



**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 Красноярскому краю**

ПРОТОКОЛ

**осмотра принадлежащих юридическому лицу или индивидуальному
предпринимателю помещений, территорий и находящихся там вещей и
документов**

20 января 2021 года

пгт. Нижняя Пойма,
Нижнеингашский район

Осмотр начат 20 января 2021 года в «11» час. «00» мин.

Осмотр окончен 20 января 2021 года в «16» час. «00» мин.

Мною, старшим специалистом 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Канске Барановым Игорем Петровичем при проведении внеплановой выездной проверки в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Решотинская средняя школа № 1 имени героя советского союза В.П. Лаптева» (сокращенное наименование: МБОУ «РСШ № 1 им. героя советского союза В.П. Лаптева»), юридический (фактический) адрес: 663840, Россия, Красноярский край, Нижнеингашский район, пгт. Нижняя Пойма, мкр. Звездный, д. 6, стр. 1 на основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю Аккерта Михаила Робертовича от 15 января 2021 года № 114 в присутствии законного представителя (представителя) юридического лица – директора МБОУ «РСШ № 1 им. героя советского союза В.П. Лаптева» Голденко Тамары Николаевны (выписка из приказа Управления образования администрации Нижнеингашского района № 10-к от 01.03.2005)

которому разъяснены права и обязанности, предусмотренные ст.ст. 25.1, 25.4, 25.5 КоАП РФ,


(подпись представителя)

в присутствии понятых:

1. Келлер Василий Викторович
пгт. Нижняя Пойма, ул. Северная 22-1
(Ф.И.О., место жительства и/или регистрации)
2. Богданова Ирина Николаевна
пгт. Нижняя Пойма, ул. Кутузова 4-А
(Ф.И.О., место жительства и/или регистрации)

которым разъяснены их права и обязанности, предусмотренные ст. 25.7 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях,

В. Келлер (подпись) 03.03.
Богданова И.И. (подпись) 03.03.

с соблюдением требований статьи 27.8 КоАП РФ произведен осмотр территории, помещений, оборудования, инвентаря, документации МБОУ «РСШ № 1 им. героя советского союза В.П. Лаптева», находящихся по адресу: 663840, Россия, Красноярский край, Нижнеингашский район, пгт. Нижняя Пойма, мкр. Звездный, д. 6, стр. 1.

Осмотром установлено:

Питание учащихся МБОУ «РСШ № 1 им. героя советского союза В.П. Лаптева» организовано собственно учреждением на базе столовой, работающей на продовольственном сырье.

Столовая МБОУ «РСШ № 1 им. героя советского союза В.П. Лаптева» размещена на 1 этаже школы, столовая состоит из пищеблока и обеденного зала, рассчитанного на 160 посадочных мест, что соответствует максимальному количеству питающихся, для мытья рук учащихся оборудовано 20 больших и 8 маленьких умывальных раковины, жидкое мыло, 8 электрополотенец - имеются, подача горячей и холодной воды к умывальным раковинам обеспечена от электроводонагревателей.

На период карантина (новой коронавирусной инфекции COVID-19) режим питания детей организован индивидуально по классам, представлен график приема пищи, продолжительностью по 20 минут.

Всего в МБОУ «РСШ № 1 им. героя советского союза В.П. Лаптева» обучаются в одну смену 1-4 классы - 179 человек, 5-9 классы (235 учащихся), 10-11 (35 учащихся) Питаются завтраками 1-4 классы (178 человек), 5-9 классы (232 детей), обедом питаются 66 ребенка (1-4 классы), 11 учащихся (5-9 классы).

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

- количество детей обучающихся в 1-4 классах 179 учащихся (завтраками - 178 человек, обедают дети с ОБЗ - 4 человека), количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию 0 детей;

- количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания вообще нет.

Оценка меню:

- наличие меню, наличие технологических карт к нему - соответствует;
- ежедневное меню, вывешенное в обеденном зале утверждено руководителем учреждения, указываются наименование блюд, масса порций, но отсутствуют сведения по белкам, жирам и углеводам;
- наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – соки и соль йодированная;
- проведение искусственной С- витаминизации – соответствует, для анализа взята копия журнала «С-витаминизации»;
- использование в меню премиксов – нет;
- характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню:

- суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи) составляет по завтракам для 6-10 лет – 550 гр., по обедам – 815 гр., калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи) по завтракам для 6-10 лет – 506,7 ккал, по обедам – 796 ккал, средние показатели за цикл: массы блюд по завтракам – 550 гр., по обедам – 815 гр., калорийности по завтракам 506,7 ккал, по обедам – 815 ккал; средний вес белков по завтракам 37,96 гр., по обедам – 40,77 гр., жиров 9,23 гр. - завтракам, 31,65 гр.- по обедам; углеводов 67,86 гр. по завтракам, по обедам – 86,99 гр.;

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

- результаты контрольного взвешивания порционных блюд в МБОУ «РСШ № 1 им. героя советского союза В.П. Лаптева» (среднее значение 5 порций) – при взвешивании завтрака для учащихся 1-4 классов составило 630 гр. первого блюда, 20 гр. второго блюда и третьего блюда для учащихся 430 гр.

