

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 Республике Адыгея (Адыгея)

г. Майкоп

(место составления акта)

« 30 » апреля 20 21 г.

(дата составления акта)

17-00

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля  
юридического лица, индивидуального предпринимателя  
**№ 227**

**По адресу:** Республика Адыгея, г. Майкоп, п. Северный, ул. Школьная, 1

(место проведения проверки)

**На основании:** распоряжения Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека по Республике Адыгея (Адыгея) № 227 от 29.03.2021 г.

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

**проведена внеплановая выездная проверка в отношении:**

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Основная школа №27»**

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

**Общая продолжительность проверки:** 2 рабочих дня /14 часов

(рабочих дней/часов)

**Дата и время проведения проверки:** \_\_\_\_\_

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

**Акт составлен:** Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей  
и благополучия человека по Республике Адыгея (Адыгея)

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

**С копией распоряжения / приказа о проведении проверки, ознакомлен:**

(заполняется при проведении выездной проверки)

Трипкош Ю.В.

30.03.2021 г. в 11.00 мин.

(фамилия инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

**Лицо (а), проводившие проверку:** Бузаева Виктория Юрьевна – ведущий специалист - эксперт  
отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Республике Адыгея, Чуюко Аминет  
Кимовна – ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора Управления  
Роспотребнадзора по Республике Адыгея.

Альхаов Махмуд Амербиевич- врач по общей гигиене ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в  
Республике Адыгея», Гучигову Саиду Заурбечевну, Тугуз Асиет Владимировну-- инженеров  
отделения гигиены питания ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея»,  
свидетельство об аккредитации № RA.RU.21AB18 от 30.04.2015г.

(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: Трипкош Юлия Васильевна - директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «ОШ №20»**

*(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), 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)*

Настоящая проверка проводится с целью: исполнения приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) №723 от 16. 10. 2020 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» по поручению Президента Российской Федерации от 14.10.2020 г. № Пр-1665.

**В ходе проверки:**

Выявлены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к питьевой воде, согласно результатам проведенных лабораторных испытаний, проба вода, отобранная из водопроводного крана буфета не соответствует гигиеническим нормативам по органолептическим показателям, обнаружена мутность при нормативе не более 2,6 ЕМФ, фактически 8,3+-1,7 ЕМФ, что не соответствует требованиям п.5, табл. 3.1 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», п. 2.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и подтверждается протоколом лабораторных исследований ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея» № 06.1.4.1.3803 от 13.04.2021г.

Данное нарушение квалифицировано по ст. 6.5 КоАП РФ.

Административная ответственность возложена на директора МБОУ «ОШ №27» Трипкош Юлию Васильевну.

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

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

**Нарушений не выявлено:**

МБОУ ОШ №27 осуществляет образовательную деятельность на основании:

-Устава МБОУ ОШ №27 утвержденный распоряжением Администрации муниципального образования «Город Майкоп»

-санитарно-эпидемиологического заключения для осуществления образовательной деятельности,

- лицензии на осуществление образовательной деятельности, выданная Министерством образования и науки по Республике Адыгея

- свидетельства о постановке на учет в налоговом органе № 1020100704931; ИНН 0105033571;

- программы производственного контроля;

Пищеблок рассчитан проектной мощностью на 15 посадочных мест, количество оборудованных мест соответствует количеству одновременно питающихся детей. Утвержден график посещения столовой, отпуск горячего питания организован по классам на переменах продолжительностью 15-20 минут. Для соблюдения правил личной гигиены учащихся перед обеденным залом установлены 3 умывальных раковины (при норме 3 из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест) с подводкой холодной и горячей воды. Умывальные раковины обеспечены электрополотенцами и бумажными полотенцами.

В ОШ №27 для учащихся организовано горячее питание, на основании заключенного контракта на оказание услуг по обеспечению школьным питанием (завтрак, обед) обучающихся с ООО «Волшебница». Всего количество детей обучающихся 1-4 классы 46 человек, из них в

первую смену 26 детей, во вторую 20, в школе отсутствуют дети имеющие, целиакию, пищевую аллергию, сахарный диабет.

В МБОУ «ОШ №27» осуществляется родительский контроль за качеством питания обучающихся. Заведен журнал посещения родителями столовой, в журнале делается соответствующая отметка по результатам контроля.

Питание детей осуществляется в буфете-раздаточной. В буфете на момент проверки имеется технологическое оборудование электроплита на 4 конфорки, водонагреватель, мармит для 1 блюда. Буфет обеспечен холодильным оборудованием –1ед., холодильное оборудование обеспечено контрольным термометром и используется для хранения суточных проб и гастрономической группы товаров. Для мытья столовой, стеклянной посуды оборудованы 4 моечных ванн. На момент проверки в моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции. Для обработки посуды и производственного инвентаря используют Жавель Абсолют. Буфет обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборами. В буфете используется фарфоровая и стеклянная посуда. При проведении экспресс-метода качества обработки столовой посуды проверено 10 тарелок, следов жира не обнаружено.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность. Доставка горячих блюд и мучных изделий осуществляется с использованием изотермических емкостей (термосов), специализированным транспортом. Горячие блюда получают со столовой МБОУ «Лицей № 19», мучные изделия с мучного цеха МБОУ «Лицей № 19», по накладным с указанием часа и даты приготовления.

