

« 05 » апреля 2023 г. № КНМ 42230041000105639568

(отметка о размещении (дата и учетный номер)  
сведений о выездной проверке во ФГИС «ЕРКНМ»)

ссылка на карточку мероприятия  
в едином реестре контрольных (надзорных)  
мероприятий:



(QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ)



**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-Кузбассу**

**(Управление Роспотребнадзора по Кемеровской области-Кузбассу)**

Кузнецкий пр., д. 24, г. Кемерово, 650992 тел. (3842) 36-73-15 факс (3842) 36-78-47

E-mail: [ocsenko@42.rospotrebnadzor.ru](mailto:ocsenko@42.rospotrebnadzor.ru) <http://42.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 74305867, ОГРН 1054205036434, ИНН/КПП 4205081760/420501001

**Территориальный отдел в г. Таштаголе и Таштагольском районе**

652992, КО, г. Таштагол, ул. Пospelова, 22. тел/факс: /8-38473/ 3-00-53; 3-41-21 E-mail: [tash-rpn@mail.ru](mailto:tash-rpn@mail.ru)

« 21 » апреля 2023 г., 15 час. 00 мин. № 7/128-ВН  
(дата и время составления акта)

652992, Кемеровская область-кузбасс, г. Таштагол, ул. Пospelова, 22А  
(место составления акта)

**Акт выездной проверки**  
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области – Кузбассу Н.В. Кутькиной от «05» апреля 2023г. № 129-ВН, КНМ № 42230041000105639568

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)



(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

### 3. Выездная проверка проведена:

- 1) Куренковым Павлом Александровичем – начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области-Кузбассу в г. Таштаголе и Таштагольском районе;
- 2) Елистратовой Алисой Сергеевной – ведущим специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области-Кузбассу в г. Таштаголе и Таштагольском районе

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

### 4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты: 1) Бердикова Елена Александровна, врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» в городе Таштаголе и Таштагольском районе;

2) Юркова Карина Валерьевна, врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» в городе Таштаголе и Таштагольском районе;

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

### эксперты (экспертные организации):

1) Бородина Ирина Борисовна, врач по гигиене питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» в городе Таштаголе и Таштагольском районе;

2) Рожина Татьяна Павловна – помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» в г. Таштаголе и Таштагольском районе;

3) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе», свидетельство об аккредитации от 26.07.2017 № RA.RU.710013, выданное Федеральной службой по аккредитации

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

### 5. Выездная проверка проведена в отношении:

1) деятельность, действия (бездействие) МБОУ «Основная общеобразовательная школа №10», в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к гражданам и организациям, осуществляющим деятельность, действия (бездействие);

2) результаты деятельности МБОУ «Основная общеобразовательная школа №10», в том числе продукция (товары), работы и услуги, к которым предъявляются обязательные требования;

3) здания, помещения, сооружения, линейные объекты, территории, включая водные, земельные и лесные участки, оборудование, устройства, предметы, материалы, транспортные средства, компоненты природной среды, природные и природно-антропогенные объекты, другие объекты, которыми МБОУ «Основная общеобразовательная школа №10», владеют и (или) пользуются, компоненты природной среды, природные и природно-антропогенные объекты, не находящиеся во владении (и) или пользовании МБОУ «Основная общеобразовательная школа №10», к которым предъявляются обязательные требования (производственные объекты).

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 652992, Кемеровская область-Кузбасс, Таштагольский район, г. Таштагол, ул. Ноградская, 20

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо: МБОУ «Основная общеобразовательная школа №10», ИНН 4228007508, ОГРН 1024201961959, юридический адрес: 652992, Кемеровская область-Кузбасс, Таштагольский район, г. Таштагол, ул. Ноградская, 20

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

### 8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с « 10 » апреля 2023 г., 09 час. 00 мин.

по « 21 » апреля 2023 г., 16 час. 00 мин.



(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с ...

с «     » \_\_\_\_\_ г., \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

по «     » \_\_\_\_\_ г., \_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: 10 рабочих дней

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр с видеофиксацией 13.04.2023

2) взятие проб и образцов пищевых продуктов, готовых блюд, водопроводной питьевой воды горячей, холодной)

3) опрос

4) лабораторные испытания

5) экспертиза результатов лабораторных испытаний

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент)

в следующие сроки:

с « 10 » апреля 2023 г., 09 час. 00 мин.

по « 21 » апреля 2023 г., 16 час. 00 мин.

по месту 652992, Кемеровская область-Кузбасс, Таштагольский район, г. Таштагол, ул.

