



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**

Территориальный отдел в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе

Пионерский пр., д. 21, г. Новокузнецк, 654007
тел. (3843) 45-14-13 факс (3843) 45-14-13

E-mail: novokuznetsk@42.rosпотребнадзор.ru http://42.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 74305867, ОГРН 1054205036434, ИНН/КПП 4205081760/420501001

(наименование территориального отдела)

ТО Управления Роспотребнадзора
по Кемеровской области в г. Ново-
кузнецке и Новокузнецком районе,
г. Новокузнецк, пр. Пионерский, 21
(место составления акта)

“ 21 ” декабря 20 20
(дата составления акта)
8.15
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 280

По адресу/адресам: МБУ «Комбинат питания»,
654055, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр. Томский, 9
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 794-ВН/167- в от 11.11.2020 г. заместителя Руководите-
ля Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области Е. С. Парамоновой

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

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

МБ У «Комбинат питания»

Юридический адрес: 654055, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр. Томский, 9
ОГРН 1064221008136, ИНН4220031675

Фактический адрес: МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 79»,
654059, Кемеровская область, г. Новокузнецк, ул. 40 лет ВЛКСМ 112, ул. 40 лет ВЛКСМ
112 А, ОГРН № 1024201673814, ИНН 4218020059
ОКВЭД 85.14

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

Дата и время проведения проверки:

“ 1 ” декабря 20 20 г. с 8 час. 0 мин. до 12 час. 0 мин. Продолжительность 4

“ 21 ” декабря 20 20 г. с 14 час. 0 мин. до 17 час. 0 мин. Продолжительность 3

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

Общая продолжительность проверки: с 01.12 по 21.12.2020 г. (15 дней)

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе

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

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

и.о. директора МБУ «Комбинат питания» Анисимова Светлана Александровна 12.11.2020.
09.ч.30

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:
не требуется

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку:

Лебедева Елена Владимировна - ведущий специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области в городе Новокузнецке и Новокузнецком районе,

Елистратова Лариса Петровна – заведующая отделением гигиены детей и подростков филиала ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Новокузнецке и Новокузнецком районе. Аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» от 30.04.2015. № RA.RU. 710013, выдан Федеральной службой по аккредитации.

(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 выездной проверке присутствовали: и.о.директора МБУ «Комбинат питания» Анисимова С. А.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Питание учащихся организовано МБУ «Комбинат питания» на базе столовой МБОУ МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 79» по адресу: 654059, Кемеровская область, г. Новокузнецк, ул. 40 лет ВЛКСМ 112, питание обучающихся начальных классов - по адресу: г. Новокузнецк, ул. 40 лет ВЛКСМ 112 А. МБОУ «СОШ № 79» расположено в двух отдельно стоящих двухэтажных зданиях на обособленных земельных участках. Общеобразовательная организация проводит обучение детей в одну смену. Количество учащихся -1032, в т.ч.475 учащихся начальной школы. Сформировано 43 классов-комплектов, из них 12 классов-комплектов начального звена.

Площадь обеденного зала основного здания составляет 220,5 м² на 132 посадочных мест - из расчета 1,7 м² (при рекомендуемой 0,7 м².), максимальное количество одновременно питающихся 132 человека, перед обеденным залом оборудовано 9 умывальников, что соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08. В здании для учащихся начального звена площадь обеденного зала составляет 196 м² на 102 посадочных мест (максимальное количество одновременно питающихся 102 человека), перед обеденным залом оборудовано 7 умывальников, что соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08. Условия для соблюдения правил личной гигиены учащимся созданы, умывальники с подводкой горячей и холодной воды. Каждый умывальник обеспечен мылом и бумажными полотенцами. Горячее питание обучающихся 1 смены организовано на переменах продолжительностью 15, 20 минут. Учащихся 1-4 класса имеющих заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания с заболеваниями (целиакия, сахарный диабет, пищевая аллергия) нет. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы. В обеденном зале установлена столовая мебель (столы и стулья) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дез.средств

Питание учащихся организовано по примерному 20-ти дневному циклическому меню, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню. Примерное циклическое меню, технологические карты имеются на рабочем месте. В технологических картах отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания по дням недели не соответствует циклическому, регулярно осуществляется замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, необходимые расчеты соответствия фактического рациона по содержанию основных пищевых веществ проводятся. В рационе питания учащихся пищевые продукты не используются, запрещенные блюда и кулинарные изделия не изготавливаются. Выдача готовой продукции осуществляется после снятия пробы. Столовой, кухонной посуды, разделочного инвентаря, спец.одежды достаточное количество. Объемно-планировочное решение помещения пищеблока предусматривает последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции. Сроки реализации скоропортящейся продукции соблюдены. Правила мытья столовой и кухонной посуды, обработки яиц, овощей соблюдаются, имеются тряпки на рабочих местах. Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую, ведется регулярно. Суточные пробы оставлены в полном объеме. Перед началом работы проводится осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (результаты заносятся в «журнал здоровья»). Рекомендуемая документация по пищеблоку ведется в полном объеме, своевременно.