Выдача готовой пищи проводится после снятия пробы бракеражной комиссией с отметкой вкусовых качеств готовых блюд и соответствующей записи в журнале готовых блюд. На момент проверки отобраны суточные пробы готовой продукции. Пробы отбирают в стеклянную посуду с крышкой и сохраняют в течение 48 часов в холодильном шкафу при температуре +6<sup>0</sup>С, что подтверждается записями в журнале температурного режима.

На момент проверки в питании учащихся школы не используются запрещенные продукты. Пищевых продуктов с истекшим сроком реализации не установлено. Товарное соседство соблюдается.

Для обучающихся разработано примерное меню завтраков и обедов утверждено директором школы, ассортимент дополнительного питания согласован с Управлением Роспотребнадзора по РА. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Перспективное меню соблюдается.

На момент проверки в обеденном зале вывешено меню завтрака и обеда для обучающихся в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, калорийность порции. В примерном и фактическом меню приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Перспективное и фактическое меню составлено с учетом возраста обучающихся, соблюдаются требования по массе порций блюд для различных групп обучающихся.

В меню присутствуют продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами. На момент проверки С-витаминизация проводится под контролем медицинского работника, имеется запас аскорбиновой кислоты.

Рабочая таблица по завтракам (1-4 кл):

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (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
550	650	558,94	1041,49	14,892	0,2989	Нет расчетов	Нет расчетов

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
38	39	40	41	42	43
243,458	365,102	110,071	4,872	Нет расчетов	-

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
2	6,25	отсутствует	имеются	отсутствует	отсутствует

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям:	
овощей	фруктов
50	51
5 дней	2 дня

При анализе химического состава фактического меню завтрака для детей с 1-4 классов установлено: средний удельный вес калорийности белков за цикл составил 117,4 ккал (29,353\*4), что в процентном отношении от средней калорийности (685,305 ккал) составляет 17,1% при норме от 12-17%; средний удельный вес калорийности жиров составляет – 231,534 ккал (25,7\*9), что в процентном отношении от средней калорийности составляет 33,78% при норме 30-35%, калорийность углеводов 334,032 ккал (83,508\*4), что в процентном отношении от средней калорийности составляет 48,7%, при норме 55-60%. В фактическом меню завтрака для школьников 1-4 классов в процентном соотношении преобладают жиры.

Анализируя содержание минеральных веществ и микроэлементов в фактическом меню завтрака учащихся с 1-4 классы, находим, что среднее содержание Mg составляет 110,07 мг, что от суточного норматива - 250 мг (Приложение 10, таблица № 1 СанПиН 2.3./2.4.3590-20), составляет 44%; среднее содержание витамина С составляет 14,8 мг, что от суточного норматива 60 мг составляет 24,6%; среднее содержание Са – 243,45, что от суточного норматива 1100 мг составляет 22,1%; среднее содержание фосфора Р составляет 365,1 мг, что от суточного норматива 1100 мг составляет 33,1%; среднее содержание железа составляет 4,87 мг, что от суточного норматива 12 мг составляет 40,5%.

На момент проверки, ведется контроль за обеспечением обучающихся набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах из расчета в день на одного человека для различных групп обучающихся (накопительные ведомости).

С целью оценки качества и безопасности реализуемой пищевой продукции, в ходе проведения экспертизы проведены отборы проб и лабораторные исследования:

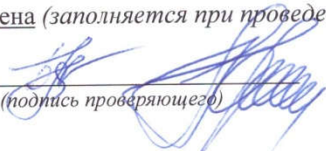
- кулинарное изделие «напиток из шиповника» - протокол №06.1.4.4.3808 от 13.04.2021г;
- кулинарное изделие «каша ячневая рассыпчатая с луком» - протокол №06.1.4.4.3806 от 14.04.2021г;
- кулинарное изделие «тефтели говяжьи в молочном соусе» - протокол №06.1.4.4.3805 от 14.04.2021г;
- кулинарное изделие «суп картофельный с бобовыми» - протокол №06.1.4.4.3804 от 14.04.2021г;
- вода распределительной сети ведомственной - протокол №06.1.4.1.3803 от 13.04.2021г.,


По результатам лабораторных исследований по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям кулинарные изделия соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Для оценки качества проведения дезинфекционного режима на объекте отобрано 5 смывов БГКП (с оборудования, инвентаря), отобрана проба дезинфицирующего средства «Дез Хлор». Протоколы лабораторных испытаний прилагаются. Лабораторные исследования и испытания

проводились ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Адыгея» в г. Майкопе (аттестат аккредитации № RA. RU. 21АБ18, внесен в реестр аккредитованных лиц 06.03.2015г).

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

  
(подпись проверяющего)

  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: протоколы лабораторных исследований, испытаний

Подписи лиц, проводивших проверку:  Бузаева В.Ю.

Чуяко А.К.

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а):  
Трипкош Юлия Васильевна - директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения « ОШ №27»

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

" 30 " апреля 2021 г.

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)