Расчёт % пищи не съеданной обучающимися (объем не съеденных блюд = масса не съеденных остатков блюд разделить на (массу блюд на 1 ребенка * кол-во детей) * на 100 %, на момент проверки за 4 перемену обеда 127 учащихся составил 34,1 %.

Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:

- оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации – соответствует;
- визуальный контроль маркировки осуществляется, сопроводительные документы имеются, условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, соблюдаются.

Поставка продуктов осуществляется ИП Сергиенко В.Е. - основные пищевые продукты, ООО «ФМКК» - молочная продукция, ИП Суялко А. И. – хлеб.

Питьевой режим осуществляется посредством питьевого фонтанчика, ограничительное кольцо имеется.

В МБОУ «РСШ № 1 им. героя советского союза В.П. Лаптева»

фактическое, ежедневное меню соответствует примерному цикличному 12-ти дневному меню; в примерном цикличном 12-ти дневном меню в первую неделю во вторник и во вторую неделю во вторник, во вторую неделю в субботу проходит икра кабачковая, в журнале бракеража готовой продукции на завтрак 24.12.2020 проходит икра кабачковая (копии примерного цикличного 12-ти дневного меню и журнала прилагаются), на складе в наличии имелась икра кабачковая по 0,510 гр. в количестве 15 шт., изготовитель ООО «Домат-Д».

Соблюдение принципов здорового питания (по данным ведомости контроля) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара ведется, наличие в меню кондитерских и выпечных изделий (2 раз за 10 дней), колбасных изделий 1 раз за 12 дней; наличие фруктов (5 раза) и овощей (ежедневно).

Приготовление блюд:

- принципы поточности при организации технологического процесса соблюдаются;

- технологическое оборудование и инвентарь находится в исправном состоянии, имеющегося количества достаточно для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд;

- контроль соблюдения технологии приготовления блюд: соблюдается;

- контроль соблюдения режима обработки яиц – соответствует;

- контроль за обработкой овощей и фруктов – соответствует;

- санитарное состояние производственных помещений пищеблоков, соблюдение режима мытья и дезинфекции – соответствует;

- контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) – соответствует, органолептическая оценка приготовления блюд оценивается «разрешено», в бракеражной комиссии 3 человека;

- условия обработки кухонной и столовой посуды – соответствуют; в инструкции для мытья кухонной и столовой посуды не указано используемое средство, количество и процент используемого раствора; используют моющее средство «Ника супер», для дез. обработки используют «Ника экстра М»;

- режим обработки кухонной и столовой посуды – соответствует;

- обеспеченность персонала специальной одеждой – соответствует;

- допускается хранение верхней одежды работника пищеблока совместно с рабочей одеждой (рабочий халат, фартук);

- наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом, соответствуют.

Прочие:

- нарушена целостность разделочных досок в овощном цехе (овощи сырые), мясо-рыбный (колбаса);

- своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье», в журнал холодильного оборудования – соответствует;

- своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, гигиенического обучения – соответствует,

имеются сведения в личных медицинских книжках о вакцинации в соответствии с национальным календарем;

- наличие необходимого запаса столовой посуды – соответствует.

Аптечка для оказания первой необходимой помощи на пищеблоке имеется, укомплектована.

Для хранения уборочного инвентаря пищеблока выделено отдельное помещение.

Для анализа выполнения норм питания взята ведомость контроля за рационом питания учащихся с 6-10 лет за декабрь 2020 года – январь 2021 года, копия журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд в МБОУ «РСШ № 1 им. героя советского союза В.П. Лаптева», копия журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала бракеража готовой кулинарной пищи, журнал холодильного оборудования, журнал «Здоровья».

На основании выявленных нарушений и для оценки качества готовых блюд проведен отбор готовых блюд в МБОУ «РСШ № 1 им. героя советского союза В.П. Лаптева» на микробиологические показатели безопасности.

(указываются сведения об осмотренных территориях, и помещениях, а также об обнаруженных вещах и документах)

Осмотр проводился с применением / без применения _____

Мет

(указать фото- и киносъемка, видеозапись и иные установленные способы фиксации вещественных доказательств)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, отводы, поступившие во время производства осмотра - не поступали

(указывается от кого поступили (представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя или его представителя, понятых), излагается содержание замечаний, заявлений, объяснений, ходатайств, отводов)

Копию протокола получил:

представитель юридического лица /индивидуальный предприниматель (его представитель) _____
(указать Ф.И.О. индивидуального предпринимателя (его представителя), Ф.И.О. представителя юридического лица)

(подпись)

Понятые: 1. Келлер Ю. Ю.
(Ф.И.О.)

Келлер
(подпись)

2. Баранова Н.Н.
(Ф.И.О.)

Н.Н.
(подпись)

Подпись лица, составившего протокол: _____

Баранов
(подпись)

И. П. Баранов