

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по  
Хабаровскому краю  
(Управление Роспотребнадзора по Хабаровскому краю)  
**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ХАБАРОВСКОМУ КРАЮ  
В Г. КОМСОМОЛЬСКЕ-НА-АМУРЕ, КОМСОМОЛЬСКОМ, АМУРСКОМ, СОЛНЕЧНОМ,  
ИМЕНИ П. ОСИПЕНКО И УЛЬЧСКОМ РАЙОНАХ**

« 15 » января 2021 г.  
(дата составления акта)

г. Комсомольск-на-Амуре Хабаровского  
края

15 час. 30 мин.

(место составления акта)

(время составления акта)

### АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 697

По адресу/адресам: Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя обще-  
(место проведения проверки)

образовательная школа № 19, РФ, Хабаровский край, г. Комсомольск-на-Амуре,  
ул. Ленинградская, д. 79.

На основании: распоряжения (приказа) заместителя руководителя Управления Рос-  
потребнадзора по Хабаровскому краю Лосевой Светланы Михайловны № 697 от  
08.12.2020.

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

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

Муниципального общеобразовательного учреждения средней общеобразователь-  
ной школы № 19 (сокращенное наименование: МОУ СОШ № 19).

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

Дата и время проведения проверки:

“ ” 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

“ ” 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

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

Общая продолжительность проверки: с 11.12.2020 по 15.01.2021 – 20 рабочих дней, в том  
(рабочих дней/часов)

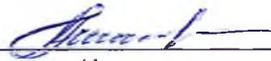
числе на объекте с 11 час.30 мин. до 13 час. 30 мин. 16.12.2020, с 10 час. 00 мин. до  
12 час. 00 мин. 25.12.2020, т.е. всего на объекте 4 час. 00 мин.

Акт составлен: территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Хабарoвско-  
му краю в г. Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском, Амурском, Солнечном, име-  
ни Полины Осипенко и Ульчском районах, РФ, Хабаровский край, г. Комсомольск-  
на Амуре, ул. Севастопольская, д. 60.

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

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

Демина Т.Ю.



09.12.2020, 10 час.30 мин.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лица, проводившие проверку: Старцева Лидия Павловна, заместитель начальника территориального отдела.

Привлечены к проведению проверки: Омельченко Павел Владимирович, главный врач, Роменская Ольга Александровна, заведующий санитарно-гигиеническим отделом, врач по гигиене питания, Хаустова Лидия Владимировна, помощник врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае в г. Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском районе». Аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» в качестве Органа инспекции № RA.RU.710047, выдан Федеральной службой по аккредитации 17 июля 2015 г.

(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: Демина Татьяна Юрьевна, директор школы.

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

### **В ходе проведения проверки:**

Столовая располагается в проектных помещениях на 2-м этаже. В обеденном зале (совмещен с актовым залом), площадью 199,4 м<sup>2</sup>, оборудовано 102 посадочных мест, площадь на 1 посадочное место составляет 1,95 м<sup>2</sup>. Максимальное количество одновременно питающихся детей - 92, что соответствует количеству оборудованных посадочных мест и дополнительным санитарно-противоэпидемическим мероприятиям, действующим в период риска распространения новой коронавирусной инфекции. Для соблюдения детьми правил личной гигиены установлено 5 умывальных раковин, 1 электрополотенце, 1 держатель с бумажными полотенцами, на каждой раковине имеется мыло антибактериальное жидкое «Абсолют» с дозатором, имеется кожный антисептик для обработки рук.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, табуретами) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Влажная уборка обеденного зала проводится после каждой перемены с применением моющих и дезинфицирующих средств. Отпуск горячего питания организован по классам по графику на переменах, продолжительностью 20 минут. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы, персонал столовой предварительно накрывает столы. Специалистом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в

Хабаровском крае в г. Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском районе» 16.12.2020  
проведены инструментальные исследования температуры горячих блюд на раздаче  
и на столе у обучающегося к моменту приема пищи. По результатам измерений  
температура на раздаче первого блюда (борщ с курицей) - 86<sup>0</sup>С, при норме не ниже  
75<sup>0</sup>С, на столах у обучающихся к моменту приема пищи - 67<sup>0</sup>С. Второе блюдо:  
(мясо духовое) при раздаче имело температуру 83<sup>0</sup>С, при норме не ниже 65<sup>0</sup>С, на  
столах у обучающихся к моменту приема пищи - 69<sup>0</sup>С. Третье блюдо (компот из  
свежих фруктов витаминизированный) при раздаче имело температуру 14<sup>0</sup>С, при  
норме не выше 14<sup>0</sup>С, на столах у обучающихся имело температуру - 14<sup>0</sup>С. По  
результатам контрольного взвешивания порционных блюд, приготовленных на обед  
16.12.2020 (борщ с курицей, мясо духовое, салат из свежих помидор, компот из  
сухофруктов), вес блюд соответствовал выходу блюд по меню-раскладке и  
гигиеническому нормативу (экспертное заключение № 2720/06.13/06/874/2020 от  
23.12.2020).

Санитарное состояние и содержание столовой соответствует санитарно-  
эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного  
питания. Помещения содержатся в порядке и чистоте. Режим ежедневных влажных  
уборок, углубленных еженедельных уборок, генеральных уборок с применением  
моющих и дезинфицирующих средств соблюдается. Дополнительные санитарно-  
противоэпидемические мероприятия в период риска распространения новой  
коронавирусной инфекции проводятся в полном объеме.

В 1-4 классах обучается 162 учащихся в одну первую смену, все 162 ребенка  
получают бесплатные завтраки, в том числе 23 ребенка получают бесплатные обеды  
(дети с ограниченными возможностями здоровья). Среди учащихся 1-4 классов нет  
детей, имеющих заболевания сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия.  
Стоимость бесплатного завтрака 69 рублей, бесплатного обеда - 99 рублей. Для  
старшекласников стоимость завтрака 83 рубля, обеда - 107 рублей.

В школе питание организовано на основе примерного десятидневного меню,  
утвержденного директором МУП КШП № 2, согласованного директором школы и  
руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченного  
осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. На каждое  
блюдо примерного меню имеется технологическая карта. Фактическое меню  
соответствует согласованному примерному меню. В меню из продуктов,  
обогащенных микроэлементами, используется йодированная соль. В исследованной  
пробе - соль «Усольская» экстра йодированная пищевая выварочная, производства  
ООО «Руссоль», Россия, Иркутская обл., г. Усолье-Сибирское, ул. Крупская, д. 60,  
дата изготовления 14.02.2020, срок годности 18 месяцев - содержание йода  
составило 33,9 мкг/г, что соответствует гигиеническому нормативу. Премиксы в  
меню не используются. Ежедневно проводится искусственная С-витаминизация  
третьих блюд аскорбиновой кислотой. В исследованной пробе компота из  
сухофруктов содержание витамина С составило 56,1 мг, что соответствует  
гигиеническому нормативу. Калорийность блюд, приготовленных на обед  
16.12.2020 (борщ с курицей, мясо духовое, салат из свежих помидор, компот из  
сухофруктов) соответствует расчетной калорийности по меню-раскладке и  
составляет 732,1 ккал. Блюда обеда по микробиологическим показателям отвечают  
требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Объемы  
порций готовых блюд соответствуют меню-раскладке и рекомендуемой массе

порций блюд. В ходе выполняемой проверки определен процент пищи, не съеданной обучающимися, который составил в завтрак - 11,8%, в обед - 21,6% (протоколы лабораторных испытаний № 2823, № 2814-2822 от 22.12.2020, экспертное заключение № 2720/06.13/06/874/2020 от 23.12.2020).

Режим обработки яиц, овощей и фруктов соблюдается. Питание детей соответствует принципам щадящего питания, исключены жаренье и продукты с раздражающими свойствами, блюда варят, тушат, запекают. Технология приготовления блюд соблюдается в соответствии с технологическими картами. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы членами бракеражной комиссии в составе 3-х человек. Результаты бракеража регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Суточные пробы оставлены в полном объеме в прокипяченные стеклянные емкости с крышками, хранятся 48 часов в холодильнике при температуре + 4<sup>0</sup>С.

Характеристика расчетных количественных показателей, характеризующих меню завтраков за цикл (10 дней): суммарная масса блюд от 515 г до 650 г, калорийность от 610 ккал до 693 ккал, среднее содержание витаминов - С - 8,76 мг, В1 - 0,32 мг, А - 0,11р.э., среднее содержание минеральных веществ - кальций - 210,3 мг, фосфор - 318,3 мг, магний - 88,6 мг, железо - 4,2 мг. Содержание в среднем за прием пищи в завтрак соли - 1,2 г, сахара - 21,8 г. В меню завтраков кондитерские, выпечные изделия, запрещенные продукты и блюда отсутствуют, колбасные изделия 2 раза в 10 дней. Количество дней в 10-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям овощей - 4, фруктов - 1.

Характеристика расчетных количественных показателей, характеризующих меню обедов за цикл (10 дней): суммарная масса блюд от 670 г до 1033 г, калорийность от 736 ккал до 915 ккал, среднее содержание витаминов - С - 41,5 мг, В1 - 0,33мг, А - 0,13 р.э., среднее содержание минеральных веществ - кальций - 218,3 мг, фосфор - 468,1 мг, магний - 151,1 мг, железо - 20,1 мг. Содержание в среднем за прием пищи в обед соли - 1,8 г, сахара - 19,3 г. В меню обедов кондитерские, выпечные изделия, колбасные изделия, запрещенные продукты и блюда отсутствуют. Количество дней в 10-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям овощей - 6, фруктов - 5. Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении от суточной потребности в пищевых веществах и энергии соответствует требованиям санитарных правил.

Основные поставщики пищевых продуктов - ООО «КомТрейд», АО «Дакгомз», ООО «Мясная индустрия» г. Хабаровск. Поступающее на пищеблок пищевое сырье и пищевые продукты соответствуют требованиям, заявленным в контрактной документации. На все продукты имеются сопроводительные документы, удостоверяющие их происхождение, качество и безопасность. Все продукты имеют соответствующую маркировку - тарные (маркировочные) ярлыки, этикетки, сведения на упаковке в соответствии с требованиями технического регламента ТР ТС 022/2011. Сопроводительные документы и тарные (маркировочные) ярлыки сохраняются до окончания реализации пищевого продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой. Замечаний к поступающему пищевому сырью и пищевым продуктам, маркировке продукции, сопроводительным документам, условиям хранения и срокам годности по журналу

бракеража нет и в ходе проверки не выявлено.

Для хранения продуктов выделено 2 помещения: склад для хранения овощей, площадью 8,5 м<sup>2</sup>, оборудованный подтоварниками, склад для хранения сыпучих продуктов, площадью 6,8 м<sup>2</sup>, оснащен стеллажами, подтоварниками, в складах установлены приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха. Для хранения продуктов и суточных проб выделено 4 единицы холодильного оборудования, установленное по точности технологического процесса: витрина холодильная ВХЗ 1007, 2 холодильника «Бирюса», холодильник «Стинол» с морозильной камерой. Все холодильное оборудование в рабочем состоянии, оснащено контрольными термометрами, ежедневно фиксируются показания термометров в журнале учета температурного режима холодильного оборудования.

Поточность технологического процесса соблюдается. Варочный цех, в котором перегородкой выделена моечная столовой и кухонной посуды, площадью 69,5 м<sup>2</sup>. Технологическое оборудование в рабочем состоянии: электроплита с духовкой ЭП-2М, электросковорода СЭМС 05, жарочный шкаф ШЖЭ, мясорубка МИМ-300, машина протирочная МПО-1-01, электрокипятильник ЭКГ-100, мармиты для 1-х блюд и 2-х блюд. Годы выпуска технологического и холодильного оборудования от 2000 до 2016, кроме сковороды - 1979.

В моечной столовой и кухонной посуды установлено 2 резервных источника горячего водоснабжения «ETALON System 1000». Для мытья кухонной посуды установлено 2-е полуванны, для мытья столовой посуды - 2-е полуванны для стаканов и 3-и полуванны для тарелок, посудомоечная машина, цельнометаллические стеллажи для сушки и хранения посуды. Режим мытья кухонной и столовой посуды, инвентаря соблюдается.

Для персонала выделены комната 4,1 м<sup>2</sup> для раздельного хранения верхней и специальной санитарной одежды и туалет 2,7 м<sup>2</sup>.

Имеется запас столовой посуды: тарелки для 1-х блюд - 200 шт., салатники - 180 шт., ложки - 200 шт., вилки - 200 шт.; запас моющих и дезинфицирующих средств: «Хлормисепт» 1 шт. - 300 табл., «НИКА СУПЕР» 3 емкости по 1 л., «НИКА-2» 2 емкости по 1 л.

Все сотрудники имеют личные медицинские книжки, проходят периодический медицинский осмотр ежегодно, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию 1 раз в 2 года, привиты против инфекционных заболеваний в соответствии с национальным календарем прививок. Обеспечены тремя комплектами специальной санитарной одежды на каждого работника. В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Цеха сырой и готовой продукции, туалет персонала оборудованы умывальными раковинами, обеспечены мылом, бумажными полотенцами, кожным антисептиком. Журнал «Здоровье» заполняется медицинским работником ежедневно, своевременно, по установленной форме.

В обеденном зале имеется информационный стенд об организации питания «Здоровое питание - успешное образование», где размещены меню на день, информация о здоровом питании, правила поведения в столовой. На информационном стенде в обеденном зале и на информационном стенде для родителей на 1-м этаже размещен номер телефона региональной горячей линии для обращения по вопросам организации горячего питания в начальных классах.

Приказом по школе № 124 от 01.09.2020 создана комиссия по общественному контролю за организацией питания им качеством питания обучающихся на 2020-2021 учебный год, в которую входят члены родительского комитета. Комиссия по общественному контролю проводила проверку 25.09.2020 с составлением акта проверки, замечаний по организации питания не выявлено, процент пищи, не съеданной обучающимися, комиссией не определялся. В связи с риском распространения новой коронавирусной инфекции родители получают информацию по организации питания учащихся на сайте школы.

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

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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

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

**нарушений не выявлено**

Запись в Журнал учета 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)

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы: экспертное заключение № 2720/06.13/06/874/2020 от 23.12.2020.

Подписи лиц, проводивших проверку: зам. начальника отдела  Старцева Л.П.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):  
Демина Татьяна Юрьевна, директор МОУ СОШ № 19

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

“ 15 ” января 20 21 г.

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_

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

Материалы приняты 15.01.2021 \_\_\_\_\_ Т.В. Веретенникова