

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, QR-код <*>

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



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

Отметка о согласовании или несогласовании (дата и реквизиты) проведения выездной проверки с органами прокуратуры <*>



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 Хабаровскому краю

от 03.05.2024 № 220

11 час. 00 мин.
(дата и время составления акта)

Управление Роспотребнадзора по Хабаровскому краю

(место составления акта)

Акт выездной внеплановой проверки
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением

№ 220 от 03.04.2024 заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю Лосевой Светланы Михайловны;

учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий № 27240041000110108390 от 03.04.2024

(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

Федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) Боярчук Татьяной Валерьевной - главным специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю

(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:

1) Гаврилова Людмила Петровна – помощник врача по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае»

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

эксперты (экспертные организации):

1) экспертные организации:

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае».

Аттестат аккредитации в качестве Органа инспекции RA.RU.710047 выдан 17 июля 2015 года.

2) эксперты:

Апраксина Алёна Васильевна врач по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае»

(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:

деятельности по организации питания детей в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении г. Хабаровска «Средняя школа № 83» (МБОУ СШ № 83); ИНН:2723043698; ОГРН:1022701193404; Хабаровский край, ул. Магаданская, д. 11 А

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

МБОУ СОШ № 83: Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Магаданская, д. 11 А

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

7. Контролируемые лица:

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа г. Хабаровска «Средняя школа № 83» (МБОУ «СШ № 83»), юридический адрес: 680001, Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Магаданская, д. 11А, ОГРН: 1022701193404, Дата присвоения ОГРН: 13.11.2002, ИНН: 2723043698, директор школы Агафонова Ирина Аркадьевна

(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 " 18 " апреля 2024 г., 09 час. 00 мин.

по " 03 " мая 2024 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)

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:

четыре часа

(часы, минуты)

(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) осмотр

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа г. Хабаровска «Средняя школа № 83» (МБОУ «СШ № 83») расположено по адресу: 680001, Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Магаданская, д. 11А.

В ходе проведения выездной внеплановой проверки 18.04.2024 с применением цифровой фотокамеры COOLPIX A 100 № 1518, № 41091422 были осмотрены помещения пищеблока МБОУ СОШ № 83.

Организатором школьного питания является индивидуальный предприниматель Хвостова Татьяна Валерьевна на основании условий муниципального контракта № 555 от 08.01.2024.

Количество обучающихся в МБОУ СОШ № 83 на момент проверки составило 996 человек.

Количество школьников 1-4 классов, нуждающихся в питании и получающих бесплатное горячее питание, составило 445 человек, в том числе: завтраки – 419 человек, обеды – 26 человек. Кроме того, бесплатные обеды получает 17 школьников с ОВЗ, бесплатные обеды – 6 школьников дети СВО. Также 80 человек детей по свободному выбору приобретают горячее питание.

Детей, имеющих заболевание, требующее индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, пищевая аллергия, целиакия), получающих бесплатное питание нет. Детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам заболевания – нет.

В образовательном учреждении разработано примерное 12-дневное меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей для каждой возрастной группы (для 7-11 лет, 12-18 лет). Меню утверждено организатором питания (индивидуальным предпринимателем Хвостовой Т.В.), согласовано с директором школы МБОУ СОШ №83. По меню: на завтрак обучающиеся получают гарниры с мясными или рыбными блюдами, молочные каши, блюда из творога, горячие напитки, бутерброды с маслом и (или) сыром. На обед по меню проходит салат из вареных или свежих овощей, 1 блюдо, порционные мясные и рыбные блюда с овощным или крупяным гарниром, напиток. Фактическое меню соответствует примерному 12-дневному меню.

Так как питание 3-х разовое (завтрак, обед, полдник), доля суточной потребности в пищевых веществах должна составлять от 60 % до 75% от суточной потребности и составлять от 1410 ккал/сут до 1762,5 ккал/сут (для детей 7-11 лет).

При проверке 12-дневного меню установлено, что доля суточной потребности в пищевых веществах в среднем составляет 1645 ккал/сут (для детей 7-11 лет), что составляет 70 %.

Предоставленное меню разработано с учётом требований, содержащихся в приложениях № 6 – № 13 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В доступном для родителей и детей месте размещена следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием

наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности (завтрака, обеда, полдника), рекомендации по организации здорового питания детей.

Питьевой режим организован в столовой учреждения, в свободном доступе с использованием кипячёной воды и многоразовых стаканов, которые на пищеблоке имеются в достаточном количестве. Смена воды происходит каждые 3 часа. Суточные пробы отбираются в ёмкости и хранятся в холодильнике при температуре +5 °С в течение 48 часов.

Условия для соблюдения правил личной гигиены детьми имеются, рядом с входом в столовую установлены раковины для мытья рук, дозаторы с жидким мылом. Способ накрывания на стол – персоналом столовой. Количество персонала на пищеблоке – 4 человека. Для соблюдения персоналом пищеблока правил личной гигиены в помещении оборудованы раковины для мытья рук, имеется мыло, разовые полотенца. Представлены личные медицинские книжки сотрудников пищеблока с информацией о прохождении медицинского осмотра, вакцинации, допуске к работе, а также профессионального гигиенического обучения и аттестации, нарушений не установлено. Стирка спецодежды сотрудников пищеблока осуществляется на основании договора с ИП Вишневецкая А.Н. от 01.03.2024.

Столовая находится на первом этаже здания школы, помещения столовой находятся в пользовании ИП Хвостовой Т.В. на основании договора № 01 от 09.01.2024 о безвозмездном пользовании объектов нежилого фонда г. Хабаровска. Здание подключено к централизованным системам горячего и холодного водоснабжения и канализации. Столовая работает на сырьевых продуктах и является базовым предприятием для других учебных предприятий по изготовлению заготовок-полуфабрикатов (овощных, мясных, рыбных). Планировочные решения помещений предприятия предусматривают поточность и последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, полуфабрикатов и готовых блюд. В набор помещений входят:

- приёмное отделение;
- склад для хранения овощей, в котором установлены 2 холодильника, столы для сырых овощей, 2-х секционная ванна для мойки овощей;
- овощной цех, оснащённый 2-х секционной ванной, технологическим столом, овощерезкой, комбайном для протирания и нарезки сырого картофеля, раковиной для рук;
- цех для обработки тары, оснащённый 2-х секционной ванной, стеллажами и раковиной для рук;
- склад для хранения продукции с установленными холодильниками в количестве 3 штук;
- мясной цех с установленным оборудованием: 2 холодильных шкафа, 2-х секционная ванна, мясорубки 2 штуки, бойлер, прибор для дезинфекции ножей;
- горячий цех, оснащённый тестомесом, столом, холодильником, 3 пароконвектоматами, кипятивником, 5 столами для готовой продукции, столом для нарезки хлеба, холодильником для суточных проб, холодильником для кондитерских изделий, электрической плитой с 6 конфорками, баком для кипяченой воды на 100 л;
- линия раздачи с охлаждающей витриной, 2 мармитами;
- зал на 110 посадочных мест.

Холодильное оборудование предприятия снабжено термометрами. В момент осмотра условия хранения пищевой продукции соответствовали требованиям, установленными изготовителями. Предприятие оснащено технологическим и холодильным оборудованием в соответствии с типом предприятия и мощностью. Производственное оборудование, производственный инвентарь (разделочные доски, ножи и др.) и посуда имеют специальную маркировку и используются по назначению. Для обеззараживания воздуха в производственных цехах предусмотрены бактерицидные лампы.

Текущая уборка помещений предприятия проводится своевременно и по мере необходимости. Используемая столовая и кухонная посуда, производственный инвентарь выполнены из материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами. Хранение столовой и кухонной посуды производится на стеллажах. Для мытья столовой и кухонной посуды, уборки помещений

используются моющие и дезинфицирующие средства серии «Ника» (Ника-универсал, Ника супер+, Ника-Полицид), а также дезинфицирующее средство «Фарма-хлор». В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Находящиеся в обращении продовольственное сырье и пищевые продукты (масло растительное, крупы в ассортименте, макаронные изделия, хлеб, мука пшеничная) сопровождалась товаросопроводительными документами и документами, подтверждающими их соответствие установленным требованиям (декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства).

В маркировках потребительских упаковок и на транспортной таре продукции содержится необходимая информация, предусмотренная действующим законодательством.

Изготовление блюд осуществляется по сборникам рецептов и технико-технологическим картам

Для хранения уборочного инвентаря пищеблока выделен участок, для сотрудников установлены шкафы для спецодежды и верхней одежды.

Предоставлена справка технического состояния торгово-технологического и холодильного оборудования в школьном пищеблоке МБОУ СОШ № 83 – по состоянию на 01.01.2024 оборудование находится в рабочем состоянии, технически исправно.

Обеденный зал оборудован столами и стульями с покрытием, позволяющим производить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, в зале установлен прибор для обеззараживания воздуха. Уборка производится после каждого приема пищи.

Документация по питанию ведется ежедневно в соответствии с рекомендуемыми формами (представлены журналы: учёта параметров производственной среды, учёта температурного режима холодильного оборудования, учёта обеззараживания воздуха, журнал термометрии, гигиенический журнал, бракеражный журнал готовой продукции, бракеражный журнал скоропортящейся продукции).

В учреждении имеется приказ № 224 от 31.08.2023 «Об организации питания учащихся в 2023-2024 году», приказ № 228 от 01.09.2023 «О создании бракеражной комиссии», на основании которого создана бракеражная комиссия в составе 5 человек. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль качества готовых блюд; соблюдение санитарно-гигиенических норм при разгрузке пищевых продуктов, их хранении; контролирует соблюдение меню, нормы выдачи пищи, сроки реализации, а также осуществляет контроль за организацией работы на пищеблоке и другие функции. Также в учреждении имеется комиссия по общественному (родительскому) контролю за организацией питания обучающихся МБОУ СОШ №83, на основании приказа № 151 от 01.09.2023 «О назначении ответственного за питание в школе» назначен ответственный за организацию питания в школьной столовой.

Предоставлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке в МБОУ СОШ №83, протоколы испытаний за 2024 год.

В ходе проведения внеплановой выездной проверки по устному обращению МБОУ СОШ № 83 в соответствии со статьей 50 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» проведено консультирование (дано разъяснение) по вопросам:

а) наличие и содержание обязательных требований в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в части организации работ на пищеблоке, дезинфекции воздуха в помещениях пищеблока;

б) периодичность и порядок проведения контрольных (надзорных) мероприятий;

в) порядок выполнения обязательных требований в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в части осуществления контроля при приёме сырья и пищевых продуктов, наличие необходимой документации, в том числе товаросопроводительной

документации, документации, подтверждающей соответствие продукции установленным требованиям (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы), маркировки.

(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 "18" апреля 2024 г., 09 час. 00 мин.

по "18" апреля 2024 г., 14 час. 00 мин.

по месту нахождения МБОУ СОШ № 83: г. Хабаровск, ул. Магаданская, д. 11А.

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

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 18.04.2024

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) истребование документов:

график приема пищи учащихся; утверждённое примерное меню; ежедневные фактические меню за 10-12 дней; перечень поставщиков пищевого сырья; контрактная документация на поступающее пищевое сырье; договор об оказании услуг питания; документация по вопросу организации питания обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования в общеобразовательных организациях; нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания; товаросопроводительные документы на находящееся в обращении продовольственное сырье, пищевую продукцию и упаковку, обеспечивающие прослеживаемость их на потребительском рынке Российской Федерации и соответствие установленным требованиям (товарные накладные, ветеринарные сопроводительные документы, декларации о соответствии, сертификаты соответствия), гигиенический журнал, ведомости контроля за рационами питания обучающихся в образовательном учреждении, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании; программа производственного контроля и результаты ее выполнения; инструкции на применяемые моющие и дезинфицирующие средства; список работников пищеблока и их личные медицинские книжки с результатами медицинского осмотра и гигиенического обучения; сведения о профилактических прививках работников пищеблока.

в следующие сроки:

с "18" апреля 2024 г., 09 час. 00 мин.

по "03" мая 2024 г., 11 час. 00 мин.

по месту нахождения МБОУ СОШ № 83: г. Хабаровск, ул. Магаданская, д. 11А

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

3) отбор проб (образцов)

в следующие сроки:

с "18" апреля 2024 г., 10 час. 30 мин.

по "18" апреля 2024 г., 12 час. 00 мин.

по месту нахождения МБОУ СОШ № 83: г. Хабаровск, ул. Магаданская, д. 11А

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

по результатам которого составлен: протокол отбора проб пищевых продуктов, продовольственного сырья, минеральной и упакованной пищевой воды от 18.04.2024.

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

4) инструментальные измерения

в следующие сроки:

с "18" апреля 2024 г., 11 час. 00 мин.

по "18" апреля 2024 г., 12 час. 00 мин.

по месту нахождения МБОУ СОШ № 83: г. Хабаровск, ул. Магаданская, д. 11А

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

по результатам которого составлен: акт измерений температуры готовых блюд (на раздаче, на столах), массы порций готовых блюд № 326 от 18.04.2024.

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

5) испытание;

на продукцию в следующие сроки:

с "18" апреля 2024 г., 12 час. 00 мин.

по "23" апреля 2024 г., 12 час. 01 мин.;

по результатам которого составлен: протокол испытаний № 27-01/06549-24, 27-01/06557-24 – 27-01/06564-24 от 23.04.2024.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов)

по месту нахождения аккредитованного испытательного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае»: Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Карла Маркса, д.109 б, Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Трёхгорная, д. 63

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

6) экспертиза

в следующие сроки:

с "23" апреля 2024 г., 13 час. 00 мин.

по "26" апреля 2024 г., 15 час. 00 мин.

по результатам которого составлены:

экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» № 2720/01.13/07/980/2024 от 26.04.2024.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов)

по месту нахождения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае»: Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Владивостокская, д. 9

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

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

Выписка из Единого государственного реестра юридических лиц (ЕГРЮЛ). Электронный адрес МБОУ СОШ № 83: (e-mail: khb_s83@bk.ru) был получен при взаимодействии с учебным учреждением.

В ходе выездной проверки были предоставлены следующие документы:

1. Основное 12-дневное меню для детей 7-11 лет, согласованное организатором питания (ИП Хвостова Т.В.) с директором школы МБОУ СОШ № 83.
2. Фактическое меню для детей 7-11 лет за период с 05.04.2024 по 18.04.2024, ведомость за рационом питания для детей 7-11 лет за период с 05.04.2024 по 18.04.2024.
3. Муниципальный контракт № 555 от 08.01.2024 на организацию питания обучающихся.
4. Справка о техническом состоянии торгово-технологического и холодильного оборудования в школьном пищеблоке МБОУ СОШ № 83 – по состоянию на 01.01.2024
5. Договор № 01 от 09.01.2024 о безвозмездном пользовании объектов нежилого фонда г. Хабаровска МБОУ СОШ № 83 с ИП Хвостовой Т.В.
6. Приказ № 224 от 31.08.2023 «Об организации питания учащихся в 2023-2024 году», приказ № 228 от 01.09.2023 «О создании бракеражной комиссии»; приказ № 151 от 01.09.2023 «О назначении ответственного за питание в школе».
7. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке в МБОУ СОШ № 83, протоколы испытаний за 2024 год.
8. Список поставщиков по завозу продуктов по школам (ИП Хвостова Т.В. – организатор питания) с 01.01.2024 по 31.12.2024.
9. График приёмов пищи учащихся 1-11 класс (1 смена).
9. Декларации о соответствии на пищевые продукты в ассортименте, ветеринарные сопроводительные документы на пищевую продукцию, товаросопроводительные документы на пищевую продукцию.
10. Инструкции на моющие и дезинфицирующие средства серии «Ника», «Фарма-хлор».
11. Личные медицинские книжки сотрудников пищеблока.
12. Рабочая документация (журналы: учёта параметров производственной среды, учёта температурного режима холодильного оборудования, учёта обеззараживания воздуха, журнал термометрии, гигиенический журнал, бракеражный журнал готовой продукции, бракеражный журнал скоропортящейся продукции, технико-технологические карты на продукцию).

(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:

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;

По результатам лабораторных исследований и инструментальных измерений, проведенных в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении г. Хабаровска «Средняя школа № 83», расположенном по адресу: Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Магаданская, д. 11 А.

соответствуют:

- температурный режим готовых блюд «Котлета мясо-картофельная по-Хлыновски» и «Чай с сахаром» требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- масса порции готовых блюд «Котлета мясо-картофельная по-Хлыновски» и «Чай с сахаром» требованиям п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- проба готового блюда «Котлета мясо-картофельная по-хлыновски», используемого в питании детей, по микробиологическим показателям требованиям Главы 2 ст. 7. п. 2

Приложениям 1, 2 п.1.8 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

- термическая обработка готового блюда «Котлета мясо-картофельная по-хлыновски» требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

Не выявлены

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

12. К настоящему акту прилагаются:

- 1) протокол осмотра от 18.04.2024;
- 2) протокол отбора проб пищевых продуктов, продовольственного сырья, минеральной и упакованной пищевой воды от 18.04.2024;
- 3) протокол испытаний № 27-01/06549-24, 27-01/06557-24 – 27-01/06564-24 от 23.04.2024;
- 4) экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» № 2720/01.13/07/980/2024 от 26.04.2024.

(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 Боярчук Т. В.

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

Боярчук Татьяна Валерьевна - главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю, тел. 27-20-16

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

e-mail: khb_s83@bk.ru

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

в случае несогласия с настоящим решением Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о принятии обжалуемого решения (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:



<*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.