

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



(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  
территориальный отдел в г. Березовской, г. Топки, Кемеровском и  
Топкинском районах**

\_\_\_\_\_  
(наименование территориального отдела)

« 23 » \_\_\_\_\_ мая \_\_\_\_\_ 2023 г., 10 час. 00 мин. № \_\_\_\_\_ 15  
(дата и время составления акта)

650002, г. Кемерово, ул. Авроры, д. 12

\_\_\_\_\_  
(место составления акта)

**Акт выездной проверки**

\_\_\_\_\_  
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя (руководителя) Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области – Кузбассу Н.В.Кутькиной от «03» мая 2023г. № 170-ВН

\_\_\_\_\_  
(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) ведущим – специалистом-экспертом Штер Натальей Алексеевной

(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: не привлекались.

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

эксперты (экспертные организации):

1) специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе»: заведующая отделением гигиены детей и подростков Летута Валентина Григорьевна, врач по гигиене детей и подростков Родионова Яна Александровна, заместитель главного врача по лабораторному делу, руководитель ИЛЦ Основа Максим Владимирович. (Аттестат об аккредитации от 26.07.2017 № RA.RU.710013, выдан 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: муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новостроевская средняя общеобразовательная школа» Кемеровского муниципального округа.

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 650510, Кемеровская область-Кузбасс, Кемеровский муниципальный округ, п. Новостройка, ул. Набережная, д. 1.

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

7. Контролируемое лицо: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новостроевская средняя общеобразовательная школа» Кемеровского муниципального округа, ИНН 4234002579, ОГРН 1034234001966, юридический адрес: 650510, Кемеровская область-Кузбасс, Кемеровский муниципальный округ, п. Новостройка, ул. Набережная, д. 1.

(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 » мая 2023 г., 09 час. 00 мин.

по « 23 » мая 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:

10.05.2023 1 час, 11.05.2023 2 часа

(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) отбор проб.

(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 » мая 2023 г., 12 час. 00 мин.

по « 10 » мая 2023 г., 13 час. 00 мин.

по месту: 650510, Кемеровская область-Кузбасс, Кемеровский муниципальный округ, п. Новостройка, ул. Набережная, д. 1.

фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол отбора проб от 12.05.2023.

2) экспертиза.

в следующие сроки:

с « 10 » мая 2023 г., 12 час. 00 мин.

по « 19 » мая 2023 г., 16 час. 00 мин.

по месту: 650510, Кемеровская область-Кузбасс, Кемеровский муниципальный округ, п. Новостройка, ул. Набережная, д. 1.

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

по результатам которого составлены: экспертные заключения №№ 1426/005-ОГДиП, 1440/005-ОГДиП, 1427/007-ОГДиП от 19.05.2023 ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе".

3) осмотр.

(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 « 11 » мая 2023 г., 09 час. 00 мин.

по « 11 » мая 2023 г., 11 час. 00 мин.

по месту: 650510, Кемеровская область-Кузбасс, Кемеровский муниципальный округ, п. Новостройка, ул. Набережная, д. 1.

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

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 11.05.2023

(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)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: уставные документы, должностные инструкции, приказы о назначении директора, шеф-повара, сопроводительные документы на пищевые продукты и продовольственное сырье, меню, утвержденное руководителем учреждения, меню-требования, технологические карточки – раскладки, контрольная документация по пищеблоку.

(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).

## 11. По результатам выездной проверки установлено:

Основными видами деятельности МБОУ «Новостроевская СОШ» является реализация основных общеобразовательных программ дошкольного общего, начального общего, основного общего и среднего общего образования.

Пищеблок располагается на 1 этаже типового, двухэтажного здания школы. В обеденном зале установлена столовая мебель (столы, стулья). Столы и стулья с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20.

Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Установлено 4 умывальных раковины (норма 1 кран на 20 посадочных мест), что соответствует требованиям таблицы № 6.1. СанПиН 1.2.3685-21 21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее СанПиН 1.2.3685-21). Оборудованы 2 электрополотенца, имеется жидкое мыло, антисептик для рук.

Пищеблок имеет отдельный выход на территорию. Набор помещений пищеблока предназначен для работы на сырье. Пищеблок работает на сырье. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи входят следующие помещения: горячий цех, раздаточная, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, склад сыпучих продуктов, складское помещение для хранения овощей, санузел для персонала, комната уборочного инвентаря, моечная кухонной посуды, помещение для персонала, загрузочная, что соответствует требованиям п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20.

В помещениях пищеблока – потолок подвесной типа «Армстронг», стены облицованы керамической плиткой. Отделка потолка и стен допускает проведение обработки с применением моющих и дезинфицирующих веществ, что соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

Ко всем моечным ваннам и раковинам выполнена подводка горячей и холодной воды. Производственные цеха оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним. На пищеблоке имеются резервные источники горячего водоснабжения: электроводонагреватели, с разводкой к моечным ваннам и раковинам.

Объемно-планировочные решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, что соответствует требованиям п. 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Набор помещений пищеблока соответствует проекту, по которому он был построен. Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

Таблица 1

### Перечень оборудования производственных помещений пищеблока.

Наименование помещения	Оборудование
Горячий цех	4-х конфорочная электроплита с духовкой – 2 шт., пароконвектомат, мармиты, протирачная машина для готовой продукции, электрокотел, разделочные столы, раковина для рук, весы, холодильник для суточных проб, двухсекционная моечная ванна.
Мясорыбный цех	электромясорубка, три ванны для рыбы, мяса, птицы, разделочный стол цельнометаллический с нижней полкой для рыбы, разделочный стол цельнометаллический с нижней полкой для мяса, шх-2 шт., раковина для мытья рук
Цех первичной обработки овощей	стол цельнометаллический с нижней полкой, стол разделочный, двухсекционная ванна, ШХ – 2 шт., робот, весы, раковина для рук
Моечная столовой и	моечная раковина для столовой посуды 5 шт. с кранами смесителями

Наименование помещения	Оборудование
кухонной посуды	и подводкой холодной и горячей воды, двухсекционная ванна для кухонной посуды, посудомоечный комбайн, электроводонагреватель на 100 л и 80 л, стеллаж для посуды, полка для разделочного инвентаря, раковина для мытья рук
Кладовая сыпучих продуктов	стеллажи, подтоварники, весы, термогигрометр
Кладовая с холодильниками	ШХ низкотемпературных – 3 шт., ШХ среднетемпературных -4 шт.
Гардероб для персонала с душевой	шкаф для спецодежды, вешалка для личной одежды, раковина для рук, душевая
Санузел	умывальная раковина, унитаз
Моечная тары	Двухсекционная ванна, раковина для рук
Коридор с выходом на улицу	бытовой холодильник, шкаф
Комната хранения уборочного инвентаря	уборочный инвентарь

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным оборудованием.

В горячем цехе оборудована локальная вытяжная система вентиляции к тепловому оборудованию и моечным ваннам, что соответствует требованиям п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривают возможность их мытья и обеззараживания, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

В помещениях пищеблока, для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельное и специально маркированное оборудование, инвентарь, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Складское помещение оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Для контроля температуры хранения пищевых продуктов холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

При организации питания используют фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, стаканы, бокалы). На пищеблоке отсутствует деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Столовые приборы (ложки, вилки) изготовлены из нержавеющей стали. Столовые приборы хранятся вертикально ручками вверх в металлических кассетах.

В обеденном зале установлены умывальные раковины, оборудованные мылом и кожными антисептиками. Санитарный узел работников пищеблока оборудован умывальной раковиной, мылом и кожным антисептиком. Условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков в производственных помещениях пищеблока, помещении для приема пищи и санитарном узле созданы, что соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20.

В качестве кожного антисептика применяется средство дезинфицирующее «DR. DROP Экспресс». На средство дезинфицирующее «DR. DROP Экспресс» представлены документы: свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии, инструкция по применению № 03/11 от 31.07.

Средство дезинфицирующее «DR. DROP Экспресс» согласно инструкции №№ 03/11 от 31.07.2020 обладает вирулицидным действием.

Запас средства дезинфицирующего «DR. DROP Экспресс» имеется.

Для проведения профилактической и текущей дезинфекции в помещениях пищеблока имеется дезинфицирующее средство «ДезХлор», в наличии – 8 упаковок по 300 таблеток. Запас дезинфицирующего средства на пищеблоке создан не менее чем на 7 дней.

На средство дезинфицирующее «ДезХлор» имеются документы: свидетельство о государственной регистрации № RU.77.99.88.002.E 001124.03.16 от 13.03.2016, декларация о соответствии, инструкция № 85 от 21.04.2018 по применению средства дезинфицирующего.

В соответствии с Инструкцией № 85 от 21.04.2018 дезинфицирующее средство «ДезХлор» обладает антимикробной активностью в отношении вирусов. Дезинфицирующим средством эффективным в отношении вирусов для текущей дезинфекции пищеблок обеспечен, что позволяет проведение профилактических противовирусных мероприятий.

На пищеблоке дезинфицирующее средство хранят в таре изготовителя в специально отведенном месте – закрываемом помещении, недоступном для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов, что соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приготовление и хранение дезинфицирующих растворов проводится в специально отведенном помещении, что соответствует требованиям п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент обследования ёмкости с дезинфицирующим средством имеют четкие надписи с указанием названия препарата, его концентрации, назначения и даты приготовления, что соответствует требованиям п. 4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно вывешенным инструкциям обеззараживание поверхностей проводится протиранием, обеззараживание столовой посуды и приборов - погружением, что соответствует требованиям п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно вывешенным инструкциям в производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20. Генеральная уборка проводится один раз в неделю, что соответствует требованиям п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20.

Для уборки каждой группы помещений выделен уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь имеет четкую маркировку с указанием помещений и видов уборочных работ и хранится отдельно. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, швабры, ветошь) имеет сигнальную маркировку красным цветом и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря, что соответствует требованиям п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент обследования в помещениях пищеблока имеется 3 прибора для обеззараживания воздуха рециркуляторы воздуха ультрафиолетовые РВУ 1-30 закрытого типа.

На участке по порционированию готовых блюд установлено бактерицидное оборудование, что соответствует требованиям п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приборы для обеззараживания воздуха - рециркуляторы воздуха ультрафиолетовые РВУ 1-30 приобретены новые в 2020 году. Представлено руководство по эксплуатации 541П-19928 РЭ на рециркуляторы воздуха ультрафиолетовые (РВУ). Акт проверки технического состояния медицинской техники, оборудования МБОУ «Новостроевская СОШ» от 20.04.2023 ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Кемеровской области.

В руководстве по эксплуатации 541П-19928 РЭ на рециркуляторы воздуха ультрафиолетовые (РВУ) указана производительность – 50 м<sup>3</sup>/час, обеззараживание воздуха в присутствии людей допускается. Графики кварцевания имеются. Графики составлены с учетом времени эффективной работы установки. Эффективная дезинфекция воздушной среды обеденного зала обеспечена.

На пищеблоке заведены «Журналы регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки» для каждой бактерицидной установки

Дезинфекция помещений пищеблока с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха обеспечивается, что соответствует требованиям п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20.

Проветривание помещений согласно представленному графику организовано каждые 2 часа. На момент обследования имеется запас масок одноразовых в количестве 500 штук.

Работники учреждения обеспечены запасом средств индивидуальной защиты органов дыхания (масками) для реализации комплекса мероприятий по профилактике COVID-19, что соответствует требованиям п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20.

Стрика спецодежды осуществляется в прачечной МБОУ «Детский сад «Сказка» в специально выделенный день. Представлен договор на оказание услуг по стирке спецодежды с МБДОУ «Детский сад «Сказка».

В помещении для персонала установлены шкафы для хранения личных вещей, обуви и шкафы хранения санитарной одежды, что соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Всего учащихся в МБОУ «Новостроевская СОШ» - 487, из них детей начальных классов - 226. Горячим питанием охвачены все дети с 1 по 4 класс. В школе функционирует одна смена. Для детей начальных классов на базе пищеблока школы организовано бесплатное горячее питание за счет федерального бюджета. Для учащихся начальных классов организованы горячие обеды. Дети, имеющие сахарный диабет, пищевую аллергию, целиакию в начальных классах отсутствуют.

Питание для учащихся начальных классов, организовано во время перемен, продолжительностью 20 минут, что соответствует требованиям таблицы 6.6. СанПиН 1.2.3685-21.

Имеется примерное 24-дневное сезонное (сезон: весенний) меню для обучающихся 1-4 классов (единое меню). Оказание услуг по организации горячего питания обучающихся и воспитанников в муниципальных образовательных организациях Кемеровского муниципального округа осуществляет Муниципальное автономное учреждение «Питание школьников» Кемеровского муниципального округа. В соответствии с соглашениями о сотрудничестве при оказании услуг по организации питания обучающихся МАУ «Питание школьников» осуществляет свою деятельность на базе пищеблока МБОУ «Новостроевская СОШ», используя предоставленные по условиям соглашения помещения (со всем инженерным обеспечением), оборудование, посуду, инвентарь.

Приготовление пищи для обучающихся 1 – 4 классов осуществляется в соответствии с примерным 24-дневным меню утвержденным директором МАУ «Питание школьников» Е.Ю. Алымовой и согласованным директором образовательного учреждения. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ, оформлена ссылка на номер рецептуры используемых блюд. Технологические карты имеются на весь ассортимент блюд, представленных в меню. Жареные блюда в питании учащихся не используются, приготовление блюд осуществляется способом варки, тушения и запекания. В меню отсутствуют повторения одних и тех же блюд в тот же день или в последующие 2-3 дня. Запрещенные блюда и продукты в питании школьников не используются, что соответствует требованиям п.п. 8.1.2, 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Фактический рацион питания обучающихся 1-4 классов соответствует примерному 24-дневному меню школьных обедов, что соответствует требованиям пп. 8.1.2, 8.1.4, приложение 9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Масса порций для обучающихся 1-4 классов (7-11 лет) соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 Таблицы 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В целях профилактики йоддефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами используются витаминизированные напитки промышленного выпуска, что соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В обеденном зале размещено ежедневное меню основного питания для всех возрастных групп детей, где содержится информация о наименовании блюд, массе и калорийности порций, что соответствует требованиям п. 8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Осуществляется родительский контроль за организацией питания. Результаты фиксируются чек-листом.

Суточные пробы хранятся 48 часов. Гарнир хранится отдельно от основного блюда. Тара под суточные пробы кипятится в отдельной посуде, что соответствует требованиям п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Гигиенический журнал, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности в складском помещении ведутся ежедневно.

В ходе внеплановой выездной проверки в отношении МБОУ «Новостроевская СОШ» 10.05.2023 в 12 час. 15 мин. проведен отбор проб готовых блюд: свекольник с мясом и сметаной – 200г, филе птицы тушеное с овощами – 100г. **Проба готового блюда – свекольник с мясом и сметаной по химическому составу не соответствует расчетным данным блюда по ТТК, с поправкой на потери основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки, с учетом допустимого процентного отклонения +5%, а именно: содержание белка занижено на 12%, содержание углеводов повышено 7,4%, калорийность блюда занижена на 8,5%, что не соответствует требованиям п. 2.8.**

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (протоколом испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» № 33969 от 13.05.2023).** Проба готового блюда – филе птицы тушеное с овощами по химическому составу не соответствует расчетным данным блюда по ТТК, с поправкой на потери основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработки, с учетом допустимого процентного отклонения +5%, а именно: содержание жиров повышено на 27,8%; содержание углеводов повышено на 19,5%, калорийность блюда повышена на 15,5%, что не соответствует требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 1 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (протоколом испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» № 33967 от 13.05.2023).

Таким образом, производство готовых блюд осуществляется без учета рецептуры и технологии приготовления, отраженной в технологических картах, что не соответствует требованиям п. 2.3.3. СП 2.4.3648-20.

Для микробиологического исследования 10.05.2023 в 12 час. 20 мин. на пищеблоке МБОУ «Новостроевская СОШ» отобрана проба пищевой продукции: масло сладкосливочное не соленое «Крестьянское» массовой долей жира 72,5%, высший сорт, дата изготовления 13.04.2023, изготовитель ШШШ «Молочная Инвестиционная компания» (646620, Россия, Омская область, р-н Нижнеомский, село Нижняя Омка, ул. Почтовая, д. 77А). **Пищевая продукция: масло сладкосливочное не соленое «Крестьянское» массовой долей жира 72,5%, высший сорт, дата изготовления 13.04.2023, изготовитель ШШШ «Молочная Инвестиционная компания» (646620, Россия, Омская область, р-н Нижнеомский, село Нижняя Омка, ул. Почтовая, д. 77А) по микробиологическим показателям (содержание дрожжей и плесени (в сумме) составляет  $1,5 \times 10^3$  КОЭ/г при величине допустимого уровня не более 100 КОЭ/г) не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» приложения 8 п. 42 и подтверждается протоколом испытаний ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» № 33983 от 19.05.2023.**

В период проведения проверки на реализуемый ассортимент представлены документы, подтверждающие соответствие продукции нормативным документам, в том числе техническим регламентам. Пищевое сырье соответствует заявленному в контрактной документации. На таре производителя имеется маркировка в соответствии с ТР ТС. Условия и сроки хранения пищевых продуктов соблюдаются.

Разработана программы производственного контроля на 2023 год, основанная на принципах ХАССП, что соответствует требованиям п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При проведении выездной проверки применялись следующие проверочные листы: не применялись

При проведении выездной проверки применялись следующие проверочные листы: не применялись

По государственному надзору проведены лабораторные исследования:

- в соответствии с протоколами №№ 33980, 33982, 33981 от 15.05.2023, № 33968 от 13.05.2023 готовые блюда соответствуют гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям;

(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)

12. К настоящему акту прилагаются:

1) экспертные заключения №№ 1426/005-ОГДиП, 1440/005-ОГДиП, 1427/007-ОГДиП от 19.05.2023; протоколы лабораторных испытаний: №№ 33980, 33982, 33981, 33968 от 15.05.2023, № 33970-33979 от 12.05.2023, №№ 33967, 33969, 33968 от 13.05.2023 ИЛЦ ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе".

2) протокол отбора проб от 10.05.2023.

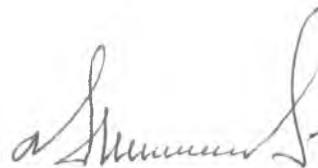
3) протокол осмотра от 11.05.2023

(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)

ведущий специалист – эксперт

Штер Наталья Алексеевна

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



(подпись)

Штер Наталья Алексеевна, ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области-Кузбассу в г. Берёзовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах, 8-923-481-69-65, E-mail: [berezkemray@42.rosпотребнадзор.ru](mailto:berezkemray@42.rosпотребнадзор.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 «23» мая 2023 г. в

«10» ч. «30» мин.



(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 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:

