

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области**

**РАСПОРЯЖЕНИЕ**  
**органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля**  
**о проведении внеплановой выездной проверки**  
**юридического лица, индивидуального предпринимателя**  
**от 2021 № \_\_\_\_\_**

1. Провести проверку в отношении: муниципального бюджетного образовательного учреждения « Харьковская средняя общеобразовательная школа Ровеньского района Белгородской области», ОГРН 1023102155120, ИНН 3117003400
2. Место нахождения: юридический адрес: 309757, Белгородская область, Ровеньский район, село Харьковское, Центральная улица, 53
3. Место фактического осуществления образовательной деятельности: 309757, Белгородская область, Ровеньский район, село Харьковское, Центральная улица, 53  
Вид деятельности: образовательная
4. Назначить лицом(ми), уполномоченным(ми) на проведение проверки:
  - Начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Валуйском районе Ирхину Татьяну Николаевну - руководитель проверяющей группы;
  - Заместителя начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Валуйском районе Рындину Екатерину Юрьевну;
  - Ведущего специалиста - эксперта Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Валуйском районе Калачеву Людмилу Алексеевну;
  - Ведущего специалиста - эксперта Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Валуйском районе Евсюкову Галину Анатольевну.
5. Привлечь к проведению проверки в качестве экспертов, представителей экспертных организаций, следующих лиц:
  - Врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Алексеевском районе» Макарова Алексея Сергеевича (аттестат аккредитации РОСС.RU.001.513522 от 26.09.2016 года выдан Федеральной службой по аккредитации).
  - Помощника санитарного врача Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Алексеевском районе» Майер Татьяну Витальевну
  - Помощника санитарного врача Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Алексеевском районе» Борисенко Наталью Викторовну
5. Настоящая проверка проводится в рамках: государственного надзора и контроля за исполнением требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, реестровый номер функции в федеральной государственной информационной системе «Федеральный реестр государственных и муниципальных услуг (функций)» - 313122070;
6. Установить, что настоящая проверка проводится с целью: государственного надзора и контроля за исполнением требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

основание проверки: приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №723 от 16.10.2020 года « О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданный во исполнение поручения Президента РФ от 14.10.2020 года № Пр - 1665, в соответствии с пунктом 3 части 2 статьи 10 Федерального закона от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ)

задачами настоящей проверки являются: предупреждение, выявление и пресечение нарушений обязательных требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

7. Предметом настоящей проверки является:

– Соблюдение обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами

8. Срок проведения проверки: 20 рабочих дней

К проведению проверки приступить

с 05.04.2021 г.

Проверку окончить не позднее

30.04.2021 г.

9. Правовые основания проведения проверки: Федеральный Закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» п.3 части 2 статьи 10

10. Обязательные требования и (или) требования, установленные муниципальными правовыми актами, подлежащими проверке:

- ст. 11, 17, 19, 22, 24, 28, 32, 34 – 36 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";

– ст. 3 – 5, 9, 12, 15 – 25 Федерального закона от 2 января 2000 г. №29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";

– ст. 3-8 ТР ТС 005/2011 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 №769)»

– главы 1-3, 5, 6 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880)»

– ст. 4-5 ТР ТС 022/2011 «Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881)»

– ст. 3-5, 7, 8 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882)»

– ст. 5, 7, 8 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №883)»

– ст. 7 ТР ТС 029/2012 «Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (Утвержден решением Совета ЕЭК от 20.07.2012 №58)»

– разделы 3, 4, 7, 9, 11, 12, 13, 15 ТР ТС 033/2013 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (Принят Решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 №67)»

– разделы 3, 4, 7, 10, 11, 12, 14, 15 ТР ТС 034/2013 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (Принят Решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 №68)»

– разделы 1 – 13 ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Таможенного союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (Принят Решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 №68)»;

- СанПин2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»

- СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СП 3/1/3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID -19)
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- СП 3.1/2.4 3598 -20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»
- Постановление Главного государственного санитарного врача по Белгородской области Оглезневой Е.Е. №247 от 07.04.2020 года (в редакции от 10.04.2020 года №248) «О дополнительных мерах по недопущению распространения COVID-19».

11. В процессе проверки провести следующие мероприятия по контролю, необходимые для достижения целей и задач проведения проверки с 05.04.2021 г. по 30.04.2021 г.:

провести визуальный осмотр помещений пищеблока школы и столовой, для выяснения следующих вопросов: соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей. Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены. Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное). Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи. Численность обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов. Количество детей, обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию. Показатели охвата школьников горячим питанием. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия). Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами. Проведение искусственной С- витаминизации. Использование в меню премиксов. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости): среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, заправленных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей. Качество пищевого сырья, поступающего на пищеблок. Соответствие поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Ведения бракеража сырья. Контроль соблюдения принципов поточности. Исправность технологического оборудования, инвентаря, их достаточность и рациональность использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд. Соблюдение технологии приготовления блюд. Соблюдение режима обработки яиц. Обработка овощей и фруктов. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции. Работа бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции). Наличие суточных проб. Условия обработки кухонной и столовой посуды. Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды. Обеспеченность персонала специальной одеждой. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Своевременность и полнота внесения информации в необходимую документацию. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день.

Провести отбор образцов проб для лабораторных исследований на пищеблоке школы: пищевая продукция на микробиологические показатели (ППМБ) - 1, Пищевая продукция на санитарно-химические показатели (ППСХ) –1, Пищевая продукция на физико-химические показатели

(ППФХ) –1, готовые блюда на микробиологические показатели -1, взвешивание блюд - 1. Оформление результатов проверки.

12.Перечень административных регламентов проведения мероприятий по контролю (при их наличии), необходимых для проведения проверки, административных регламентов взаимодействия (при их наличии):

Административный регламент исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по проведению проверок деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров (утв. приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 июля 2012г. № 764).

13.Перечень документов, представление которых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем необходимо для достижения целей и задач проведения проверки: договора со специализированными организациями о проведении дезинсекции, дератизации, документы, подтверждающие их выполнение (акты выполненных работ); личные медицинские книжки установленного образца всех сотрудников пищеблока с данными о прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения, профилактических прививках сотрудников, документация по мерам профилактики распространения коронавирусной инфекции (COVID-19), установленные алгоритмы действий, примерное меню, технологические карты приготавливаемых блюд, производственная документация пищеблока (журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания), документы подтверждающие качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок.

**Заместитель руководителя Управления  
Роспотребнадзора по Белгородской области  
Пузанова Л.А.**



(подпись, заверенная печатью)

Ведущий специалист- эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Валуйском районе  
Евсюкова Г.А. 8-47-236-, 3-18-42, E-mail, [Valuiki@31.rosпотребнадзор.ru](mailto:Valuiki@31.rosпотребнадзор.ru)