Режим питания 1-разовый. Учащиеся 1-4 классов получают бесплатное питание, стоимость питания для учащихся 5-11 классов в среднем 60 руб/чел. в день. Организовано питаются учащиеся 1-4 классов 100%, 5-11 классов -82 %.

Поставщик продуктов МБУ «Комбинат питания» по заявкам учреждения спец. транспортом поставщика. По муниципальному контракту: мясо, рыба, птица, молочная продукция, бакалея, гастрономия, фрукты, овощи. Сопроводительные документы имеются. Сертификаты соответствия имелись по всем проверенным продуктам, имеющимся в наличии в столовой.

На пищеблоке для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Оборудование холодильное, технологическое в рабочем состоянии. Для контроля температуры хранения пищевых продуктов холодильное оборудование оснащено термометрами. Оборудовано резервное автономное устройство горячего водоснабжения на пищеблоке с разводкой по системам.

Моющих, дезинфектов достаточное количество. Уборочный инвентарь промаркирован, хранение упорядочено. Влажная уборка помещений, проветривание проводится после каждой смены, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

На пищеблоках работают по 4 сотрудника. Медицинский осмотр, санитарно-гигиеническое обучение пройдены в соответствии графика.

Согласно экспертного заключения ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Кемеровской области» в г. Новокузнецке и Новокузнецком районе 11.12.2020 № 3010/003-ОГДиП/08 фактическое питание соответствует требованиям п.п. 6.4, 6.11, 6.13, 6.16, 6.22, 6.24, 6.25, приложения 7, п.п. 6.31, - 6.14, 7.2, 14.6, 14.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Согласно экспертного заключения от 08.12.2020 № 2906/005-ОГДиП/08 помещения, оборудование, содержание пищеблоков МБОУ «СОШ № 79» соответствуют требованиям п.п. 2.1, 2.3, 2.5, 2.6, 2.8, 3.3, 3.4, 3.6, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.10, 4.12, 4.14, 5.5, 5.6, 13.2, 10.2, 10.3, 10.4., учтены рекомендации п. 4.1 (Приложения 1) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Согласно экспертных заключений от 11.12.2020 № 3020/007-ОГДиП/08, № 3024/007-ОГДиП/08, от 11.12.2020 № 3019/007-ОГДиП/08, № 3016/007-ОГДиП/08, от 11.12.2020 № 3015/007-ОГДиП/08, № 3023/007-ОГДиП/08, № 3021/007-ОГДиП/08, № 3022/007-ОГДиП/08, пробы (образцы) готовых блюд «компот из кураги», «компот из чернослива», «суп рыбный с консервами», «филе куриное, запеченное с овощами», «филе птицы, запеченное в розовом соусе», «каша гречневая рассыпчатая», «биточек мясной с омлетом», «картофель отварной, запеченный с сыром «Парабола» соответствуют требованиям п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно экспертных заключений от 11.12.2020 № № 3013/007-ОГДиП/08, № 3018/007-ОГДиП/08, № 3014/007-ОГДиП/08 пробы (образцы) готовых блюд «каша гречневая рассыпчатая», «биточек мясной с омлетом», «картофель отварной, запеченный с сыром «Парабола» соответствуют требованиям п.п. 6.11, 8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08, ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» главы 2, приложения №№ 1,2, п. 1.8 .

Согласно экспертного заключения от 11.12.2020 №№ 3011/007-ОГДиП/08, № 3012/007-ОГДиП/08 пробы (образцы) смывов с объектов внешней среды (тарелки, стаканы, ложки, раздаточная лопатка, кастрюля «ГП», гостроемкость, весы «ГП»); тарелки, стаканы, ложки, раздаточный нож «ПВ», разделочная доска «ПВ», лоток «ГП», дуршлаг «ГВ», кухонный бак 3 блюд (чай), санитарная одежда повара) пищеблоке по результатам проведенных лабораторных исследований на бактериологические показатели, отобранные 01.12.2020 требованиям п.п. 5.8, 5.9, 5.15, 13.3,13.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Нарушения обязательных требований не выявлено

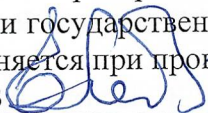
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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

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

нет

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

Лебедева Е. В. 
(подпись проверяющего)

Анисимова С.А.

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представите.

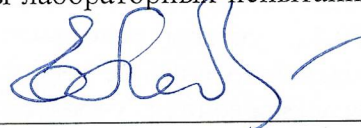
Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представите.

Прилагаемые к акту документы: протоколы лабораторных испытаний, экспертные заключения, предписание.

Подписи лиц, проводивших проверку:



Лебедева Е.В.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
и.о. Директора МБУ «Комбинат питания» Анисимова С.А.

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

“ 21 ” декабря 20 20 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица
(лиц), проводившего проверку)