

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Камчатскому краю

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

г. Петропавловск-Камчатский,  
ул. Владивостокская, 9/1, каб.

302

(место составления акта)

“ 01 ” марта 20 21 г

(дата составления акта)

16.00

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля  
юридического лица

№ 52

**По адресу:** Камчатский край, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Кирдищева, д. 8.

**На основании:** распоряжения от 05.02.2021 № 52 руководителя Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю Господарик Я.Н. проведена внеплановая выездная проверка в отношении: Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 28 им. Г.Ф. Кирдищева» Петропавловск-Камчатского городского округа (далее – МАОУ «Средняя школа № 28 им. Г.Ф. Кирдищева»)

**Дата и время проведения проверки:**

08 февраля 2021 г. с 09 час. 00 мин. до 01 марта 2021 г. до 16 час. 00 мин.

**Общая продолжительность проверки:** 15 рабочих дня, фактически затраченных часов – 10 часов.

**Акт составлен:** ведущим специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю Дейкиной Ольгой Сергеевной.

**С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:** директор МАОУ «Средняя школа № 28 им. Г.Ф. Кирдищева» Беневиц Елена Юрьевна 05.02.2021.

**Лица, проводившие проверку:** Дейкина Ольга Сергеевна - ведущий специалист-эксперт отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю.

**При проведении проверки присутствовал:** директор МАОУ «Средняя школа № 28 им. Г.Ф. Кирдищева» Беневиц Елена Юрьевна.

**В ходе проведения внеплановой выездной проверки** выявлены факты невыполнения предписания должностного лица Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю от 28.12.2020 № Н-220 со сроком исполнения до 29.01.2021, а именно:

- п. 4 – обеспечить температуру напитков при раздаче (на обед) гигиеническим нормативам - не выше +14 °С, в соответствии с п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 (документ отменен); п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (далее – ГОСТ 31987-2012) устанавливает общие требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию общественного питания.

Изготовление продукции общественного питания осуществляют в соответствии с технологическими документами, содержащими требования к технологии производства.

Технологические документы утверждает руководитель организации (предприятия) общественного питания.

К технологическим документам относят следующие документы:

- технологические карты на продукцию общественного питания (ТК);
- технологические инструкции по производству (и/или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ);
- технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК).

Технологические документы содержат требования к «Технологическому процессу», в которых указывается последовательность технологических процессов и операций, правила приемки и внутрицеховой транспортировки, правила и условия хранения сырья и продуктов, а также порядок их подготовки для использования в технологическом процессе. Описание каждого технологического процесса содержит параметры технологических режимов (температуру, влажность, продолжительность процесса и др.), а также виды используемого технологического оборудования.

Согласно п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20, температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.


Согласно п. 5.1 ГОСТ 31987-2012, технологическая карта содержит информацию о технологическом процессе изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации.

В связи с наличием технологической документации, с указанием температурных режимов при раздаче третьих блюд, обеспечивается безопасность пищевой продукции в процессе производства и её реализации, а именно: осуществляется контроль на всех этапах технологического процесса, в том числе температура третьих блюд при раздаче с документированием информации, температура готовых блюд при раздаче соответствует температуре указанной в технологической документации, что соответствует п. 6 ч. 3 ст. 10 гл. 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4 3590-20.

Таким образом, предписание должностного лица от 28.12.2020 № Н-220 со сроком исполнения до 29.01.2021 исполнено в полном объеме.

Журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора), не представлен, запись не внесена. *(ис. зад. требования)*

  
\_\_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_ *И.И. Ионов*  
(подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя)

В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона от 26 декабря 2008 года № 294-ФЗ, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, в течение пятнадцати дней с даты получения акта

проверки Вы вправе представить в Управление Роспотребнадзора по Камчатскому краю в письменной форме возражения в отношении акта проверки в целом или его отдельных положений. При этом Вы вправе приложить к таким возражениям документы, подтверждающие обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в Управление Роспотребнадзора по Камчатскому краю.

Подпись лица, проводившего проверку:

Ведущий специалист-эксперт  
отдела санитарного надзора



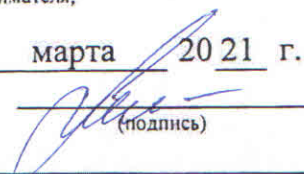
Дейкина О.С.

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

Савельев Е.Ю. директор

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

“ 01 ” марта 20 21 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводив-  
шего проверку)

**Технологическая карта кулинарного изделия № 3.09**

Наименование кулинарного изделия: **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: № 11.36

Наименование сборника рецептов: Практическая диетология. Часть третья.

Картотека блюд лечебного и рационального питания: Методическое пособие: в 6 частях - Владивосток: АНО «ДВЭГИА», 2004. - Книга вторая, 280 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный байховый	1	1		
Сахар	15	15		
Вода	204	204		
<b>Выход</b>		<b>200</b>		

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,2
Жиры (г):	0,05
Углеводы (г):	15,0
Эн. ценность (ккал):	57,0

Ca (мг):	4,9
Mg (мг):	4,4
Fe (мг):	0,8
P (мг):	8,2
C (мг):	1
A (мг):	0
B1 (мг):	0,002
E (мг):	0,01

**Технология приготовления:**

Для приготовления чая-заварки используют фарфоровый или фаянсовый чайник, который первоначально ополаскивают кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают чайник салфеткой, настаивают 5-10 минут, затем доводят до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется. На одну порцию чая (200мл) расходуют 50 мл заварки.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком, добавляют сахар.

*Температура подачи чая при разливе должна быть не менее 75°С.*



*И. Башевич Е. Ю.*

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

8.21. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

8.22. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ ;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

8.23. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

✓ 8.24. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже  $75^\circ\text{C}$ , вторые блюда и гарниры – не ниже  $65^\circ\text{C}$ , холодные супы, напитки – не выше  $14^\circ\text{C}$ .

8.25. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.