

г. Пермь,  
ул. Сысольская, 4  
(место составления акта)

“ 19 ” февраля 20 21  
(дата составления акта)  
10-00  
(время составления  
акта)

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

№ 99

По адресу/адресам: 618111, Пермский край, Оханский городской округ, с. Таборы, ул. Мира, д.1

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю Зомарева А.М. от «18» января 2021 г. № 46

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

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая,  
документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Таборская основная общеобразовательная школа» (далее – Таборская ООШ)

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

Дата и время проведения проверки:

27.01.2021 г. с 10-00 до 14-00

03.02.2021 с 09-40 до 14-00

19.02.2021 с 09-00 до 10-00

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

Общая продолжительность 3 рабочих дня.

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Западным территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Пермскому краю

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

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

директор МБОУ «Таборская ООШ» Россомагина Ольга Петровна 27.01.2021 14-00 час.

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

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего  
предпринимательства)

Лица, проводившие проверку:

Заместитель начальника Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю Бугаева Ольга Александровна  
с участием:

- заведующего лабораторией химических факторов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Шардаковой Людмилы Олеговны;
- заведующего отделом работы с заказчиком – врача по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Рыбкиной Елены Николаевны;
- врача по общей гигиене отдела работы с заказчиком ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Клепаловой Ольги Николаевны;
- врачей по общей гигиене Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Менькиной Людмилы Ивановны, Удавихиной Лилии Николаевны, Усейновой Анастасии Юрьевны, Кобякова Дениса Сергеевича, Матвеевой Елены Александровны, Королевой Марины Леонидовны;
- врача по гигиене питания Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Замахасевой Светланы Антоновны;
- врачей - бактериологов Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Городневой Ирины Марковны, Желниной Екатерины Борисовны, Горячкиной Веры Николаевны, Петуховой Генриетты Геннадьевны;
- химика - эксперта Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Никулиной Елены Ивановны;
- врачей по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Суеваловой Елены Алексеевны;
- помощников врача по общей гигиене Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Толстиковой Светланы Николаевны, Васиной Надежды Ивановны, Владыкиной Фаины Михайловны, Ельшевой Татьяны Владимировны;
- помощников врача по коммунальной гигиене Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Рязанцевой Елены Витальевны, Овечкиной Маргариты Алексеевны;
- помощника врача по гигиене труда Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» Садилловой Галины Владимировны.

При проведении проверки присутствовал: директор МБОУ «Таборская ООШ» Россомагина Ольга Петровна.

**В ходе проведения проверки:**

Рассмотрены представленные документы, имеющие отношение к предмету проверки:

- перечень должностных лиц, уполномоченных руководителем МБОУ «Таборская ООШ» присутствовать при проведении проверки, давать объяснения по поставленным вопросам, а также подписывать документы, составленные должностными лицами Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю при проведении проверки;
- договоры на проведение дезинсекции, дезинфекции, дератизации;
- договор на вывоз твердых отходов;
- список работников с отметками о прохождении медицинского осмотра, прививок, гигиенического обучения, личные медицинские книжки сотрудников;
- примерное 10-дневное меню для детей, ежедневные меню;
- документация по контролю организации питания «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал здоровья», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания», договоры на поставку пищевых продуктов;
- акт осмотра технологического и холодильного оборудования;
- товарно-сопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость пищевых продуктов; список поставщиков продовольственных товаров с указанием ассортимента поставляемых продуктов, договоры на поставку продуктов.

В ходе проведения проверки установлено:

Всего учащихся - 69 чел. Учащихся 1-4 классов - 25 чел., уд. вес от всех школьников 36,2%.

Горячим питанием – завтраком обеспечиваются 1-4 классов - 25 учащихся, на сумму 72 руб.60 коп. в день.

Организация питания детей осуществляется на базе школьной столовой. Количество посадочных мест в обеденном зале – 80. Питание учащихся организовано после 1 – завтрак и после 4 урока – обед, продолжительностью 10 и 15 минут соответственно. Для соблюдения условий обеспечения личной гигиены детьми при обеденном зале столовой установлено 4 умывальника из расчета один кран на 20 посадочных мест (при нормативе 1 кран на 20 посадочных мест) с подводкой холодной и горячей воды, установлены 2 электрополотенца, 1 санитайзер с кожным антисептиком. Накрытие столов осуществляет персонал. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры. Специалистами Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» 27.01.2021 г. проведено измерение температуры горячих блюд на линии раздачи. На линии раздачи температура горячих блюд (борщ с капустой на костном бульоне) составляла 75°С, при нормируемой не ниже 75°С, второе блюдо (жаркое по-домашнему) составляла 68°С, при нормируемой температуре не ниже 65°С, напитки (компот из сухофруктов - 14°С, при нормируемой не ниже 14°С, что подтверждается экспертным заключением Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 68-ЗФ от 10.02.2021 г.

Все помещения, предназначенные для организации питания, подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю. В качестве дезинфицирующего средства используют «Ника-хлор».

В учреждении отсутствуют школьники 1-4 классов, имеющие заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и требующие индивидуального подхода в организации питания. Все школьники охвачены горячим питанием.

В учреждении разработано 10 дневное меню, которое утверждено директором от 11.01.2021. Технологические карты к меню имеются. Питание детей в период с 11.01.2021 г. по 27.01.2021 г. осуществляется в соответствии с утвержденным меню. В меню отсутствуют продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами. С-витаминизация третьих блюд проводится. Ответственным лицом за проведение С-витаминизации – повар. В меню премиксы не используют. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей при приготовлении блюд и кулинарных изделий используют соль поваренную пищевую йодированную. Образец, проба № 667 " Соль поваренная пищевая выварочная экстра «Полесье» йодированная", отобранный на пищеблоке МБОУ «Таборская ООШ» при осуществлении организации питания по адресу: 618111, Пермский край, Оханский городской округ, с.Таборы, ул.Мира, 1, содержание йода 0,0265 мг/г, в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 3, п. 9 Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции., что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 667 от 09.02.2021 и экспертным заключением № 67-ЗФ от 10.02.2021 г.

Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню:

- суммарная масса блюд за прием пищи по дням цикла по каждому приему пищи (обед)

минимальная – 700 гр;

максимальная – 1039 гр.

- средние показатели за цикл:

## ОБЕД

- удельный вес калорийности 1173,14  
Белков 35,26;  
жиров 56,74; углеводов 130,35;  
- содержание витамина С (мг) -  
содержание витамина В1 (мг), -  
содержание витамина В2 (в мг), -  
содержание витамина А (рет. экв.), -  
содержание: кальций (мг) -;  
фосфор (мг) 153,01;  
магний (мг) 37,95; железо (мг) -;  
йод (мг) -, селен (мг) -

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:  
Результаты контрольного взвешивания порционных блюд (порция со стола 1 класса):  
Вес 1 блюда 306 г.  
Вес 2 блюда 267 г.  
Вес 3 блюда 233 г.

По данным накопительной ведомости – среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи (завтрак) соли – 6,5 гр, сахара – 34 гр. В меню имеются кондитерские (баранки) и выпечные изделия, колбасные изделия, фрукты, овощи. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты. В горячем цехе в мясо-рыбной зоне и зоне приготовления холодных закусок установлены приборы для обеззараживания воздуха.

Поступающее пищевое сырье в учреждение производится на основании договоров с поставщиками. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

На момент проверки выявлены нарушения условий хранения пищевых продуктов. Допущено хранение пищевых продуктов с нарушением действующей нормативной и технической документации (допускается хранение без учета соответствующих параметров температуры), без учета гигиенических требований, указанных на этикетке, маркировочном ярлыке такой продукции, а именно 03.02.2021 г. с 09-40 до 14-00 в цехе для хранения бакалейной продукции

- какао порошок Российский – рекомендуемая температура хранения - +18 °С,;
- кофейный напиток Солнечный колос – рекомендуемая температура хранения - +20 °С;
- сухари панировочные - рекомендуемая температура хранения - +20 °С;
- крупа гречневая - рекомендуемая температура хранения - +18 °С;
- крупа манная - рекомендуемая температура хранения - +18 °С;
- крупа рисовая – рекомендуемая температура хранения - +18 °С;

Фактическая температура в цехе хранения бакалейной продукции составляет +22 °С, что является нарушением п. 6 ст. 7, п. 7 ст. 17. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Нарушены условия хранения в овощном складе:

- Картофель - рекомендуемая температура хранения - +1 +3 °С;
- Капуста - рекомендуемая температура хранения - +1 + № °С;
- Лук - рекомендуемая температура хранения - +1+3 °С;

Фактическая температура в овощном складе составляет +22 °С, что является нарушением п. 6 ст. 7, п. 7 ст. 17. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Овощной цех и цех хранения бакалейной продукции оборудованы прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

На пищеблоке обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения детей и участвующего в приготовлении продукции персонала пищеблока. Согласно акту осмотра холодильного и технологического оборудования и наличия столовой посуды, кухонного инвентаря, составленного внутренней комиссией, установлено, что помещения и оборудование содержатся с соблюдением установленных санитарных правил. Холодильное и технологическое оборудование, находящееся на пищеблоке используется в соответствии с пормами и правилами эксплуатационной документации. Технологическое оборудование и инвентарь в исправном состоянии, представлен акт обследования технологического оборудования от 15.07. 2020г.

Изготовление продукции проводится по технологическим документам.

Обработка яиц проводится в сыром цехе, с использованием для этих целей промаркированных емкостей (в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах (Ника 2); III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду).

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе из трех человек. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в холодильнике при температуре +5<sup>0</sup>С.

Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды. Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению. В качестве моющего средства используют «Аос», в качестве дезинфицирующего средства «Ника-хлор». Кухонную посуду моют в двухсекционных ваннах, для мытья столовой посуды установлены трехсекционные ванны, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве трех комплектов на одного работника. На пищеблоке созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук в производственных цехах имеются умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, мыло. Рабочая одежда хранится в шкафу отдельно от уличной одежды. После посещения туалета персонал тщательно моет руки с мылом. Ежедневно проводится осмотр работников пищеблока, занятых изготовлением продукции общественного питания и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний заносятся в журнал Здоровья.

На пищеблоке работает 3 сотрудника. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительных и периодических медицинских осмотров, установленным законодательством Российской Федерации.

На пищеблоке имеется необходимый запас столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств.

Информационный стенд об организации питания отсутствует. Ежедневно вывешивается меню основного (организованного) питания с указанием наименования блюда, массы порции. В вывешенном ежедневном меню основного питания имеется

информация о калорийности порции, В учреждении организован родительский контроль, приказ от 07.09.2020 г.. Замечаний не выявлено.

Объем несъедаемой пищи составляет 8-10%.

#### **Данные лабораторного контроля**

Образец, проба №657 " Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне ", отобранный на пищеблоке МБОУ «Таборская ООШ» при осуществлении организации питания по адресу: 618111, Пермский край, Оханский городской округ, с.Таборы, ул.Мира, 1, в объеме проведенных испытаний по микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1, приложения 2 пункт 1.8. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 657 от 09.02.2021 и экспертным заключением № 67-ЗФ от 10.02.2021 г.

Образец, проба №659 " Жаркое по-домашнему из мясных консервов Говядина ", отобранный на пищеблоке МБОУ «Таборская ООШ» при осуществлении организации питания по адресу: 618111, Пермский край, Оханский городской округ, с.Таборы, ул.Мира, 1, в объеме проведенных испытаний по микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1, приложения 2 пункт 1.8. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 669 от 09.02.2021 и экспертным заключением № 67-ЗФ от 10.02.2021 г.

Образец, проба № 666 " Картофель свежий продовольственный, урожай 2020 года", отобранный на пищеблоке отобранный на пищеблоке МБОУ «Таборская ООШ» при осуществлении организации питания по адресу: 618111, Пермский край, Оханский городской округ, с.Таборы, ул.Мира, 1, в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 3, п. 6 Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции.", что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 666 от 09.02.2021 и экспертным заключением № 67-ЗФ от 10.02.2021 г.

Масса данного образца, пробы №660 " Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне " 241,6г, при нормируемой массе порции 200-250 г для детей 7-11 лет, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 660 от 09.02.2021 и экспертным заключением № 67-ЗФ от 10.02.2021 г.

Масса данного образца, пробы №661 " Жаркое по-домашнему из мясных консервов Говядина " 239,9, при нормируемой массе порции 240-320г для детей 7-11 лет, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 661 от 09.02.2021 и экспертным заключением № 67-ЗФ от 10.02.2021 г.

Масса данного образца, пробы №662 " Компот из смеси сухофруктов " 189,5г, при нормируемой массе порции 180-200г для детей 7-11 лет, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 662 от 09.02.2021 и экспертным заключением № 67-ЗФ от 10.02.2021 г.

Образец, проба № 667 " Соль поваренная пищевая выварочная экстра «Полесье» йодированная", отобранный на пищеблоке МБОУ «Таборская ООШ» при осуществлении организации питания по адресу: 618111, Пермский край, Оханский городской округ, с.Таборы, ул.Мира, 1, содержание йода 0,0265 мг/г, в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям прил. 3, п. 9 Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции., что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 667 от 09.02.2021 и экспертным заключением № 67-ЗФ от 10.02.2021 г.

Образец, проба № 663 "Компот из смеси сухофруктов", отобранный на пищеблоке МБОУ «Таборская ООШ» при осуществлении организации питания по адресу: 618111, Пермский край, Оханский городской округ, с.Таборы, ул.Мира, 1, в объеме проведенных испытаний содержит витамин С - 65, 165 мг на порцию, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 663 от 09.02.2021 и экспертным заключением № 67-ЗФ от 10.02.2021 г.

Образец, проба № 1910 "Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне", отобранный на пищеблоке МБОУ «Таборская ООШ» при осуществлении организации питания по адресу: 618111, Пермский край, Оханский городской округ, с.Таборы, ул.Мира, 1, в объеме проведенных испытаний содержит железо, витамин С, кальций.

Образец, проба № 1915 "Жаркое по-домашнему из мясных консервов Говядина", отобранный на пищеблоке МБОУ «Таборская ООШ» при осуществлении организации питания по адресу: 618111, Пермский край, Оханский городской округ, с.Таборы, ул.Мира, 1, в объеме проведенных испытаний содержит железо, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1915 от 08.02.201 и экспертным заключением № 67-ЗФ от 10.02.2021 г.

Образец, проба № 1916 "Компот из смеси сухофруктов", отобранный на пищеблоке МБОУ «Таборская ООШ» при осуществлении организации питания по адресу: 618111, Пермский край, Оханский городской округ, с.Таборы, ул.Мира, 1, в объеме проведенных испытаний содержит железо, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 1916 от 09.02.2021 и экспертным заключением № 67-ЗФ от 10.02.2021 г.

Фактическая энергетическая ценность образца, пробы №664 "Обеденный рацион (для детей 7-11 лет)", составила 676,47 ккал, что составляет 32,7% от суточной потребности детей с 7 до 11 лет в энергии при нормируемом 30-35 %, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Западного филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 664 от 09.02.201 и экспертным заключением № 67-ЗФ от 10.02.2021 г.

Содержание белков обеспечило 45,3%, жиров –26,9%, углеводов – 25,7% от физиологической потребности для детей с 7 до 11 лет.

Суммарный объем блюд для детей 7-12 лет в обед составил 806,3г при нормируемом 700г, что подтверждается экспертным заключением № 67-ЗФ от 10.02.2021г.

### **В результате проверки МБОУ «Таборская ООШ» выявлены нарушения обязательных требований:**

На 03.02.2021 г. с 09-40 до 14-00

Допущено хранение пищевых продуктов с нарушением действующей нормативной и технической документации (допускается хранение без учета соответствующих параметров температуры), без учета гигиенических требований, указанных на этикетке, маркировочном ярлыке такой продукции:

1. в цехе для хранения бакалейной продукции

- какао порошок Российский – рекомендуемая температура хранения - +18 °С,;
- кофейный напиток Солнечный колос – рекомендуемая температура хранения - +20 °С;
- сухари панировочные - рекомендуемая температура хранения - +20 °С;
- крупа гречневая - рекомендуемая температура хранения - +18 °С;
- крупа манная - рекомендуемая температура хранения - +18 °С;
- крупа рисовая – рекомендуемая температура хранения - +18 °С;

Фактическая температура в цехе хранения бакалейной продукции составляет +22 °С, что является нарушением п. 6 ст. 7, п. 7 ст. 17. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2. в овощном складе:

- картофель - рекомендуемая температура хранения - +1 +3 °С;
- капуста - рекомендуемая температура хранения - +1 + 3 °С;
- лук - рекомендуемая температура хранения - +1+3 °С;

Фактическая температура в овощном складе составляет +22 °С, что является нарушением п. 6 ст. 7, п. 7 ст. 17. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**Ответственность за данные нарушения возложена юридическое лицо МБОУ «Таборская ООШ» и должностное лицо - директора МБОУ «Таборская ООШ» Россомагину Ольгу Петровну, за нарушение которых предусмотрена административная ответственность.**

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

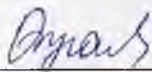
выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): нет.

нарушений не выявлено по следующим нормативно-правовым актам:

- Федеральный Закон от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения»;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- Приказ Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;



- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».



(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)

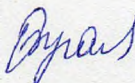
(подпись уполномоченного представителя  
юридического лица, индивидуального  
предпринимателя,  
его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы:

- Акты отбора проб готовых блюд, пищевых продуктов на санитарно-химические и микробиологические исследования от 27.01.2021 г., протоколы лабораторных испытаний, экспертные заключения, другие материалы.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника ЗТО



Бугаева Ольга Александровна

С актом проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями получил:  
директор МБОУ «Таборская ООШ» Россомагина Ольга Петровна

“ 19 ” февраля 20 21 г. \_\_\_\_\_  
(подпись)

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

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