковых заболеваний ведется медицинской сестрой, заполняется своевременно. Контроль закладки продуктов проводится медицинской сестрой и заведующей столовой. Журнал закладки продуктов ведется. Ежемесячные отчеты о расходах продуктов, о выполнении норм питания предоставляются в управление образования администрации района.

Влажная уборка пищеблока проводится ежедневно и по мере необходимости. Генеральная уборка 1 раз в месяц, график проведения имеется. Уборочный инвентарь имеется в достатке, маркирован, используется по назначению.

В целях профилактики болезней щитовидной железы в питании учащихся используется йодированная соль.

Работающего персонала на пищеблоке 5 человек. Личные медицинские книжки персонала установленного образца, находятся на рабочем месте, медицинский осмотр и гигиеническая подготовка пройдены.

Документация, подтверждающая качество и безопасность ввозимых продуктов имеется, товарное соседство при хранении скоропортящихся продуктов соблюдается. Питание учащихся организовано на двух переменах после 2-го и 3-го уроков. Имеется перспективное меню, технологические карты приготавливаемых блюд.

В школе разработан план – график работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания на 2020 – 2021 учебный год.

В школе издан приказ № 58 от 03.09.2020 года «Об организации школьного питания в 2020 – 2021 учебном году».

В ходе проведения проверки представлены справки общественной комиссии по контролю за организацией питания.

В школе имеется инструкция по предупреждению коронавирусной инфекции для работников столовой.

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	11
132	100	1,3	50	20	20	3

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
12	13	14
Борщ	75	38

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

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	в 11-ю	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
102	0	0	0	0

Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	20	21	22	23	24	25
102	102	102	102	0	0	0

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

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
0	0	0	0

3. Оценка меню:

Имеются в наличии в меню продуктов, продукты обогащенных витаминами и микроэлементами. Проводится искусственная С- витаминизация.

Рабочая таблица по завтракам:

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
540	560	541,12	543,0	13,3	0,172	0,172	78,2

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	Железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
192,86	217,86	209,3	6,13	-	-

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
1,560	11,70	имеются	отсутствует	имеются	отсутствует

Продолжение таблицы по завтракам:

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

Рабочая таблица по обедам:

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
712	719	721,21	723,0	18,67	0,69	0,69	-

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	Железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
85,49	322,51	97,61	5,91	-	-

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
6	4,500	-	-	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

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

4). Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

Проводится ли входной контроль поступающей о сырьё на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Были ли замечания к поступающему пищевому сырьё (заполн, мес.)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырьё
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

Выявленные нарушения – нет.

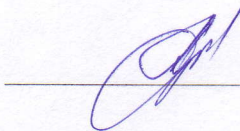
Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

Главный специалист - эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по
Белгородской области в
Новооскольском районе



Фейзуллаев У.М.

Уполномоченный представитель
юридического лица,
индивидуальный предприниматель,
его уполномоченный представитель



Прядченко Л.А.

Прилагаемые документы:

- Акт отбора проб пищевых продуктов от 09.03.2021 года;
- Протоколы лабораторных исследований;
- фотоматериалы.

Подписи лиц, проводивших проверку:

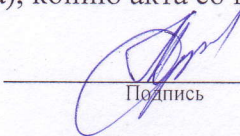


Фейзуллаев У.М.

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

«29» марта 2021 г.

Дата



Подпись

Прядченко Л.А.

Ф.И.О.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: