

« 19 » декабря 2023 г. № КНМ 42230041000108731764

(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)

« 19 » декабря 2023 г., 11 час. 00 мин. № 34
(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 «05» декабря 2023 г. № 337-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:

главным специалистом-экспертом Мерзляковой Еленой Викторовной

(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):

специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах: главный врач Захарова Татьяна Анатольевна, врач по общей гигиене Матвиенко Галина Михайловна, врач СГЛИ Петрова Лилиана Борисовна

(Аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» 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: ООО «Лицеист»

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 652420, Кемеровская область - Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14

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

7. Контролируемое лицо: ООО «Лицеист» 652420, Кемеровская область - Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14, ИНН 4250004904, ОГРН 1084250000317

(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 « 06 » декабря 2023 г., 11 час. 00 мин.

по « 19 » декабря 2023 г., 11 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 « ___ » _____ 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:

06.12.2023 (11.00 – 14.00), 07.12.2023 (13.00 – 14.30) – 4 часа 30 мин.

(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 « 06 » декабря 2023 г., 11 час. 30 мин.

по « 06 » декабря 2023 г., 13 час. 30 мин.

по месту: по месту: 652420, Кемеровская область - Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14
(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол отбора проб от 06.12.2023.
2) экспертиза.

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

в следующие сроки:

с « 06 » декабря 2023 г., 11 час. 00 мин.

по « 15 » декабря 2023 г., 11 час. 00 мин.

по месту: по месту: 652420, Кемеровская область - Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14
(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: экспертные заключения от 12.12.2023 № 319/005-ОГП/3, № 320/005-ОГП/3, от 15.12.2023 № 325/003-ОГП/3 Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе" в городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах.

3) истребование документов, осмотр.

в следующие сроки:

с « 06 » декабря 2023 г., 11 час. 00 мин.

по « 06 » декабря 2023 г., 14 час. 00 мин.

по месту: по месту: 652420, Кемеровская область - Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14
(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 06.12.2023

4) получение письменных объяснений

в следующие сроки:

с « 06 » декабря 2023 г., 13 час. 30 мин.

по « 06 » декабря 2023 г., 14 час. 00 мин.

по месту: 652420, Кемеровская область - Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14
(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: письменное объяснение

5) отбор проб

в следующие сроки:

с « 07 » декабря 2023 г., 13 час. 00 мин.

по « 07 » декабря 2023 г., 14 час. 30 мин.

по месту: 652420, Кемеровская область - Кузбасс, г. Березовский, ул. 8 Марта, 14
(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол отбора проб от 07.12.2023.

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: контракт на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся; документы, подтверждающие прослеживаемость и соответствие получаемой пищевой продукции установленным требованиям; примерное меню; технологические карточки – раскладки в соответствии с примерным меню; личные медицинские книжки работников, программа производственного контроля соблюдения требований санитарных правил, технических регламентов, в том числе за внедрением принципов ХАССП, и документы, подтверждающие ее выполнение (за истекший период учебного года), сопроводительные документы на моющие, дезинфицирующие средства, применяемые на пищеблоке, документы, подтверждающие проведение дезинфекционных мероприятий.

- (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:

Общество с ограниченной ответственностью «Лицейст», в соответствии с основным видом деятельности, осуществляет оказание услуг по организации горячего питания обучающихся МБОУ «Лицей № 17» (контракт от 19.12.2022 № 2023 - Питание (далее – контракт)). В соответствии с контрактом ООО «Лицейст» осуществляет свою деятельность на базе столовой МБОУ «Лицейст № 17», используя арендованные помещения (со всем инженерным обеспечением) и оборудование, предоставленные МБОУ «Лицей № 17» (договор от 27.12.2022 № 2023/АР).

В 2023/2024 учебном году на период проверки в школе обучается 885 чел, из них 345 учащихся начальных классов. В период проверки горячим питанием обеспечивается 717 детей (81%), из них 345 учащихся начальных классов (100%), бесплатное питание которых организовано за счет федерального бюджета. В школе функционируют две смены. Для учащихся начальных классов, обучающихся в 1 смену, организованы горячие завтраки, а для учащихся начальных классов, обучающихся во 2 смену, организованы горячие обеды. Дети, имеющие сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию в начальных классах отсутствуют; заявки о необходимости организации диетпитания в адрес ООО «Лицейст» от образовательного учреждения за истекший период учебного года не поступали.

Пищеблок расположен на первом этаже здания образовательного учреждения с отдельным выходом на территорию.

Для сбора мусора, пищевых отходов в столовой используются специальные емкости с крышками (педальный механизм открывания) и полиэтиленовыми вкладышами. Для сбора мусора и пищевых отходов используется мусоросборник с крышкой, установленный на контейнерной площадке МБОУ «Лицей № 17» (вывоз предусмотрен по договору учреждения).

Водоснабжение, канализование, отопление здания учреждения, в том числе помещений столовой, централизованные.

В производственных помещениях столовой установлены резервные источники горячего водоснабжения: электроводонагреватели с разводкой к санитарно-техническому оборудованию. Холодным и горячим водоснабжением с установкой смесителей обеспечены все моечные ванны и раковины. Все производственные цеха оборудованы сливными трапами с уклоном пола к ним.

Внутренняя отделка помещений столовой выполнена материалами, позволяющими проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами и соответствует требованиям п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), п. 2.5.2., п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

Обеденный зал на 156 посадочных мест. В обеденном зале установлена столовая мебель (столы, 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. Питание детей начальных классов (в I и II смены) организовано в две перемены - после второго и третьего уроков, что соответствует требованиям п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20.

Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Перед обеденным залом оборудовано 8 умывальных раковин с подводкой холодной и горячей воды, что соответствует требованиям п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20). Возле раковин размещены мыло, антисептик для рук, бумажные полотенца, 2 электрополотенца.

В целом в образовательном учреждении, в том числе в помещениях пищеблока, проводится дезинсекция и дератизация силами специализированной организации по договору об организации и проведении профилактических дезинфекционных работ с ГБУЗ

Работа пищеблока осуществляется на сырье (овощи) и полуфабрикатах (мясо птицы, свинина крупным куском, рыба порционная). Набор помещений пищеблока: загрузочная, кладовая для сухих продуктов, кладовая для овощей, фруктов, консервированной продукции, овощной цех, горячий цех, мясорыбный участок, участок обработки яиц, раздаточная зона, моечная столовой и кухонной посуды, гардеробная персонала, санузел, участок хранения уборочного инвентаря, запаса моющих и дезсредств, кабинет, обеденный зал, тамбур.

Планировка, набор производственных помещений, участков позволяют обеспечить соблюдение требований п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20) при приготовлении блюд утвержденного руководителем организации меню.

Производственные помещения пищеблока обеспечены следующим оборудованием.

Наименование производственного помещения	Оборудование
Горячий цех	кипятильник электрический, протирочная машина, печь четырехконфорочная – 2шт., раковина для мытья рук, цельнометаллические производственные столы - 6 шт., тестомесильная машина, взбивальная машина, жарочный шкаф, шкаф расстоечный, протирочная машина, электросковорода – 2шт., весы, мармит, холодильник бытовой для суточных проб, шкаф для хлеба
Мясо-рыбный участок	Моечная ванна; производственные столы - 2 шт.; электромясорубка, весы
Овощной цех	Производственный стол, моечная ванна, овощерезательная машина, проточный водонагреватель, раковина для мытья рук, картофелеочистительная машина
Участок обработки яиц	моечная ванна для обработки яиц, специальные емкости
Моечная	Двухгнезная моечная ванна для мытья кухонной посуды, инвентаря, трехгнезная моечная ванна для мытья столовой посуды, стеллаж металлический для хранения посуды – 2шт., посудомоечная машина, водонагреватель – 2шт., раковина для рук
Кладовая сухих продуктов	Стеллажи для хранения сыпучих продуктов, психрометр
Загрузочная	Весы товарные, холодильный шкаф среднетемпературный для овощей и фруктов, холодильный шкаф среднетемпературный (гастрономия, молочная продукция), холодильник для хранения яиц, морозильный ларь
Кладовая для овощей, фруктов, консервированной продукции	Стеллажи для хранения продуктов, ларь для хранения овощей, подтоварники.
Гардероб персонала	шкафы для личной одежды и спецодежды
Туалет для персонала	умывальная раковина, унитаз

При оценке оснащенности производственных помещений установлено нарушение требований п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20: в овощном цехе для

первичной обработки грязных овощей и вторичной обработки подготовленных овощей предусмотрена только одна моечная ванна, что не обеспечивает соблюдение поточности технологического процесса на этапах первичной и вторичной обработки овощей.

Ответственный за выявленное нарушение: директор ООО «Лицеист» Ильина Н.Г.

В период проверки, всё тепловое, технологическое и холодильное оборудование, используемое для производства кулинарной продукции, находится в рабочем состоянии. Холодильники оснащены термометрами, товарное соседство при хранении продуктов соблюдается, холодильники промаркированы. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, рабочая поверхность без дефектов.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, что соответствует требованиям п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20. На момент проверки отсутствует столовая посуда с дефектами и механическими повреждениями, столовые приборы выполнены из нержавеющей стали.

В помещениях пищеблока, для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, приготовления, раздачи используются раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд имеет мерную маркировку объема в литрах или миллилитрах, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

В период проверки специалистом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах проведена экспертиза организации уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары, посуды, используемых в процессе производства (изготовления), хранения, реализации пищевой продукции ООО «Лицеист».

Для обеззараживания посуды, инвентаря, поверхностей используются дезинфицирующие растворы дезинфицирующего средства «Дезхлор» (концентрации рабочих растворов по вирусным инфекциям, способы использования – погружение, орошение, протирание).

На предприятии разработаны инструкции по приготовлению рабочих растворов используемых моющих и дезинфицирующих средств, обработке посуды, инвентаря, оборудования, помещений. Инструкции размещены на соответствующих рабочих местах.

Во всех производственных помещениях пищеблока, в соответствии с утвержденным руководителем организации графиком, проводится ежедневная влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств («ДезХлор»), столы для посетителей подвергаются уборке после каждого использования, два раза в день проводится обработка раствором дезинфицирующего средства контактных поверхностей.

Уборочный инвентарь имеет четкую маркировку с указанием помещений и видов уборочных работ и хранится в шкафу для уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь для уборки туалета имеет сигнальную маркировку красным цветом и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в шкафу отдельно от пищевых продуктов.

Согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах, от 12.12.2023 № 319/005-ОГП/З технологические процессы по организации уборки, мойки и дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары, посуды, используемых в процессе производства (изготовления), хранения, реализации пищевой продукции ООО «Лицеист» соответствуют требованиям п. 2.16, п. 2.18, п. 2.19, п. 3.2, п. 3.10, п. 4.5, п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для контроля эффективности мойки и дезинфекции разделочного инвентаря, кухонной и столовой посуды 06.12.2023г. на пищеблоке были отобраны смывы с оборудования, инвентаря на обнаружение БГКП (бактерии группы кишечной палочки), сальмонеллы, яйца гельминтов. В соответствии с протоколами лабораторных испытаний ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и

эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах от 11.12.2023 № 5734-5748, № 5749-5753, № 5754-5763 от 11.12.2023 в смывах не обнаружены БГКП (бактерии группы кишечной палочки), сальмонеллы, яйца гельминтов, что свидетельствует о соблюдении режима обработки, мойки и дезинфекции и соответствует требованиям п. 3.2, п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ходе проверки выполнены лабораторные исследования используемого дезинфицирующего средства «ДезХлор» и его рабочего раствора 0,015%. По результатам лабораторных исследований в представленном образце (пробе) подтверждена заявленная изготовителем концентрация рабочего раствора 0,015% (протокол лабораторных испытаний ИЛЦ Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах от 11.12.2023 № 42-01-03/06849-23).

Гардеробная для персонала пищеблока оснащена отдельными шкафами для раздельного хранения спецодежды и верхней одежды и личных вещей, что соответствует требованиям п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Персонал работает в полном комплекте санитарной одежды, в т. ч. головной убор под который убраны волосы. На момент обследования все работники пищеблока находились в медицинских масках и перчатках, что соответствует требованиям п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20.

В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для персонала пищеблока оборудован отдельный туалет с раковиной для мытья рук, бумажными полотенцами, жидким мылом и антисептиком, что соответствует требованиям п. 3.4, п. 3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для посещения туалета выделен специальный халат, который вывешен на крючке перед санузлом, что соответствует требованиям п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Директором проводится ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Представлены гигиенический журнал (сотрудники) и журнал утреннего фильтра (пищеблок), где имеются отметки о состоянии здоровья персонала.

Все работники пищеблока (5 человек) имеют личные медицинские книжки установленного образца, в которых проставлены отметки о своевременном прохождении медицинских обследований и лабораторных исследований в соответствии с Приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников» и профессиональной гигиенической подготовки и аттестация. Организация и прохождение гигиенического воспитания и обучения сотрудниками организации соответствует требованиям п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах, от 12.12.2023 № 320/005-ОГП/3 помещения, оборудование, предназначенные для соблюдения персоналом правил личной гигиены ООО «Лицеист» соответствуют требованиям п. 2.15., п. 2.21., п. 2.22., п. 3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Приготовление пищи, в том числе для обучающихся 1 – 4 классов, ООО «Лицеист» осуществляет в соответствии с согласованным директором образовательного учреждения примерным 20-дневным сезонным меню. 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. Соблюдение требований п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 организацией обеспечено.

Осуществляется родительский контроль за организацией питания с периодичностью 1 раз в месяц. Результаты фиксируются актом и чек-листом и выкладываются на сайте школы с приложением фотографий.

В целях профилактики йоддефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий, что соответствует требованиям п. 8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Проводится С-витаминизация третьих блюд.

Суточные пробы хранятся 48 часов. Гарнир хранится отдельно от основного блюда. Фактические суточные пробы, на момент проверки, соответствуют сведениям бракеражного журнала. Тара под суточные пробы кипятится в отдельной посуде, что соответствует требованиям п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Проведен сравнительный анализ готовых блюд по журналу бракеража готовой кулинарной продукции, меню-требованиям на выдачу продуктов и примерному 20-дневному меню школьных завтраков и обедов для обучающихся 1-4 классов за 5 дней (с 27.11.2023 по 01.12.2023). Наименование блюд указанные в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и меню-требования на выдачу продуктов питания соответствуют наименованию блюд, указанных в примерном меню, что соответствует требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарный объем завтраков и обедов в граммах, масса порций для обучающихся 1-4 классов (7-11 лет) соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приобретение пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд, осуществляется только по контрактам. Поставщики пищевых продуктов на период учебного года: ООО «Весна», ООО «Лидер», ООО «Полянка», ООО «Кузбассхлеб», ИП Беляева Е.А., ООО «Фрегат», ООО «КузбассПищеКом», ООО «КузбассОпт», ИП Трясунов А.Б. Доставка пищевых продуктов на пищеблок организована спецавтотранспортом поставщиков.

В период проведения проверки на весь ассортимент пищевой продукции, находящейся в обороте, представлены товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость данной продукции, документы, подтверждающие соответствие продукции установленным требованиям, маркировочные ярлыки в наличии, что соответствует требованиям п. 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пп. 2, 3 ст. 5 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ч. 4.1, ч. 4.2 п. 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Хранение пищевой продукции организовано при нормируемых условиях, с соблюдением товарного соседства. Контролируемые параметры микроклимата (температура, относительная влажность воздуха) фиксируются в журнале. Факты нарушения сроков годности, условий хранения используемых для приготовления блюд пищевых продуктов в период проверки не установлены.

ООО «Лицейст» в соответствии с требованиями п. 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разработана и внедрена в работу программа производственного контроля, за соблюдением требований технических регламентов Таможенного Союза в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, организовано ведение (в соответствии с ППК) контрольной документации. График лабораторного контроля за истекший период 2023 года выполнен в полном объеме (протоколы лабораторных испытаний представлены).

В период проверки для проведения лабораторных исследований на показатели безопасности и соответствие требованиям нормативной документации осуществлен отбор образцов пищевой продукции, готовых блюд. Отобранные образцы соответствуют требованиям нормативной документации по исследованным показателям. Протоколы лабораторных исследований прилагаются.

(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 нарушение 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:

протокол осмотра от 06.12.2023, требование о предоставлении документов от 06.12.2023, протоколы отбора проб от 06.12.2023, от 07.12.2023, письменные объяснения, протоколы лабораторных исследований и испытаний от 08.12.2023 № 79876, от 11.12.2023 № 5734-5748, № 5749-5753, № 5754-5763, № 42-01-03/06849-23, № 42-01-03/06852-23, № 42-01-03/06858-23, № 42-01-03/06878-23, № 42-01-03/06884-23, от 12.12.2023 № 42-01-03/06874-23, № 42-01-03/06875-23, № 42-01-03/06904-23, № 42-01-03/06905-23, № 42-01-03/06906-23, № 42-01-03/06908-23, № 79877, от 13.12.2023 № 42-01-03/06909-23 - 42-01-03/06912-23, 42-01-03/06916-23, № 42-01-03/06858-23, экспертные заключения от 12.12.2023 № 319/005-ОГП/3, № 320/005-ОГП/3, от 15.12.2023 № 325/003-ОГП/3, предписание об устранении выявленных нарушений от 19.12.2023 № 70-06/2023

(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)

главный специалист-эксперт
Мерзлякова Елена Викторовна

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



(подпись)

главный специалист-эксперт Мерзлякова Елена Викторовна, 8 (3842) 64-61-48

(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 « 19 » 12 2023 г. в

« 11 » ч. « 06 » мин.

Иванов ИИ
(подпись)

Иванов ИИ
(ФИО законного или иного представителя контролируемого лица)

Иванов ИИ
Мультимир ота подучина

Иванов ИИ

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

Иванов ИИ
(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:

