

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

Управление Роспотребнадзора  
по Хабаровскому краю  
г. Хабаровск, ул. Карла Маркса 109 Б  
(место составления акта)

« 09 » июня 2021 г.  
(дата составления акта)  
17-00  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

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

№ 634

По адресу/адресам: Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Дзержинского, д. 3  
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения о проведении проверки № 634 от 27.04.2021, подписанного  
заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю  
Лосевой Светланой Михайловной

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

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

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средняя  
общеобразовательная школа № 9 (далее – МБОУ СОШ № 9) ИНН: 2724020904  
ОГРН:1022701287355, дата государственной регистрации: 25.08.2011.

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

Дата и время проведения проверки:

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. с \_\_\_ час. \_\_\_ мин. \_\_\_ мин. Продолжительность

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

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по Хабаровскому краю

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при  
проведении выездной проверки) директор МБОУ СОШ № 9 Куликовой Анны  
Григорьевны 14.05.2021 в 10 час 18 мин

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)



Лицо(а), проводившее проверку: Ведущий специалист-эксперт отдела защиты прав потребителей Курдюкова Галина Владиславовна.

Специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» - Власенко Анастасия Юрьевна врач по общей гигиене, Татьяна Геннадьевна Царева врач по общей гигиене, Елена Геннадьевна Верхотурова врач по общей гигиене.

Аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» в качестве Органа инспекции № RA.RU.710047, выдан Федеральной службой по аккредитации 17 июля 2015 г.

---

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор МБОУ СОШ № 9 Куликова Анна Григорьевна

---

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

В ходе проведения проверки:

14.05.2021 в 10 час 18 мин применялись технические средства: Samsung Galaxy S9 серийный номер: R58K372BNCZ.

МБОУ СОШ № 9, в котором осуществляется обучение по программе начального общего образования (с 1-4 классы), по адресу: г. Хабаровск, пер. Клубный, д. 19, размещается в 2-х этажном здании. Учреждение имеет самостоятельный земельный участок. Территория благоустроена, ограждена по периметру, зонирована.

Системы холодного и горячего водоснабжения централизованные.

Лицензия на осуществление образовательной деятельности серия 27ЛО1 номер 0001057 от 18.08.2015, действует бессрочно.

В школе сформировано 22 класса – комплекта, всего учащихся начальной школы – 360 человек. В первую смену обучается 12 классов – 260 человек, во вторую смену обучаются 4 класса – 100 человек.

Обеденный зал рассчитан на 142 посадочных места.

В условиях сохранения рисков распространения COVID-19 составлен гибкий график приема пищи для разобщения потоков учащихся с целью максимального исключения контактов обучающихся разных классов. В столовой установлено оборудование для обеззараживания воздуха.

Общая площадь столовой составляет – 291,3 м<sup>2</sup>, обеденного зала – 335,8 м<sup>2</sup>.

Площадь на 1 посадочное место – 3,3 м<sup>2</sup>.

Согласно представленным данным для учащихся всей школы охват горячим питанием составил – 100 %.

Количество школьников 1-4 классов, нуждающихся в питании составило: завтраки (260 чел.), обеды (100 чел.);

Количество школьников 1-4 классов, получающих бесплатное горячее питание: завтраки (260 чел.), обеды (100 чел.)

Из них детей, имеющих заболевание, требующее индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание, нет.

Количество детей, официально отказавшихся от организации бесплатного питания по причинам заболевания – «Иные причины» - нет.

Питание учащихся организовано в столовой, расположенной на втором этаже здания. На входе в столовую установлено 13 функционирующих умывальников для мытья рук, жидкое мыло в наличии, имеются настенные электросушители для рук в количестве 2 штук.

Приготовление в столовой осуществляется на полуфабрикатах. Организовано место буфета-раздаточной где осуществляется реализация приготовленных блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Организация питания обучающихся производится Индивидуальным предпринимателем Хвостовой Татьяной Валерьевной в соответствии с заключенным МБОУ СОШ № 9 муниципальным контрактом на организацию питания обучающихся от 29.12.2020 № 555. Срок оказания услуг определен периодом с 11.01.2021 по 31.05.2021.

В школе организован питьевой режим с использованием кипяченой воды, находящейся в свободном доступе для обучающихся. Кипячение воды производится не менее 5 минут, смена воды в емкости для раздачи производится каждые 3 часа, согласно представленному журналу питьевого режима. На чайнике с кипяченой водой имеется маркировка с датой и временем смены воды.

В набор помещений пищеблока входит: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мучная зона, мясной цех, рыбный цех, кладовая сухих продуктов (для хранения сыпучих продуктов), кладовая с холодильным оборудованием для фруктов и овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды помещение с холодильным оборудованием для полуфабрикатов, помещение для хранения хозяйственного инвентаря. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании имеются контрольные термометры.

На пищеблоке имеется функционирующая система приточно-вытяжной вентиляции.

Документация по питанию ведется ежедневно в соответствии с рекомендуемой формой. Согласно записям в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, блюд запрещенных к реализации в общеобразовательном учреждении не выявлено.

Кроме того, в МБОУ СОШ № 9 осуществляется ведение: гигиенического журнала сотрудников, работающих на пищеблоке, журнал измерения температуры тела работников, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, график уборки и дезинфекции помещений пищеблока, журнал учета и проведения генеральных уборок, журнал учета параметров производственной среды, журнал бракеража скоропортящейся продукции, тетрадь питьевого режима.

Складское помещение оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим.

Для мытья столовой и кухонной посуды, оборотной тары используются средства «Ника Универсал», «Ника - МПМ», «Астера». Текущая дезинфекция в школе и на пищеблоке проводится дезинфицирующими средствами «Астера», «Ника Универсал», инструкции по применению и памятки по приготовлению рабочих растворов и их использованию на момент проверки имеются.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды в раздельных помещениях.

В зонах моечной кухонной и столовой посуды вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств.

Имеется стеллаж для просушивания вымытой кухонной и столовой посуды.

В помещениях для мытья кухонной и столовой посуды установлено: 3 ванны (раковины) – для мытья столовой посуды, 2 ванны (раковины) – для мытья кухонной посуды, 2 бака для замачивания столовой посуды, 2 стеллажа для просушивания вымытой столовой и кухонной посуды, 2 раковины для мытья стаканов, мыло, промаркированные полотенца для сотрудников пищеблока и дезинфицирующее средство для рук в наличии. Мытье столовой посуды осуществляется ручным способом с применением специализированного средства «Астера» в соответствии с предусмотренной инструкцией.

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

В отдельном помещении выделено место для хранения уборочного инвентаря, имеются ведра, ветошь, швабры, моющие и дезинфицирующие средства, памятки с инструкциями по их разведению. Разведенные дезинфицирующие средства имеют маркировку с наименованием разведенного средства, датой и временем разведения, а также концентрацией дезинфицирующего средства. Весь уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку. Уборочный инвентарь для туалета также промаркирован и хранится отдельно от уборочного инвентаря для производственных и санитарно-бытовых помещений.

В соответствии с п. 3.2 СанПин 0.3/2.4.3590-20 для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированные любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

Вместе с тем, в ходе осмотра установлено, что в процессе приготовления блюд используется протирочная машина для сырой продукции без соответствующей маркировки, что является нарушением п. 3.2 СанПин 0.3/2.4.3590-20.

Организатором питания обучающихся Индивидуальным предпринимателем Хвостовой Татьяной Валерьевной разработана «Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий в МБОУ СОШ № 9 от 01.01.2021.

Согласно п. 8.1.10 Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20) в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке школы отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

В ходе осмотра установлено, что отбор проб производится, суточные пробы хранятся в специально отведенном для них холодильнике с наличием соответствующей маркировки «Суточные пробы» при температуре 5 °С, что соответствует установленным требованиям.

Вместе с тем, что в нарушение п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в суточных пробах за 12.05.2021 отсутствует проба супа картофельного с крупой гречневой.

Имеется утвержденное организатором питания обучающихся – Индивидуальным предпринимателем Хвостовой Татьяной Валерьевной 12-тидневное перспективное меню (для 7-11 лет), согласованное директором МБОУ СОШ № 9, технологические карты в наличии. Ведомость контроля за питанием представлена.

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» на соответствие перспективного меню санитарным правилам и нормам от 18.05.2021 № 2720/01.13/08/1280/2021, изучено перспективное меню на 12 дней и фактическое меню на 12 дней для учащихся МБОУ СОШ № 9 и дана его оценка согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Суммарная масса блюд за прием пищи: завтрак - минимальная - 500 г, максимальная - 553 г; обед - минимальная - 720 г, максимальная,- 780 г; полдник - минимальная - 350 г, максимальная — 460 г., что соответствует установленным нормативам.

Калорийность: завтрак - минимальная - 587,5 ккал., максимальная - 587,5 ккал, при допустимом отклонении - 558,1 - 616,9 ккал; обед - минимальная — 822,5 ккал, максимальная — 822,5 ккал, при допустимом отклонении - 781,4 - 863,6 ккал,

полдник - минимальная – 352,5 ккал, максимальная — 352,5 ккал, при допустимом отклонении – 334,9 – 370,1 ккал., что соответствует установленным нормативам.

Соотношение белков, жиров и углеводов в процентном отношении от калорийности составляет 13%, 31%, 57%, что соответствует установленным нормативам.

Содержание витамина В1 - 0,9 мг, норма - 0,9 мг; витамина С – 45 мг, норма - 45 мг; витамина А – 525 рет.экв, норма - 525 рет. экв; кальция – 825мг, норма – 825 мг; фосфора 825, норма – 825 мг.; витамина Д - 7,5 мг, норма - 7 мг; магния – 187,5 мг, норма – 187,5 мг; железа – 9,0 мг, норма – 9,0 мг.

Фактическое меню соответствует перспективному меню.

Суммарная масса блюд за прием пищи: завтрак - минимальная - 500 г, максимальная - 590 г.

Калорийность: завтрак - минимальная - 587,5 ккал, максимальная - 587,5 ккал, при допустимом отклонении - 558,1 — 616,9 ккал.

Содержание витамина В1 - 0,3 мг, норма - 0,3 мг; витамина С – 15 мг, норма - 15 мг; витамина А – 175 мг, норма - 175 рет. Экв/сут; кальция – 275 мг, норма – 275 мг; фосфора – 275 норма – 275 мг; магния – 62,5 мг, норма – 62,5 мг; железа – 3 мг, норма - 3 мг.

Суммарная масса блюд за прием пищи: обед - минимальная - 720 г, максимальная - 780 г.

Калорийность: обед - минимальная – 822,5 ккал, максимальная — 822,5 ккал, при допустимом отклонении - 781,4 - 863,6 ккал.

Содержание витамина В1 - 0,42 мг, норма - 0,42 мг; витамина С – 21 мг, норма - 21 мг; витамина А – 245 рет.экв/сут, норма - 245 рет. экв; кальция – 385 мг, норма – 385 мг; фосфора – 385 мг, норма – 385 мг; магния – 87,5 мг, норма – 87,5 мг; железа – 4,2 мг, норма – 4,2 мг.

Количество дней в 12-дневном меню, предусматривающих выдачу детям: завтрак: овощей – 2, фруктов – 3; обед овощей –12, фруктов – 10.

Соблюдение веса (объема) порции а % - 7-11 лет – 100%.

Таким образом, на основании экспертного заключения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» на соответствие перспективного меню санитарным правилам и нормам от 14.04.2021 № 2720/01.13/08/1280/2021 представленное на экспертизу 12 дневное перспективное и фактическое меню для возрастной категории 7-11 лет Муниципального общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа № 9 г. Хабаровска соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На пищеблоке работают сотрудники Индивидуального предпринимателя Хвостовой Т.В. Персонал пищеблока обеспечен специальной одеждой. Персоналом пищеблока правила личной гигиены соблюдаются, в санузле в наличии мыло, бумажные полотенца, туалетная бумага, антисептик. Имеется помещение – раздевалка, для хранения личных вещей. Персоналом пищеблока своевременно пройден периодический медицинский осмотр, гигиеническое обучение, вакцинация.

Необходимый запас столовой посуды, моющих и дезинфицирующих средств имеется.

Информационный стенд об организации питания, меню на каждый день вывешены.

Родительский контроль на пищеблоке проводится. Ведется (представлен) журнал родительского контроля за питанием в МБОУ СОШ № 9.

Представлен список поставщиков по завозу продуктов для обслуживания питанием учащихся в учебный год всего – 12 поставщиков.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» был проведен отбор проб готовых блюд на исследование по микробиологическим показателям, обеда на определение пищевой и энергетической ценности, продуктов питания по показателям качества и безопасности, пестицидов, тяжелых металлов, антибиотиков, ЖКС, расчет % пищи не съедаемой обучающимися, исследования температуры горячих блюд, контрольное взвешивание порционных блюд.

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» по результатам лабораторных исследований и инструментальных измерений 03.05.2021 № 2720/01.13/07/1575/2021, во исполнение поручения Президента РФ от 14.10.2020 № Пр-1665, Постановления Правительства РФ от 03.04.2020 № 438 «Об особенностях осуществления в 2020 году государственного контроля (надзора), муниципального контроля и о внесении изменения в пункт 7 Правил подготовки органами государственного контроля (надзора) и органами муниципального контроля ежегодных планов проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей», приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 № 723 произведены исследования в МБОУ СОШ № 9 и дана их оценка согласно СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СП 2.4.3648-20) и Приложению №1 к Алгоритму проведения внеплановых проверок по вопросам организации питания в общеобразовательных организациях:

п.1.5. Проведены инструментальные исследования температуры горячих блюд на раздаче и столах обучающихся:

«Борщ с капустой и картофелем со сметаной»: на раздаче - 85°C на столах обучающихся (2-е классы) – 78,2°C, 78,0°C, 78,3°C,

«Гуляш из говядины» на раздаче имело температуру 71,2°C, на столах обучающихся (2-е классы) – 67,2°C, 67,0°C, 67,3°C.

п.3.6.1. – результаты контрольного взвешивания порционных блюд:

Контрольное взвешивание блюд осуществлялось выборочно:

«Салат из свежих помидор со сладким перцем» для детей 7-11 лет – вес 60 гр на столах – 60,2 гр, 60,5 гр, 60,7 гр

«Гуляш из говядины» для детей 7-11 лет – вес – 90 гр на столах – 90,7 гр, 90,8 гр, 90,3 гр

п.6.10. – расчет % пищи не съеданной обучающимися (завтрак, обед):

Вес завтрака на 400 порций составил 201,2кг

Пищевые отходы составили – 7 кг.

% пищи не съеданной обучающимися (завтрак) – 3,5 %.

Вес обеда на 200 порций составил 150 кг

Пищевые отходы составили – 5 кг.

% пищи не съеданной обучающимися (обед) – 3,3 %.

Результаты лабораторного контроля:

Санитарно-химические и микробиологические исследования:

В пробе готового блюда «Картофель отварной» содержание КМАФАнМ не превышает гигиенических нормативов, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, *S.aureus*, *Proteus* не обнаружены.

В пробе готового блюда «Компот из свежих/замороженных ягод» содержание КМАФАнМ не превышает гигиенических нормативов, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, *S.aureus* не обнаружены.

Для исследований отобрано 5 проб готовых блюд обеда: «Салат из свежих помидор со сладким перцем», «Борщ с капустой и картофелем со сметаной», «Гуляш из говядины», «Картофель отварной», «Компот из свежих / замороженных ягод», пробы хлеба пшеничного йодированного и хлеба из муки ржано-пшеничной. Объёмы порций блюд исследуемого обеда соответствуют объёму блюд обеда по меню-раскладке.

Калорийность обеда и его химический состав по содержанию белков и углеводов, жиров, установленное лабораторным путём, выше величин, полученных расчётным путём, но находятся в пределах допустимых отклонений (не более +/-5%).

Энергетическая ценность, отобранного для исследования обеда в целом по анализу – 555,7 ккал, по меню - раскладке 541,9 ккал., отклонение от раскладки +2%

Энергетическая и пищевая ценность готовых блюд:

«Салат из свежих помидор со сладким перцем» по анализу 47,0 ккал., по меню-раскладке 46,5 ккал., отклонение от раскладки белки, углеводы -3%, жиры +3%, калорийность +1%

«Борщ с капустой и картофелем со сметаной» по анализу 70,4 ккал., по меню-раскладке 73,7 ккал., отклонение от раскладки белки, углеводы -5%, жиры -3%, калорийность -4%

«Гуляш из говядины» по анализу 115,5 ккал., по меню-раскладке 112,2 ккал., отклонение от раскладки белки, углеводы -1%, жиры +6%, калорийность +2%

«Картофель отварной» по анализу 113,3 ккал., по меню-раскладке 105,9 ккал., отклонение от раскладки белки, углеводы +8%, калорийность +7%

«Компот из свежих / замороженных ягод» по анализу 103,2 ккал., по меню-раскладке 97,3 ккал., отклонение от раскладки белки, углеводы +6%, калорийность +6%

В пробе готового продукта «Гуляш из говядины»

- по качеству термической обработки соответствует гигиеническим нормам;

Проба пищевого продукта Соль пищевая каменная молотая йодированная для засолки и консервирования продуктов высший сорт помол № 1; дата изготовления: 14.12.2020; срок годности: 18 месяцев; объем партии: 10 упаковок; упаковка: потребительская упаковка, изготовитель ОАО "Тыретский солерудник" Россия, Иркутская область, Заларинский район, р.п. Тыреть 1-я, мкр. Солерудник, 8 содержит

- йод  $0,038 \pm 0,009$  мг/г, при норме не более 0,04

- в маркировке, нанесенной на потребительскую упаковку, на русском языке имеется информация: наименование пищевой продукции, объем, состав, дата изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, показатели пищевой ценности продукции (энергетическая ценность, количество белков, жиров, углеводов), единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС).

В пробе пищевого продукта Масло сливочное крестьянское сладко-сливочное м.д.ж. 72,5%; дата изготовления: 31.01.2021; срок годности: 180 суток; объем партии: 10 упаковок; упаковка: потребительская, изготовитель ООО "Модус", Россия, Московская область, г. Дмитров, с. Орудьево, ул. Фабричная, владение 89, строение 5

- содержание фитостеринов (бета-систерина, брассикастерина, кампестерина, стигмастерина) – отсутствуют, при гигиеническом нормативе – отсутствие (менее 2% от суммы стерина);

- соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот: пальмитиновой (C16:0) к лауриновой (C12:0) – 9 при норме от 5,8 до 14,5;

- соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот: стеариновой (C18:0) к лауриновой (C12:0) – 3,8 при норме от 1,9 до 5,9;

- соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот: олеиновой (C18:1) к миристиновой (C14:0) – 2,1 при норме от 1,6 до 3,6;

- соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот: линолевой (C18:2) к миристиновой (C14:0) – 0,2 при норме от 0,1 до 0,5;

- соотношение массовых долей метиловых эфиров жирных кислот: суммы олеиновой и линолевой к сумме лауриновой и, миристиновой, пальмитиновой и стеариновой – 0,5 при норме от 0,4 до 0,7;

- содержание КМАФАнМ, дрожжей и плесени в сумме не превышает гигиенических нормативов, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, *S.aureus*, *L. monocytogenes* не обнаружены.

- в маркировке, нанесенной на потребительскую упаковку, на русском языке имеется информация: наименование пищевой продукции, дата изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, регистрационный номер декларации, единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС).

Проба пищевого продукта Виноградно-яблочный нектар осветленный; дата изготовления: 25.02.2021; срок годности: 12 месяцев; объем партии: 15 упаковок;

упаковка: потребительская упаковка, изготовитель ООО "Ширококарамышский консервный завод-2001" Россия, Саратовская область, Лысогорский район, с. Широкий Карамыш, ул. Заводская, 2

- в маркировке, нанесенной на потребительскую упаковку, на русском языке имеется информация: наименование пищевой продукции, объём, состав, дата изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, показатели пищевой ценности продукции (энергетическая ценность, количество белков, жиров, углеводов), единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС).

Проба пищевого продукта Крупа гречневая ядрица быстрорастваривающаяся (пропаренная) высший сорт; дата изготовления: 30.11.2020; срок годности: до 30.02.2022; объем партии: 25 кг; упаковка: полиэтиленовый пакет, изготовитель ИП Жданов С. М. Россия, Алтайский край, Советский район, с. Советское, ул. Животовых, 6-6Б: содержание токсичных элементов: мышьяк, свинец - не превышает гигиенические нормативы;

- в маркировке, нанесенной на транспортную упаковку, на русском языке имеется информация: наименование пищевой продукции, объём, состав, дата изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, показатели пищевой ценности продукции (энергетическая ценность, количество белков, жиров, углеводов), единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС).

Проба пищевого продукта Горох шлифованный колотый первый сорт; дата изготовления: 03.12.2020; срок годности: до 03.08.2022; объем партии: 25 кг; упаковка: полиэтиленовый пакет, изготовитель ООО "Сибснабарго" Россия, Омская область, г. Омск, Восточный промузел, ул. 5-я Кордонная, 27б

- в маркировке, нанесенной на транспортную упаковку, на русском языке имеется информация: наименование пищевой продукции, объём, состав, дата изготовления, срок годности, условия хранения, наименование и место нахождения изготовителя, показатели пищевой ценности продукции (энергетическая ценность, количество белков, жиров, углеводов), единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза (ЕАС).

Проба пищевого продукта Крупа гречневая ядрица быстрорастваривающаяся (пропаренная) высший сорт; дата изготовления: 30.11.2020; срок годности: до 30.02.2022; объем партии: 25 кг; упаковка: полиэтиленовый пакет, изготовитель ИП Жданов С. М. Россия, Алтайский край, Советский район, с. Советское, ул. Животовых, 6-6Б, содержание токсичных элементов: ДДТ и его метаболитов, гексахлорциклогексана (альфа, бета, гамма - изомеры) - не превышает гигиенические нормативы;

По результатам лабораторных исследований, проведенных в МБОУ СОШ № 9, расположенном по адресу г. Хабаровск, пер. Клубный, д. 19.

соответствует:

- энергетическая и пищевая ценность обеда: требованиям п. 8.1.2.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- температурный режим готовых блюд: «Борщ с капустой и картофелем со сметаной» и «Гуляш из говядины» требованиям п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- масса порций готовых блюд требованиям п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- пробы готовых блюд «Картофель отварной» и «Компот из свежих/ замороженных ягод», используемых в питании детей, по микробиологическим показателям Главы 2 ст. 7. П. 2 Приложение 1, Приложение 2 п.1.8 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).



- проба пищевого продукта «Соль пищевая каменная молотая йодированная для засолки и консервирования продуктов высший сорт помол № 1» по содержанию йода приложению № 3 «Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

- качество пищевого продукта Масло сливочное крестьянское сладко-сливочное м.д.ж. 72,5%; по микробиологическим показателям требованиям Главы VII п.33 Приложение № 8 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2011 «О безопасности молока и молочной продукции»; по определению количественного содержания бета-ситостеролинов, кампестерина, стигмастерина, брассикастерина являющегося арбитражным методом исследования при оценке подлинности и выявлении фальсификации молочной продукции, требованиям ст. 6 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011); «МУ 4.1/4.2.2484-09.4.1/4.2. Методы контроля. Химические и микробиологические факторы. Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции. Методические указания» (утв. Роспотребнадзором 11.02.2009); по маркировке требованиям статьи 4 п. 4.1. Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);

- проба пищевого продукта «Крупа гречневая ядрица быстрорастваривающаяся (пропаренная) высший сорт» по показателям безопасности пищевой продукции требованиям Главы II статьи 7 п.2, Приложение 3 п.4. Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- маркировка, нанесенная на потребительскую упаковку продуктов: «Соль йодированная пищевая каменная молотая для засолки и консервирования продуктов, высший сорт, помол № 1», «Виноградно-яблочный нектар осветленный» требованиям статьи 4 п.4.1. Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

- маркировка, нанесенная на транспортную упаковку продуктов: «Горох шлифованный колотый, сорт 1», «Крупа гречневая быстрорастваривающаяся (пропаренная) высший сорт», «Горох шлифованный колотый первый сорт» требованиям статьи 4 п.4.2. Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

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

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;**

- п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - в процессе приготовления блюд используется протирочная машина для сырой продукции без соответствующей маркировки.

- п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» - в суточных пробах за 12.05.2021 отсутствует проба супа картофельного с крупой гречневой.

Ответственность за выявленные нарушения возлагаются на Индивидуального предпринимателя Хвостову Татьяну Валерьевну (ч.1 ст. 6.6 КоАП РФ).

---

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)  
выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нет

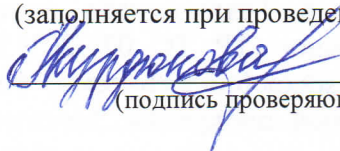
выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): нет

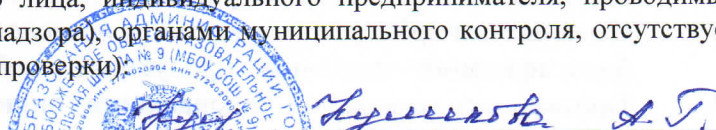
запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):


\_\_\_\_\_ (подпись проверяющего)

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

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

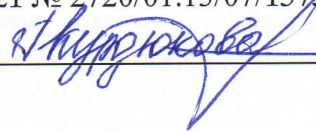
  
\_\_\_\_\_ (подпись проверяющего)

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



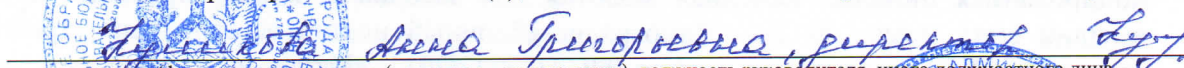
Прилагаемые к акту документы: экспертное заключение по результатам лабораторных исследований от 03.06.2021 № 2720/01.13/07/1578/2021, фото-материалы.


Подписи лиц, проводивших проверку



Г.В. Курдюкова

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

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



« 09 » июня 20 21 г.

  
\_\_\_\_\_ (подпись)



Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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