

**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 Республике Татарстан (Татарстан)  
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора  
по Республике Татарстан (Татарстан) в городе Набережные Челны, Актанышском Тукаевском,  
Муслимовском, Мензелинском районах

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

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Пушкинский пролицей №78»

«23» \_\_\_\_\_ апреля 2021 г.

15 часов 00 мин

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ,**

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

**№1183/24-вп/в**

По адресу/адресам:

Юридический, фактический адрес: 423819, Республика Татарстан, город Набережные Челны,  
бульвар Строителей, дом 9.

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения от 23 марта 2021 г. № 1178/24-вп/в заместителя руководителя  
Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан) Л.Г.Авдониной о проведении  
внеплановой выездной проверки

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

была проведена **внеплановая выездная проверка** в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Пушкинский пролицей №78»

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

Дата и время проведения проверки:

09.04.2021 – 23.04.2021 г.

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

Общая продолжительность проверки:

11 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан  
(Татарстан) в г. Набережные Челны, Актанышском, Тукаевском, Муслимовском, Мензелинском  
районах

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

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

(заполняется при проведении выездной проверки)

Уведомлена о проверке, копию распоряжения/ приказа получила Гарипова Г.И. директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Пушкинский пролиций №78» в 15 час. 30 мин. 29.03.2021 г., ознакомлена 09.04.2021г. в 10 час. 30 мин.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время) Гульнара Гарипова Г.И.

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку: Пичугина Людмила Владимировна - главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РТ (Татарстан) в г. Набережные Челны, Актанышском Тукаевском, Муслимовском, Мензелинском районах

При участии:

Марданшиной Лейсан Рафисовны - заведующего санитарно-гигиеническим отделом - врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» в г. Набережные Челны, Актанышском районе,

Степочкиной Елены Викторовны - помощника врача эпидемиолога отделения приема, регистрации и кодирования проб филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Республике Татарстан (Татарстан)» в г. Набережные Челны, Актанышском районе,

Исмагиловой Милави Марселовны - помощника врача по общей гигиене отделения приема, регистрации и кодирования проб филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Республике Татарстан (Татарстан)» в г. Набережные Челны, Актанышском районе.

(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 фамилия, имя, отчество (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: директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Пушкинский пролиций №78» Гарипова Гульнара Ирековна, заместитель директора Галиакберова Лилия Рашитовна.

(ФИО должностных лиц) проверяемого юридического лица или индивидуального предпринимателя, в присутствии которого(которых) проводились мероприятия по контролю).

Настоящая проверка проводится с целью исполнения Приказа Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020г. № 723 «Об организации внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного в соответствии с поручением Президента Российской Федерации от 14.10.2020г №Пр-1665.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Пушкинский пролиций №78» расположено по адресу: 423819, Республика Татарстан, город Набережные Челны, бульвар Строителей, дом 9. ОГРН 1021602024036 от 27.11.2002г., ИНН 1650085042 от 26.06.2001г., КПП 165001001.

Основным видом деятельности является образование основное общее, ОКВЭД 85.12.

Учредителем и собственником имущества школы является Исполнительный комитет муниципального образования город Набережные Челны Республики Татарстан.

Имущество общеобразовательного учреждения закреплено на правах оперативного управления.

#### Организация питания.

Столовая расположена на 1 этаже здания, работает на сырье с поставкой продуктов от поставщика ООО «Школьное питание» на основании контракта на оказание услуг по организации питания учащихся №2021/14-1 от 28.12.2020г. (единый поставщик продуктов питания по г.Набережные Челны для общеобразовательных школ).

Площадь пищеблока составляет 75,3 кв.м., обеденный зал площадью 243,5 кв.м. рассчитан на 200 посадочных мест по проекту, максимальная одномоментная посадка в 2020/2021 учебном году составляет 160 человек, площадь на 1 посадочное место составляет 1,21 кв.м. Количество

оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей. Установлены четырёхместные столы (50 шт.), скамьи (на 230 мест).

Перед входом в обеденный зал установлены умывальные раковины в количестве 8 шт., бумажные и электрополотенца. На каждой умывальной раковине антибактериальное мыло, перед входом в столовую установлен антисептик для рук.

Накрытие на столы осуществляет персонал пищеблока.

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
12	13	14
Омлет натуральный	$93^{\circ} \pm 0,5^{\circ} \text{C}$	$70^{\circ} \pm 0,5^{\circ} \text{C}$
Какао с молоком	$97^{\circ} \pm 0,5\text{C}$	$74^{\circ} \pm 0,5^{\circ} \text{C}$

Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное.

Санитарно-техническое состояние помещений: удовлетворительное.

Текущая уборка проведена. Грызунонепроницаемость обеспечена. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проведены. Контракт на оказание возмездных услуг №0388 от 26.01.2021г. заключен с ООО «ЗД Чистый дом» (дератизация 24 раз в год, дезинсекция 3 раз в год), акты выполненных работ представлены.

Количество учащихся – 627 человек, в т.ч. 1-4 класс – 627 человек. Обучение осуществляется в первую смену. Охват горячим питанием (горячими завтраками) составляет 100%. Детей, имеющих сахарный диабет, пищевую аллергию, целиакию - нет. Количество детей 1 – 4 классов 627 человек, все получают двухразовое питание.

В питании руководствуются примерным двенадцатидневным меню для организации бесплатного горячего питания (горячих завтраков) для обучающихся начальных классов общеобразовательных организаций Республики Татарстан на 2020/2021 учебный год, разработанным Министерством образования и науки Республики Татарстан и согласованным с руководителем Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан. Технологические карты к меню имеются. Фактическое меню на момент проверки соответствует согласованному. Продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами в меню нет (кроме йодированной соли). Искусственная С – витаминизация не проводится. Меню вывешено в обеденном зале, где имеется информация о пищевой ценности готовых блюд, выходу (массе) порции.

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
30	31	32	33	34	35	36	37
490 гр.	707 гр.	565 ккал	625 ккал.	22,03 мг	0,314 мг	Нет данных	54,7 мг

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
38	39	40	41	42	43
159,57 мг	340,628 мг	86,503 мг	5,452	Нет данных	Нет данных

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК
---------

Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
44	45	46	47	48	49
1,87 гр.	15 гр.	отсутствуют	отсутствуют	Включены 1 раз за цикл	Отсутствуют

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
50	51
12 раз	7 раз

Рабочая таблица по обедам:

<b>ОБЕД – не получают</b>
---------------------------

Результаты контрольного взвешивания порционных блюд соответствуют/не соответствуют

Название блюд	Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся с 7 до 11 лет/ нормативный вес блюда согласно меню	Результаты взвешивания
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	170 гр. (по меню выход порции 170)
Первое блюдо	200-250	
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	
Гарнир	150-200	
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	200 гр. (по меню выход порции 200)
Фрукты	100	150 гр. (по меню выход порции 150)

Пищевое сырье, поступающее на пищеблок, соответствует заявленному в контрактной документации. Маркировка соблюдается, сопроводительные документы представлены. Сроки реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок соблюдаются.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой, соответствуют требованиям.

Проводится входной контроль поступающего сырья, замечаний к поступающему пищевому сырью за последний месяц не зафиксировано.

В ходе обследования проверена находящаяся в обороте продукция на наличие документов о качестве и безопасности. В маркировочных этикетках продуктов имелся знак, подтверждающий соответствие Техническому регламенту. На продукцию были представлены: сертификат

соответствия с информацией о соответствии данной продукции Техническому регламенту. На момент проверки продукции, не разрешенной к использованию в детском питании, на пищеблоке не обнаружено, продукции с истекшими сроками годности не выявлено.

Пищеблок учреждения состоит из: сырой цех (2 моечных ванны, 4 стола, где вместо 1 производственного разделочного стола установлена школьная парта, морозильный ларь, раковина для мытья рук); горячий цех приготовления пищи (электроплиты, электродкотлы, 6 столов, где вместо стола раздачи установлена школьная парта, холодильник для хранения суточных проб, раковина для мытья рук), моечная (5 секционная моечная ванна, посудомоечная машина, стеллаж, стол), помещение с холодильным оборудованием и склад для хранения сыпучей продукции, помещения сотрудников пищеблока (раздевалка и сан.узел).

Столовая посуда и инвентарь, надлежащего качества в достаточном количестве, чистящие, моющие и дез.средства имеются в достаточном количестве. Поточность технологических процессов соблюдается.

Технологический инвентарь исправен, в достаточном количестве, используется по назначению.

Технология приготовления блюд соблюдается. Проведен опрос сотрудников, задействованных в приготовлении блюд, на режимные вопросы отвечают правильно.

Для обработки яиц выделены 3 промаркированные перфорированные емкости, обработка осуществляется в сыром цехе, инструкция по обработке яиц имеется.

Хранение фруктов осуществляется в тамбуре без холодильного оборудования, при температуре +24 градуса Цельсия, хотя согласно маркировочным этикеткам на поставляемые овощи, условия хранения, установленные производителем – при температуре 0 – 5 градусов Цельсия. Обработка овощей, фруктов проводится в соответствии с требованиями.

Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное, режим мытья и дезинфекции соблюдается.

Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости, обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов в достаточном количестве.

Для мытья кухонной посуды (котлов) оборудована одна ванна большого объема (недостаточно для полного погружения кухонной посуды).

Режим обработки кухонной и столовой посуды соблюдается. Чистая кухонная посуда и инвентарь хранится на стеллажах; столовая посуда - на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Столовой посудой обеспечены на 2 накрытия. Запас моющих и дезинфекционных средств имеется.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек: заведующим производством, ответственным за питание и медицинским работником по органолептическим показателям, результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой. Нарушений технологии приготовления пищи, а также случаев неготовности блюд не выявлено. Родительский контроль проводится регулярно.

Суточная проба отбирается поваром от каждой партии приготовленных блюд, порционные блюда отбираются в полном объеме. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) прокипяченными ложками в промаркированную прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов в специальном холодильнике при температуре +5°C. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет повар. Для обработки посуды для суточных проб имеется промаркированная емкость.

Качество готовых блюд (омлет натуральный с маслом, какао с молоком, отобранных 09.04.2021г.) по микробиологическим показателям согласно протоколам лабораторных испытаний ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» в г. Набережные Челны, Актанышском районе №№18973, 18974 от 19.04.2021г. соответствуют нормативам.

По результатам лабораторных исследований, калорийность блюд (яблоко; сыр голландский порционный; омлет натуральный с маслом; какао с молоком; хлеб «Рябинушка» отобранных 09.04.2021г.), в пределах нормируемых показателей (протокол лабораторных испытаний ФФБУЗ

«Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» в г. Набережные Челны, Актанышском районе №18971 от 19.04.2021г.).

На содержание йода отобрана проба пищевой продукции – соль Илецкая йодированная пищевая, согласно протоколу лабораторных испытаний ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» в г. Набережные Челны, Актанышском районе №18972 от 19.04.2021г. – содержание йода составляет  $0,038 \pm 0,0006$  мг/г.

Количество сотрудников на пищеблоке – 7 человек. Персонал спец. одеждой обеспечен (по три комплекта на одного работника). Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом созданы, имеются умывальные раковины, в наличии жидкое мыло, одноразовые полотенца возле каждой раковины для рук. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются.

Ежедневно перед началом работы заведующим производством проводится осмотр работников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой.

Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения: соблюдается (в медицинских книжках имеются сведения о наличии прививок в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и прохождении периодического медицинского осмотра, а также о проведении гигиенического воспитания и обучения).

Система водоснабжения: холодное и горячее водоснабжение, отопление, канализование – централизованные. Вода подведена ко всем моечным ваннам, умывальным раковинам через смеситель, напор воды достаточный.

Вытяжная вентиляция от электрических плит имеется, в рабочем состоянии.

- % пищи не съеданной обучающимися (завтрак): 7,1%

Расчёт % пищи не съеданной обучающимися.

% пищи не съеданной обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
101	102	103
		7,1%

### **Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами**

(с указанием положений (нормативных) правовых актов):

1) 09 апреля 2021 г. в 10 час. 30 мин. в ходе проверки выявлены нарушения требований законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей, их воспитания и обучения, к техническим, в том числе аудиовизуальным, и иным средствам воспитания и обучения, к учебной мебели, а также к учебникам и иной издательской продукции:

- в нарушение требований ст.10, ст.17, ст. 24, п. 1. ст. 28, п.3 ст. 39 ФЗ № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее по тексту №52-ФЗ), п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее по тексту СП 2.4.3648-20): Хранение фруктов осуществляется в тамбуре без холодильного оборудования, при температуре +24 градуса Цельсия, хотя согласно маркировочным этикеткам на поставляемые овощи, условия хранения, установленные производителем – при температуре 0 – 5 градусов Цельсия;

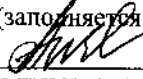
- в нарушение требований ст.10, ст.17, ст. 24, п. 1. ст. 28, ст.36, п.3 ст. 39 № 52-ФЗ, п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, табл.6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее по тексту СанПиН 1.2.3685-21): Недостаточно моечных ванн для обработки сырой продукции (мяса, рыбы, птицы, яиц, овощей) – установлено только 2 моечные ванны; недостаточно производственных столов - вместо производственного разделочного стола для сырой продукции и вместо стола раздачи установлены школьные парты; для мытья кухонной посуды (котлов) оборудована одна ванна большого объема (недостаточно для полного погружения кухонной посуды).

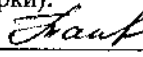
Ответственность за выявленные нарушения возлагается на должностное лицо – заместителя директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Пушкинский пролиций №78» Галиакберову Лилию Рашитовну.

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

Выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля: не выявлено.

Запись в Журнал учёта 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 учёта 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 документы:

1. предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей и государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов № 1178/24-вп/в от 23.04.2021 г.
2. протоколы лабораторных исследований филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РТ (Татарстан) в г. Набережные Челны, Актанышском районе (№8000.0504 от 12.04.2021г., №18971, №18972, №18973, №18974 от 19.04.2021г.).

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт  Пичугина Л.В.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Заместитель директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Пушкинский пролиций №78» Галиакберова Лилия Рашитовна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«23» апреля 2021 г.

  
(подпись)

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