Ноградская, 20

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен:

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

1) поручение о проведении в рамках государственного задания санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических требований от 10.04.2023

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа; 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

2) представленные контролируемым лицом:

11. По результатам выездной проверки установлено:

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

МБОУ «Основная общеобразовательная школа №10» (далее – МБОУ ООШ № 10) расположена в двухэтажном, кирпичном, отдельно стоящем здании. Обучение осуществляется в одну смену.



Территория МБОУ ООШ № 10 имеет ограждение, озеленена, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Холодное водоснабжение централизованное от систем г. Таштагола. Отопление централизованное от тепловых систем пгт. каз. Канализация централизованная от централизованных систем г. Таштагола. Горячее водоснабжение централизованное от тепловых систем г. Таштагола.

В МБОУ ООШ № 10 в целом, и в частности в производственных помещениях столовой, система горячего водоснабжения открытого типа, т.е. для технологических нужд (мытья столовой и кухонной посуды), хозяйственно-бытовых целей (соблюдение правил личной гигиены – мытье рук персоналом и учениками) используется горячая вода из системы теплоснабжения, что является нарушением требований п. 2.6.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.3 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».

Питание детей осуществлялось на базе столовой МБОУ ООШ № 10. Приготовление пищи производится из полуфабрикатов, сырья и продуктов поставляемых по договорам. Контроль за качеством приготовления пищи осуществляется заведующей столовой и медицинским работником.

Для организации и обеспечения здорового питания разработано 14-ти дневное цикличное меню.

Питьевой режим организован в соответствии с требованиями п. 2.6.6 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

При проведении надзорных внеплановых мероприятий произведен отбор проб холодной воды на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», смывов, готовых блюд и сырья на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Проведена экспертиза фактического питания на соответствие требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Столовая школы представлена производственным помещением для приготовления пищи - пищеблок с цеховым делением и горячий цех с зонированием, обеденным залом на 200 посадочных мест.

Обеденный зал оснащен мебелью для приема пищи (обеденными столами и стульями), что соответствует требованиям п. 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Питание детей осуществляется в 3 смены (3 перемены), площадь на 1-го учащегося в обеденном зале соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», и составляет 1,0 метра.

В столовой обеспечены условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены перед приемом пищи, - перед входом в столовую имеются раковины для мытья рук с дозаторными установками с моющими средствами, электрополотенце, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Специально промаркированная емкость для уборки обеденных столов имеется, уборочный инвентарь (ветошь, емкости для замачивания и хранения ветоши) имеются, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Производственные помещения столовой (пищеблок) имеют не полный набор помещений и цехов, - отсутствует рекомендованный перечень цехов и помещений: холодный цех, помещение (цех) для обработки яиц, мучной цех, доготовочный цех, помещения для нарезки хлеба, моечная тары, что не соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Школа построена по проекту в 1980-е годы до введения в действие СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и



оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В коридоре установлен металлический двухстворчатый шкаф для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств, уборочный инвентарь промаркирован по видам убираемых помещений, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В складе хранения овощей, овощи хранятся на подтоварниках, имеется психрометр, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В складском помещении пищеблока (овощехранилище), в углу, по всей высоте, визуально определяется промокание стены, трещины штукатурки и набела, желтые пятна, что является нарушением требований п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

В складском помещении пищеблока (овощехранилище), в морозильной камере на хранении находится свежемороженая ягода (вишня) в отсутствии информации о производителе, дате выработки, сроке годности, условиях хранения, что является нарушением требований ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О безопасности пищевых продуктов», ст. 5, ст. 7, ст. 21 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ст. 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В складе сыпучих продуктов установлены металлические стеллажи для хранения бакалеи, установлено холодильное оборудование.

В складе сыпучих продуктов, в морозильной камере на хранении находится пищевой продукт, мясо птицы (окорочка) в отсутствии информации о производителе, дате выработки, сроке годности, условиях хранения, что является нарушением требований ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О безопасности пищевых продуктов», ст. 5, ст. 7, ст. 21 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ст. 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Остальные пищевые продукты (сырье и полуфабрикаты), находящиеся на хранении в холодильном оборудовании имеют маркировку, сопроводительные документы, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Холодильное оборудование оснащено температурными термометрами, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В производственных помещениях имеется служебные бытовые помещения для персонала, состоящие из комнаты отдыха-гардеробной, санузла, душевой, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В овощном цехе обеспечивается зонирование на зону первичной обработки овощей (мойка, чистка) и зону сырых овощей (пассировка сырых овощей). Овощной цех оснащен моечными ваннами со смесителями и душевой насадкой на гибком шланге, имеется раковина для мытья рук персонала, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Над моечными ваннами в овощном цехе отсутствует вытяжной зонт с вытяжной принудительной вентиляцией, что является нарушением требований п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Овощной цех не оснащен в достаточной мере емкостями для пищевых отходов, - пищевые отходы (очистки овощей) хранятся в пластиковом пакете на полу, что является нарушением требований п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».



Овощной цех не оснащен бактерицидной установкой, что является нарушением требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

В мясорыбном цехе установлено технологическое оборудование (столы) из нержавеющей стали, ванны для дефростации мяса и рыбы, имеется раковина для мытья рук персонала, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Мясорыбный цех не оснащена бактерицидной установкой, что является нарушением требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

В моечном отделении обеспечивается зонирование по разделному мытью кухонной и столовой посуды (зоны разделены перегородкой)

Над моечными ваннами для мытья столовой и кухонной посуды в моечном отделении не оборудованы вытяжные зонты местной вентиляции с механическим побуждением, что является нарушением требований п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Моечные ванны оборудованы смесителями с душевыми насадками на гибком шланге, полимерными пробками, имеют маркировку объемной вместимости, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Кухонная посуда хранится на металлических стеллажах в перевернутом виде. Нижняя полка для хранения (сушки) кухонной посуды находится на расстоянии от пола менее 15см.

Моечное отделение столовой посуды оснащено моечными ваннами, посудомоечной машиной, стеллажами для просушивания столовой посуды. столовая посуда просушивается и хранится на ребре.

Моечное отделение оснащено резервным источником горячего водоснабжения, с подводкой горячей воды к моечным раковинам, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Разделочный инвентарь (разделочные доски, разделочные ножи) хранятся с четкой маркировки по видам обрабатываемой продукции, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

В горячем цехе установлено технологическое оборудование: разделочные столы, тепловое варочное оборудование (варочная плита, электросковорода, параконвектомат).

Над варочной плитой оборудован вытяжной зонт местной вентиляции с механическим побуждением, что соответствует требованиям п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В горячем цехе имеется раковина для соблюдения персоналом правил личной гигиены (мытьё рук), что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В горячем цехе не в полной мере соблюдается поточность технологических потоков сырой и готовой продукции: происходит перекрест сырой продукции и готовой продукции (сырые овощи, сырые мясо и рыба и вареная продукция (картофель) после протирки, сырые овощи, сырые мясо и рыба и нарезанный хлеб, что является нарушением требований п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В горячем цехе выделена холодная зона для приготовления калиброванных овощей (салатов) на период ЛОУ, холодная зона не оснащена бактерицидной установкой, что является нарушением требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Раздача готовых блюд изолирована от горячего цеха, раздача готовых блюд оснащена технологическим оборудованием в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и



оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке имеются, на момент проверки находятся в готовом виде, на емкостях с дезрасстворами имеется информация о наименовании дезсредства, концентрации, активности и дате приготовления.

В производственных помещениях столовой имеется емкость (промаркированное ведро) для разведения дезинфицирующих средств, на момент проверки дезинфицирующие средства готовые к употреблению имеются, соответствует требованиям п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

На пищеблоке производится отбор суточных проб приготовленных блюд, имеется холодильник для хранения суточных проб.

Суточные пробы отбираются и хранятся в стеклянных банках, на пробах имеется полная информация о дате и времени отбора суточной пробы, наименовании блюда от которого отобрана проба, что соответствует требованиям п. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Температура хранения суточных проб в холодильнике +6<sup>0</sup>С, что соответствует требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Санитарные книжки персонала имеются, медицинский осмотр пройден, гигиеническое обучение пройдено.

При проведении надзорных внеплановых мероприятий произведен отбор проб холодной и горячей воды на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», произведен забор смывов с посуды, рук персонала пищеблока, производственного оборудования пищеблока на наличие БГКП, произведен отбор проб пищи на бактериологические показатели на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», проведена экспертиза соответствия фактического питания требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно протоколов лабораторных испытаний нарушений СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», смывов, готовых блюд и сырья на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» не установлено.

Согласно экспертного санитарно-эпидемиологического заключения от 19.04.2023 № 70/003-ОГДИП/11 проектная, техническая и иная документация соответствует требованиям пп. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно экспертного санитарно-эпидемиологического заключения от 19.04.2023 № 69/003-ОГДИП/11, проектная, техническая и иная документация по организации фактического питания 1-4 классов не соответствует требованиям п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», что является нарушением требований ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

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

1. В МБОУ ООШ № 10 в целом, и в частности в производственных помещениях столовой, система горячего водоснабжения открытого типа, т.е. для технологических нужд (мытьё столовой и кухонной посуды), хозяйственно-бытовых целей (соблюдение правил личной гигиены – мытьё рук персоналом и учениками) используется горячая вода из системы теплоснабжения, что является нарушением требований п. 2.6.4 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 2.3 СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов,



осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».

**Ответственность возлагается на юридическое лицо (ст. 6.3 ч. 1 КоАП РФ)**

2. В складском помещении пищеблока (овощехранилище), в углу, по всей высоте, визуально определяется промокание стены, трещины штукатурки и набела, желтые пятна, что является нарушением требований п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». **Ответственность возлагается на юридическое лицо (ст. 6.3 ч. 1 КоАП РФ)**
3. В складском помещении пищеблока (овощехранилище), в морозильной камере на хранении находится свежемороженая ягода (вишня) в отсутствии информации о производителе, дате выработки, сроке годности, условиях хранения; в складе сыпучих продуктов, в морозильной камере на хранении находится пищевой продукт, мясо птицы (окорочка) в отсутствии информации о производителе, дате выработки, сроке годности, условиях хранения, что является нарушением требований ст. 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О безопасности пищевых продуктов», ст. 5, ст. 7, ст. 21 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ст. 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». **Ответственность возлагается на должностное лицо, заведующую столовой (ст. 14.43 ч. 2 КоАП РФ)**
4. Над мочными ваннами в овощном цехе отсутствует вытяжной зонт с вытяжной принудительной вентиляцией, над мочными ваннами для мытья столовой и кухонной посуды в мочном отделении не оборудованы вытяжные зонты местной вентиляции с механическим побуждением, что является нарушением требований п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». **Ответственность возлагается на юридическое лицо (ст. 6.3 ч. 1 КоАП РФ)**
5. Овощной цех не оснащен в достаточной мере емкостями для пищевых отходов, - пищевые отходы (очистки овощей) хранятся в пластиковом пакете на полу, что является нарушением требований п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». **Ответственность возлагается на должностное лицо, заведующую столовой (ст. 6.6 КоАП РФ)**
6. Овощной цех, мясорыбный цех, холодная зона (зона приготовления калиброванных сырых овощей) не оснащены бактерицидной установкой, что является нарушением требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». **Ответственность возлагается на юридическое лицо (ст. 6.3 ч. 1 КоАП РФ)**
7. В горячем цехе не в полной мере соблюдается поточность технологических потоков сырой и готовой продукции: происходит перекрест сырой продукции и готовой продукции (сырые овощи, сырые мясо и рыба и вареная продукция (картофель) после протирки, сырые овощи, сырые мясо и рыба и нарезанный хлеб, что является нарушением требований п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». **Ответственность возлагается на должностное лицо, заведующую столовой (ст. 6.7 ч.1 КоАП РФ)**
8. Согласно экспертного санитарно-эпидемиологического заключения от 19.04.2023 № 69/003-ОГДИП/11, проектная, техническая и иная документация по организации фактического питания 1-4 классов не соответствует требованиям п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», что является нарушением требований ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». **Ответственность возлагается на должностное лицо,**  
**(ст. 6.7 ч.1 КоАП РФ)**



12. К настоящему акту прилагаются:

1. решение заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области – Кузбассу Е.С. Парамоновой от «05» апреля 2023г. № 128-ВН;
2. материалы видеofиксации от 13.04.2023;
3. экспертное заключение от 19.04.2023 № 69/003-ОГДИП/11
4. экспертное заключение от 19.04.2023 № 70/003-ОГДИП/11
6. протоколы лабораторных испытаний

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Начальник территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Кемеровской области-Кузбассу в г.  
Таштаголе и Таштагольском районе

Куренков Павел Александрович

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)



(подпись)

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области-  
Кузбассу в г. Таштаголе и Таштагольском районе

Елистратова Алиса Сергеевна

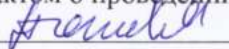
(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)

(подпись)

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области-Кузбассу в г. Таштаголе и Таштагольском районе Елистратова Алиса Сергеевна, тел. 8-38473-3-00-53, E-mail: tash-rpn@mail.ru

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

С актом о проведении выездной проверки ознакомлен «21» апреля 2023 г. в « 16 » ч. « 00 » мин.



**Попова Ольга Валентиновна**

(подпись)

(ФИО законного или иного  
представителя контролируемого лица)

С актом о проведении выездной проверки ознакомиться отказался « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г. в  
« \_\_\_\_ » ч. « \_\_\_\_ » мин.

(подпись)

(ФИО законного или иного  
представителя контролируемого лица)

(подпись)

(ФИО должностного лица  
контрольного (надзорного) органа)

Акт проверки направлен контролируемому лицу в электронном виде по адресу:

\_\_\_\_\_, в том числе через личный кабинет на специализированном

(адрес электронной почты),

электронном портале \_\_\_\_\_

(указать электронный портал)

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и



информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:

