

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства аграрної політики та
продовольства України
06.02.2017 № 42

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
15 березня 2017 р.
за № 358/30226



Держпродспоживслужба
Головне управління Держпродспоживслужби в Київській області
ОБУХІВСЬКЕ РАЙОННЕ УПРАВЛІННЯ
вул. Васильківська, 13, м. Обухів, Київської області 08700, ЄДРПОУ:40323081,
тел. (04572) 5-32-85, e-mail: obuhiv@dpsisko.gov.ua

АКТ,

складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу
державного контролю стосовно додержання операторами ринку
гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами

№10-30.1.8-11/25 від 16 КВІТНЯ 2019 року

Навчально-виховний комплекс «Спеціалізована загальноосвітня школа I-III ступеня
№5 з поглибленим вивченням іноземних мов-загальноосвітня школа I-III ступеня
№5» Обухівської міської ради Київської області
(найменування юридичної особи (відокремленого підрозділу) або прізвище, ім'я та по батькові
фізичної особи – підприємця)

код згідно з ЄДРПОУ або реєстраційний номер облікової картки платника податків
25657959, або серія та номер паспорта, 08700, Київська область, м.Обухів, вул.
Лермонтова, 24

(місцезнаходження суб'єкта господарювання, номери телефону, факсу
та адреса електронної пошти)

Реєстраційний номер потужності:

Вид господарської діяльності з виробництва та/або обігу харчових продуктів:
виробництво харчових продуктів для харчування дітей. Потужність оператора
ринку: харчоблок

Загальна інформація про проведення державного контролю

Розпорядчий документ, на виконання якого проводиться державний контроль	Тип заходу державного контролю:
---	---------------------------------

**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**



Голова управління

контроль, наказ від 12.04.2019 № 888 Д	<input checked="" type="checkbox"/> плановий <input type="checkbox"/> позаплановий
Посвідчення (направлення) від 12.04.2019 № 888	

Строк проведення державного контролю

Початок					Завершення				
16	04	2019	09	29	16	04	2019	11	34
число	місяць	рік	години	хвилини	число	місяць	рік	години	хвилини

Особи, що беруть участь у проведенні заходу державного контролю:

посадові особи (державний(і) інспектор(и)) центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів): заступник начальника управління – начальник відділу безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Обухівського районного управління Головного управління, державний інспектор, державний ветеринарний інспектор Третяк Валерій Іванович, головний спеціаліст відділу безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Обухівського районного управління, державний інспектор, державний ветеринарний інспектор Матус Ірина Вікторівна; оператор ринку (керівник суб'єкта господарювання) або уповноважена ним особа: директор школи Коновал Антоніна Іванівна

(посада, прізвище, ім'я та по батькові)

інші особи: медсестра Зінченко Ніна Павлівна

(посада, прізвище, ім'я та по батькові)

Дані про останній проведений захід державного контролю

Плановий	Позаплановий
<input checked="" type="checkbox"/> не було	<input checked="" type="checkbox"/> не було
<input type="checkbox"/> був з □□.□□.□□□□ по □□.□□.□□□□	<input type="checkbox"/> був з □□.□□.□□□□ по □□.□□.□□□□
Акт перевірки № □□□□□□□□□□	Акт перевірки № □□□□□□□□□□
Припис щодо усунення порушень: <input type="checkbox"/> не видавався; <input type="checkbox"/> видавався	Припис щодо усунення порушень: <input type="checkbox"/> не видавався; <input type="checkbox"/> видавався
Вимоги припису: <input type="checkbox"/> виконано; <input type="checkbox"/> не виконано	Вимоги припису: <input type="checkbox"/> виконано; <input type="checkbox"/> не виконано

ПЕРЕЛІК

питань щодо проведення державного контролю стосовно суб'єктів господарювання з високим, із середнім та незначним ступенем ризику

ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ

Голов. спец. Т.В. Шумилова

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		так	ні	НВ	НП	
I. Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво (розведення тварин, полювання, збір врожаю, виробництво продуктів рослинного походження)						
1.1	Потужності для виробництва та/або обігу первинної продукції та супутніх дій, включаючи потужності для зберігання та приготування кормів, підтримуються у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції			НВ		Пункт 1 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.2	Обладнання, інвентар та транспортні засоби підтримуються у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції			НВ		Пункт 2 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.3	Належний рівень чистоти тварин, які підлягають забою, та у разі необхідності тварин, які використовуються для виробництва харчових продуктів, забезпечено			НВ		Пункт 3 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.4	На потужностях використовується вода питна або вода чиста для запобігання забрудненню			НВ		Пункт 4 частини другої статті 40
1.5	До виробництва та/або здійснення обігу харчових продуктів допускається персонал, стан здоров'я якого не становить загрози безпечності харчових продуктів та який пройшов обов'язковий медичний огляд і навчання (підготовку), що документально підтверджено			НВ		Пункт 5 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.6	Здійснюються ефективні заходи щодо боротьби із шкідниками			НВ		Пункт 6 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.7	Відходи і небезпечні речовини зберігаються та вивозяться у максимально безпечний спосіб			НВ		Пункт 7 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.8	Держпродспоживслужба повідомляється про підозрілі спалахи хвороб, пов'язані з появою нових тварин			НВ		Пункт 8 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.9	Використовуються результати досліджень (випробувань) зразків			НВ		Пункт 9 частини другої статті 40 ЗУ № 771

**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**



Горобь м.м. [Signature]

1.10	Ветеринарні препарати та кормові добавки використовуються відповідно до вимог законодавства			НВ		Пункт 10 частини другої статті 40 ЗУ № 771
1.11	Засоби захисту рослин використовуються відповідно до вимог законодавства			НВ		Частина третя статті 40 ЗУ № 771
Рекомендації:						
II. Загальні вимоги до операторів ринку стосовно ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів						
2.1	Записи про заходи, які вживаються для управління небезпечними факторами наявні, ведуться та зберігаються протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні			НВ		Пункт 1 частини п'ятої статті 40 ЗУ № 771
2.2	Інформація, передбачена статтею 40 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", на запит Держпродспоживслужби або операторів ринку, які отримують первинну продукцію, надається			НВ		Пункт 2 частини п'ятої статті 40 ЗУ № 771
2.3	Записи щодо виду та походження кормів наявні та ведуться			НВ		Пункт 1 частини шостої статті 40 ЗУ № 771
2.4	Записи щодо ветеринарних препаратів для тварин, дати їх застосування, часу очікування, після якого дозволяється використання тварини та/або харчових продуктів тваринного походження, наявні та ведуться			НВ		Пункт 2 частини шостої статті 40 ЗУ № 771
2.5	Записи щодо наявності хвороб тварин, які можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, наявні та ведуться			НВ		Пункт 3 частини шостої статті 40 ЗУ № 771
2.6	Записи щодо результатів досліджень (випробувань) зразків, отриманих від тварин, або інших зразків, відібраних з діагностичною метою, наявні та ведуться			НВ		Пункт 4 частини шостої статті 40 ЗУ № 771/97
2.7	Записи щодо даних стосовно проведення перевірок тварин та/або харчових продуктів наявні та ведуться			НВ		Пункт 5 частини шостої статті 40 ЗУ № 771
2.8	Записи щодо використання засобів захисту рослин наявні та ведуться			НВ		Пункт 1 частини сьомої статті 40 ЗУ № 771

