



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 Тюменской области

(Управление Роспотребнадзора по Тюменской области)

Территориальный отдел в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском,
Сорокинском районах

с. Абатское

(место составления акта)

"05 " февраля 2021г.

(дата составления акта)

с 9ч.00мин. до 12ч. 00мин

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя**

По адресу/адресам (филиалов): фактический адрес осуществления деятельности:

627570 Тюменская область, Викуловский район, с. Викулово, ул. Кузнецова, д. 33;

627581 Тюменская область, Викуловский район, с. Боково, ул. Школьная, 47;

627592 Тюменская область, Викуловский район, с. Ермаки, ул. Школьная, 1;

627591 Тюменская область, Викуловский район, с. Каргалы, ул. Школьная, 6;

627580 Тюменская область, Викуловский район, с. Поддубровное, ул. Школьная, 3.

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения № 09.3 – 14/ 03 от 15.01.2021г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая, выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

МАОУ «Викуловская СОШ № 1» ИНН – 7213002132

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

« 25 » января 2021 г. с 10- 00 час. до 16 -00 час.

« 26 » января 2021 г. с 10- 00 час. до 16 -00 час.

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

Общая продолжительность проверки: 12 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах

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

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

(заполняется при проведении выездной проверки)

Законный представитель директор МАОУ «Викуловская СОШ №1» Лотов Андрей Александрович

(подпись)

Лицо(а), проводившее проверку: главный специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах Мякишева Татьяна Анатольевна.

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее - при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Законный представитель директор МАОУ «Викуловская СОШ №1» Лотов Андрей Александрович, заведующие отделением.

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя,

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

МАОУ «Викуловская СОШ № 1»- отделение Ермаковская школа при осмотре «25» января 2021 г. с 10 - 00 час. по адресу: Викуловский район, с. Ермаки, ул. Школьная, 1, выявлены нарушения:

1. Отсутствует прибор для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд в нарушение п. п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648 – 20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» согласно которого « для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах»
2. Не своевременно, не в полном объеме заполняется журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (в графе «производитель» указывается населенный пункт) в нарушение ст.10 п.3 пп.11 ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», согласно которого «Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»,
3. Сбор и хранения отходов на пищеблоке осуществляется в мешок, хранения которого осуществляется на полу (емкость для сбора отходов имеется) в нарушение ч.3 ст. 16 ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», согласно которой «Отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости»
4. Нарушается режим мытья столовой посуды (моющее средство добавляется из расчета 4 чайных ложек на 10 – 15 литров воды, согласно инструкции моющего средство необходимо добавлять из расчета 1 чайная ложка на 5 литров воды), мерки для моющего средства по объему не вымерены, инструкция о правилах мытья посуды не содержит сведений о концентрации и объеме применяемых моющих средств в нарушение в нарушение ч.3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», согласно которой «выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции», п. 3.10 СП 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», согласно которого « При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению».

МАОУ «Викуловская СОШ № 1»- отделение Каргалинская школа- детский сад при осмотре «25» января 2021 г. с 13 - 00 час. по адресу: Викуловский район, с.Каргалы, ул. Школьная, 6, выявлены нарушения:

5. Отсутствует прибор для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных закусок в нарушение п. п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648 – 20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» согласно которого « для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для

обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах»

6. В складском помещении пищеблока нарушаются условия хранения пищевых продуктов, предназначенных для детского питания в учреждении: кофейный напиток быстрорастворимый производителем указаны условия хранения «хранить при температуре 18 ± 3 °С», шиповник, какао производителем указаны условия хранения «хранить при температуре не выше +20°С», на момент проверки указанные пищевые продукты хранятся в складском помещении пищеблока на стеллажах при комнатной температуре + 22,5 °С» в нарушение ст. 17 п.7 ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», согласно которой «При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем».
7. Не своевременно, не в полном объеме заполняется журнал бракеража поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья (записи о поступлении и выдачи продукции не соответствуют фактическому приготовлению пищи) в нарушение ст.10 п.3 пп.11 ТР ТС 021/2011 « О Безопасности пищевой продукции», согласно которого «Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции»,

МАОУ «Викуловская СОШ № 1»- отделение Поддубровинская школа- детский сад при осмотре «26» января 2021 г. с 10 - 00 час. по адресу: Викуловский район, с. Поддубровное, ул. Школьная, 3, выявлены нарушения:

8. Отсутствует прибор для обеззараживания воздуха в мясорыбном, овощном цехах в нарушение п. п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648 – 20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» согласно которого « для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах»
9. Отсутствует (не сохранена) этикетка, документ подтверждающий качество и безопасность на яйцо столовое в нарушение п. ст.10 п.3 пп.11 ТР ТС 021/2011 « О Безопасности пищевой продукции», согласно которого «Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции», п. 8.6.5 СП 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» согласно которого «допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые сохраняются в течении 7 дней после полного расходования пищевой продукции.
10. Контроль показателя относительной влажности в складском помещении для хранения пищевых продуктов осуществляется с нарушением инструкции к прибору контроля в нарушение п. 7, 12 ст. 17 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), согласно которым «При хранении пищевой продукции должны соблюдаться

условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные изготовителем», п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 3.13 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» согласно которых «складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами относительной влажности и температуры воздуха», п. 3.8 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» согласно которого «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 в складских помещениях на бумажном и (или) электронных носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях №2 и 3 к настоящим правилам).

МАОУ «Викуловская СОШ № 1»- отделение Боковская школа при осмотре «26» января 2021 г. с 12 - 00 час. по адресу: Викуловский район, с. Боково, ул. Школьная, 47, выявлены нарушения:

11. Отделка производственных, складских помещений пищеблока не позволяет проводить влажную уборку, дезинфекцию (частичная побелка, повреждения целостности) в нарушение п. 2.16 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» согласно которого «внутренняя отделка производственных и санитарно – бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений»;
12. Отсутствует прибор для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд в нарушение п. п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» согласно которого «для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах»
13. Отсутствуют сушилки для столовой посуды в нарушение п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» согласно которого «помещение для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами»;
14. Отсутствует маркировка (этикетка), на пищевые продукты предназначенные для питания в детском учреждении (крупа манная, ячневая, сухофрукты, шиповник), отсутствуют сведения о наименовании, производителе, дате выработки, сроках годности без маркировки или нанесения информации, предусмотренной законодательством Российской Федерации, а именно отсутствует информация о дате выработки, сроке годности, условиях хранения, изготовителе в нарушение п.4.1 ст. 4 требований Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), согласно которого маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения: наименование пищевой продукции, дату изготовления пищевой продукции, срок годности пищевой продукции, условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции

или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее - наименование и место нахождения изготовителя), а также в случаях, установленных настоящим техническим регламентом Таможенного союза, наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера. Предусмотренная и нанесенная в виде надписей маркировка упакованной пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке.

15. Нарушается утвержденное меню для питания детей (дни меню постоянно меняются без существенных причин) в нарушение п.8.1.4 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» согласно которого «Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню»
16. Не своевременно, не в полном объеме заполняется журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (отсутствуют сведения о производителе, дате выработки продукции) в нарушение ст.10 п.3 пп.11 ТР ТС 021/2011 «О Безопасности пищевой продукции», согласно которого «Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции», приложение 3 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»
17. Для приготовления пищи на пищеблоке используются кастрюли с вмятинами в нарушение п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» согласно которого «не допускается использования деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов(вилки, ложки) из алюминия»

МАОУ «Викуловская СОШ № 1» при осмотре «26» января 2021 г. с 14 - 00 час. по адресу: Викуловский район, с. Викулово, ул. Кузнецова, 33, выявлены нарушения:

18. Отсутствует прибор для обеззараживания воздуха в мясорыбном, овощном цехах в нарушение п. п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» согласно которого «для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах»

Нарушения п.п. 2,3,4,6,7,9,10,11,14,15,16 устранены до окончания проверки согласно представленной законным представителем юридического лица информации исх. № 27 от 29.01.2021г.

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): -

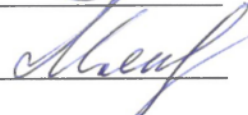
Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального

предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора),
органами муниципального контроля, внесена:

(заполняется при проведении выездной проверки):



А.А. Лотов



Т.А. Мякишева

Прилагаемые к акту документы: Предписание № 04 от 05.02.2021г., протоколы лабораторных исследований

Подписи лиц, проводивших проверку:



Т.А. Мякишева

С актом проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями получил:
Законный представитель директор МАОУ «Викуловская СОШ № 1» Лотов Андрей Александрович

" 05" февраля 2021г.


(подпись)