**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**



2.9	Записи щодо наявності шкідливих організмів чи хвороб, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів рослинного походження, наявні та ведуться			НВ		Пункт 2 частини сьомої статті 40 ЗУ № 771
2.10	Записи щодо результатів відповідних досліджень (випробувань) зразків рослин або інших зразків наявні та ведуться			НВ		Пункт 3 частини сьомої статті 40 ЗУ № 771
Рекомендації:						
III. Гігієнічні вимоги до потужностей, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів						
3.1	Потужність підтримується в чистоті та у робочому стані			Ні		Пункт 1 частини першої статті 41 ЗУ № 771
3.2	Потужність спланована, сконструйована та розміщена так, що забезпечуються її належне утримання, чищення та/або дезінфекція, запобігання або мінімізація будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів			Ні		Пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771
3.3	Потужність має належну природну або механічну вентиляцію. Система вентиляції сконструйована так, що механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляє до чистої зони; безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати, забезпечено			Ні		Пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ № 771
3.4	Потужність забезпечено належним природним та/або штучним освітленням приміщення, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів			Ні		Пункт 4 частини першої статті 41 ЗУ № 771
3.5	Підлога має достатню дренажну систему, конструкція якої запобігає ризику забруднення. При відкритих та/або частково відкритих дренажних каналах рух відходів здійснюється з чистої до забрудненої зони			Ні		Пункт 5 частини першої статті 41 ЗУ № 771
Рекомендації:						
IV. Гігієнічні вимоги до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти						

**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**



4.1	<p>Для стін та підлоги приміщень використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали або інші матеріали, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.</p> <p><i>Примітка: у разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стіни та підлога таких приміщень можуть не відповідати вимогам стосовно властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання)</i></p>		Ні			Пункт 1 частини перша та друга статті 42 ЗУ № 771
4.2	<p>Стеля (або у разі її відсутності внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшує конденсат.</p> <p>Висота стелі є належною для здійснення операцій.</p> <p>Поверхня стелі є гладкою.</p> <p><i>Примітка. У разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стелі таких приміщень можуть не відповідати вимогам стосовно властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання)</i></p>		Ні			Пункт 2 частини перша та друга статті 42 ЗУ № 771
4.3	<p>Вікна та інші отвори побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби обладнані сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкривання яких може призвести до забруднення, під час виробництва зачинені</p>	Так				Пункт 3 частини першої статті 42 ЗУ № 771
4.4	<p>Поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються</p>		Ні			Пункт 4 частини першої статті 42 ЗУ № 771

ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ



Іванів Іван Іванович

4.5	Усі поверхні (включаючи поверхню обладнання), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться, у разі потреби дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів		Ні			Пункт 5 частини першої статті 42 ЗУ № 771
4.6	Наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, забезпечені гарячою та холодною водою	Так				Пункт 6 частини першої статті 42 ЗУ № 771
Рекомендації:						
V. Гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі)						
5.1	Потужність утримується в чистоті та у належному стані				НВ	Пункт 1 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.2	Захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів, забезпечено				НВ	Пункт 2 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.3	Потужність обладнано засобами для підтримання належної особистої гігієни				НВ	Пункт 3 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.4	Поверхні (включаючи поверхню обладнання), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться та дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів				НВ	Пункт 4 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.5	Потужність забезпечено гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості				НВ	Пункт 5 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.6	Належні засоби для гігієнічного зберігання небезпечних та/або неїстівних речовин та відходів (рідких або твердих), а також засоби для їх зберігання та подальшого поводження та/або відповідний договір щодо їх утилізації (знищення) є в наявності				НВ	Пункт 6 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.7	Належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю є в наявності				НВ	Пункт 7 частини першої статті 43 ЗУ № 771

**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**



Григор'єв Олександр

5.8	Харчові продукти розміщено так, щоб максимально знизити ризик їх забруднення			НВ		Пункт 8 частини першої статті 43 ЗУ № 771
Рекомендації:						
VI. Гігієнічні вимоги до транспортних засобів						
6.1	Транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, чисті, утримуються у належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мають таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та/або дезінфекцію			НВ		Пункт 1 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.2	Транспортні засоби та/або контейнери для перевезення нехарчових продуктів (якщо їх використання може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися) використовуються тільки для перевезення харчових продуктів			НВ		Пункт 2 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.3	У разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасного перевезення різних харчових продуктів забезпечено таке розділення продуктів, що унеможливило їх забруднення. Результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням забезпечено			НВ		Пункт 3 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.4	Перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів. Зазначені ємності та/або контейнери/танкери мають маркування "тільки для харчових продуктів" державною мовою			НВ		Пункт 4 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.5	Харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах так, щоб мінімізувати ризик їх забруднення			НВ		Пункт 5 частини першої статті 44 ЗУ № 771
Рекомендації:						
VII. Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю, з якими контактують харчові продукти						

ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ

Генеральний директор
Генеральний директор

7.1	Обладнання та інвентар чисті та у разі потреби продезінфіковані. Чищення та дезінфекція здійснюються так, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення	Так				Пункт 1 частини першої статті 45 ЗУ № 771
7.2	Обладнання та інвентар виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку)		Ні			Пункт 2 частини першої статті 45 ЗУ № 771
7.3	Обладнання та інвентар розміщені так, що є можливість чищення обладнання та навколишньої території	Так				Пункт 3 частини першої статті 45 ЗУ № 771
7.4	Обладнання каліброване відповідно до законодавства	Так				Частина друга статті 45 ЗУ № 771
7.5	У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики				НП	Частина третя статті 45 ЗУ № 771
<i>Рекомендації</i>						
VIII. Гігієнічні вимоги під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки)						
8.1	Харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти, видаляються якомога швидше	Так				Пункт 1 частини першої статті 46 ЗУ № 771
8.2	Харчові відходи розміщуються у закритих контейнерах, сконструйованих так, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію		Ні			Пункт 2 частини першої статті 46 ЗУ № 771
8.3	Відповідні положення законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів дотримано та/або мати договори щодо їх утилізації (знищення) є в наявності	Так				Пункт 3 частини першої статті 46 ЗУ № 771
8.4	Харчові відходи знищуються відповідно до законодавства	Так				Частина друга статті 46 ЗУ № 771
<i>Рекомендації:</i>						
IX. Гігієнічні вимоги щодо постачання води						
9.1	Постачання води питної на потужностях у кількості, яка відповідає розміру та типу потужності, забезпечено	Так				Пункт 1 частини першої статті 47 ЗУ № 771

**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**



Голов. економ. служби

9.2	Вода чиста може використовуватися під час обробки продуктів рибальства з незмінною цілісністю, а також для зовнішнього миття. Вода морська чиста може використовуватися для обробки живих двостулкових моллюсків, голкошкірих, оболонкових і морських червононогих. Потужність сконструйована та обладнана так, щоб уможливити постачання такої води			НВ		Пункт 2 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.3	Циркуляція води непитної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та для інших цілей, здійснюється окремою чітко ідентифікованою водогінною мережею. Будь-яке з'єднання водогону з водою непитною з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної, відсутнє (заборонене)			НВ		Пункт 3 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.4	Вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), відповідає вимогам, установленим до води питної	Так				Пункт 4 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.5	Лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовлено з води питної або, якщо він використовується для охолодження продуктів рибальства, щодо яких не змінюється цілісність, – з води чистої. Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення			НВ		Пункт 5 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.6	Пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, не містить жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів			НВ		Пункт 6 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.7	У разі термічної обробки харчових продуктів у герметичних ємностях забезпечено умови, за яких вода, що використовується для охолодження цих ємностей, не є джерелом забруднення цих продуктів			НВ		Пункт 7 частини першої статті 47 ЗУ № 771
Рекомендації:						
X. Вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами						

ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ



Головний спеціаліст

10.1	На потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами оператора ринку	Так				Пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771
10.2	Персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлено самим оператором ринку	Так				Пункт 2 частини першої статті 48 ЗУ № 771
<i>Рекомендації:</i>						
XI. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів						
11.1	Прийняття об'єктів санітарних заходів (крім живих тварин), що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною, не здійснюється (заборонено)	Так				Пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.2	Первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення	Так				Пункт 2 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.3	Харчові продукти захищені від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу	Так				Пункт 3 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.4	Ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами	Так				Пункт 4 частини 1 статті 49 ЗУ № 771
11.5	Температурний режим, який унеможливило розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, дотримується. Такий режим не переривається. <i>Примітка. Виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможливило розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу в процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів</i>	Так				Пункт 5 частини першої статті 49 ЗУ № 771

ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ

Голов. мех. [Signature]

11.6	Потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів мають належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів та неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру	Так				Пункт 6 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.7	Якщо харчові продукти зберігаються або пропонуються до споживання при низьких температурах, вони якнайшвидше охолоджуються після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів			НВ		Пункт 7 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.8	Розморожування харчових продуктів здійснюється так, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах. Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача. Якщо рідина, яка виникає внаслідок розморожування, може спричинити ризик здоров'ю, вона зливається у безпечний спосіб. Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів	Так				Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.9	Небезпечні та/або неїстівні речовини, включаючи корми для тварин, чітко маркуються та зберігаються в окремих безпечних контейнерах			НВ		Пункт 9 частини першої статті 49 ЗУ № 771
Рекомендації:						
XII. Гігієнічні вимоги до пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування						
12.1	Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не є джерелом забруднення			НВ		Пункт 1 частини першої статті 50 ЗУ № 771
12.2	Матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможливує їх забруднення			НВ		Пункт 2 частини першої статті 50 ЗУ № 771
12.3	Пакування, включаючи первинне, здійснюється у спосіб, що унеможливує забруднення продуктів та цілісність упаковки			НВ		Пункт 3 частини першої статті 50 ЗУ № 771

ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ

Юлія Анатоліївна Мухоморова

12.4	Матеріали для пакування (включно із первинним пакуванням), що використовуються повторно, легко чистяться і в разі необхідності дезінфікуються			НВ		Частина друга статті 50 ЗУ № 771
Рекомендації:						
ХІІІ. Гігієнічні вимоги під час термічної обробки (для харчових продуктів, які вводяться в обіг у герметичних упаковках (контейнерах))						
13.1	Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, включає нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу			НВ		Пункт 1 частини другої статті 51 ЗУ № 771
13.2	Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, запобігає забрудненню харчового продукту під час переробки			НВ		Пункт 2 частини другої статті 51 ЗУ № 771
13.3	Відповідність процесів термічної обробки визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники) забезпечено			НВ		Частина третя статті 51 ЗУ № 771
Рекомендації:						

Примітка. Пояснення до позначень, використаних у даному акті перевірки:
 "Так" – так, виконано, дотримано, відповідає, присутнє;
 "Ні" – ні, не виконано, не дотримано, не відповідає, відсутнє;
 "НВ" – не вимагається від оператора ринку/об'єкта, що перевіряється;
 "НП" – не перевірялося у даного оператора ринку/на даному об'єкті.

**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**



Юлія Смирнова

ОПИС
виявлених порушень

№ з/п	Найменування нормативно-правового акта, вимоги якого порушено, із зазначенням статті (частини, пункту, абзацу тощо)	Детальний опис виявленого порушення
1.(3.1)	Пункт 1 частини першої статті 41 ЗУ № 771	<p>Потужність не підтримується у чистоті та робочому стані, так як-в овочевому та м'ясному цехах умивальники для миття рук персоналу з пошкодженнями емальованого покриття,</p> <ul style="list-style-type: none"> - ванна для миття столового посуду в мийні має деформовану, пошкоджену робочу поверхню та пошкодженій кр подачі води; - пофарбована поверхня духової шафи має деформовану та пошкоджену поверхню; -в коморах для овочів, для зберігання муки та яєць, для бакалії, в приміщенні морозильної камери, що використовується, як складське, в коридорах та мийній підлога з бетону з тріщинами та вибоїнами; -стіни в мийній з пошкодженнями покриття, в приміщенні холодильної камери, що не функціонує і використовується, як складське, частково відсутня кахельна плитка; -в складі бакалії двері з пошкодженою поверхнею, тому неможливо забезпечити легке чищення; -в складі бакалії полиці мають вологопроникне покриття, тому неможливо забезпечити чищення та дезінфекцію.
2.(3.2)	Пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771	<p>На потужності не здійснюються заходи, необхідні для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі, підтримання необхідних температурних режимів, а саме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не забезпечено проведення контролю за параметрами мікроклімату та їх реєстрація в усіх складських приміщеннях;
3.(3.3)	Пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ № 771	<p>Потужність не має належну природну та штучну вентиляцію, а саме: в гарячому цеху харчоблоку витяжка слабкої</p>

ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ



		потужності, в мийній виявлено конденсат на стелі.
4.(3.4)	Пункт 4 частини першої статті 41 ЗУ № 771	Потужність не забезпечено належним штучним освітленням приміщень, необхідним для виробництва та зберігання харчових продуктів, а саме: -в коморі для овочів один освітлювальний прилад відсутній, один не має захисного плафону, в складі, де зберігаються мука і яйця, освітлювальний прилад без плафона, в складі бакалії один освітлювальний прилад не працює, в приміщенні холодильної камери, що не функціонує і використовується, як складське, освітлення відсутнє. в коридорі освітлювальний прилад без плафона, в гарячому цеху харчоблоку два освітлювальні прилади не працюють, в мийній один освітлювальний прилад не працює та один без плафону.
5.(3.5)	Пункт 5 частини першої статті 41 ЗУ № 771	Підлога має дренажну систему, конструкція якої не запобігає ризику забруднення, а саме: дренажна система в овочевому, м'ясному, гарячому цехах та мийній харчоблоку не функціонує, решітки дренажних локів пошкоджені та не зафіксовані, частково відсутні, кут нахилу підлоги недостатній для стікання води в дренажну систему.
6.(4.1)	Пункт 1 частини перша та друга статті 42 ЗУ № 771	Для стін та підлоги приміщень використовуються непридатні для миття матеріали, які не забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог, а саме: -стіни в овочевому, м'ясному та гарячому цехах харчоблоку з пошкодженнями покриття, частково відсутня кахельна плитка; -підлога в овочевому, м'ясному та гарячому цехах харчоблоку з бетону з тріщинами та вибоїнами.
7.(4.2)	Пункт 2 частини перша та друга статті 42 ЗУ № 771	Стеля не побудована так, щоб запобігти накопиченню бруду, відпаданню часток конструкції та зменшення конденсату, а саме: в овочевому, м'ясному та гарячому цехах харчоблоку поверхня стелі не рівна, частково пошкоджена.
8.(4.4)	Пункт 4 частини першої статті 42	Поверхні дверей у овочевому, м'ясному

ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ



Бондівська І.В. Мухомова

	ЗУ № 771	та гарячому цехах харчоблоку з волого поглинаючого матеріалу.
9.(4.5)	Пункт 5 частини першої статті 42 ЗУ № 771	Поверхні, що контактують з харчовими продуктами утримуються в пошкодженому стані, а саме в овочевому цеху стіл з металевою робочою поверхнею має пошкодження покриття; -емальований кухонний посуд частково має пошкодження поверхні; -частина пластикових підносів на яких розносяться готові страви пошкоджені; - в м'ясному та гарячому цехах пластиковий кухонний посуд з ознаками значного зношення;
10.(7.2)	Пункт 2 частини першої статті 45 ЗУ № 771	Обладнання та інвентар виготовлені з матеріалів, що не зменшують ризи забруднення та не дають можливість проводити їх чищення та дезінфекцію, а саме: робочі поверхні столів в мийній, роздатковій, буфеті вироблені з вологопоглинаючого матеріалу; -в овочевому цеху шатківниця вироблена з вологопоглинаючого матеріалу та з пошкодженнями дерев'яного корпусу.
11.(8.2)	Пункт 2 частини першої статті 46 ЗУ № 771	Харчові продукти не розміщуються у закритих контейнерах, так як в овочевому та гарячому цехах харчоблоку закриті контейнери для харчових відходів відсутні.

ПЕРЕЛІК

питань щодо здійснення контролю за діями (бездіяльністю) посадових осіб центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпеності та окремих показників якості харчових продуктів*

№ з/п	Питання щодо здійснення контролю	Відповіді на питання		Закон України "Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності"
		так	ні	
1	Про проведення планового заходу державного			Частина четверта

ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ



	контролю оператора ринку письмово попереджено не пізніше як за десять днів до дня здійснення цього заходу	-	-		статті 5
2	Посвідчення (направлення) на проведення заходу державного контролю та службове посвідчення, що засвідчує посадову особу органу державного нагляду (контролю), пред'явлено	має	-		Частина п'ята статті 7, абзац четвертий частини першої статті 10
3	Копію посвідчення (направлення) на проведення заходу державного контролю надано	має	-		Частина п'ята статті 7, абзац четвертий та сьомий частини першої статті 10
4	Перед початком проведення заходу державного контролю посадовими особами органу державного нагляду (контролю) внесено запис про проведення такого заходу до відповідного журналу оператора ринку (у разі його наявності)	-	має		Частина дванадцята статті 4
5	Під час проведення позапланового заходу державного нагляду (контролю) розглядалися лише ті питання, які стали підставою для його проведення і зазначені у направленні (посвідченні) на проведення такого заходу	-	-		Частина перша статті 6

* Ця частина акта заповнюється виключно оператором ринку (керівником суб'єкта господарювання) або уповноваженою ним особою.

**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**



Гончаренко Олександр

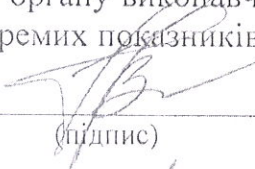
Пояснення, зауваження або заперечення щодо проведеного заходу державного контролю та складеного акта перевірки

№ з/п	Пояснення, зауваження або заперечення
	<p>З актом згідно, заперечень та зауважень до дій перевіряючих немає. На час перевірки зурмає існуючі перевірок був відсутній.</p> <p>Коновал А.І.</p>

Підписи осіб, що брали участь у перевірці*


Посадові особи центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпеності та окремих показників якості харчових продуктів:

Заступник начальника управління
(посада)


_____ (підпис)

В. І. Третяк
(ініціали та прізвище)

Головний спеціаліст
(посада)


_____ (підпис)

І. В. Матус
(ініціали та прізвище)

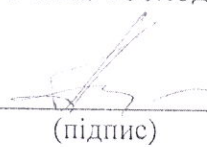
_____ (посада)

_____ (підпис)

_____ (ініціали та прізвище)

Оператор ринку (керівник суб'єкта господарювання) або уповноважена ним особа:

Директор школи
(посада)


_____ (підпис)

А. І. Коновал
(ініціали та прізвище)

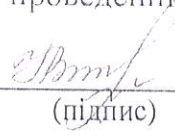
_____ (посада)

_____ (підпис)

_____ (ініціали та прізвище)

Інші особи, які брали участь у проведенні заходу державного контролю:

медсестра
(посада)


_____ (підпис)

Н. П. Зінченко
(ініціали та прізвище)

* Акт за результатами проведення заходу державного контролю складається у двох примірниках, один з яких надається оператору ринку (керівнику суб'єкта господарювання) або уповноваженій ним особі, другий – залишається в центральному органі виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпеності та окремих показників якості харчових продуктів.

**ЗГІДНО
З ОРИГІНАЛОМ**



Голов. спец. А. А. В. Куришова

