

по « 28 » сентября 2021 г., 10 час. 00 мин
по месту: Волгоградская область, г.Палласовка, ул.Интернациональная, 66
(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

1) Протокол осмотра от 22.09.2021 г.

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

2) Протокол гигиенической оценки температуры горячих блюд от 24.09.2021г. № 91
(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям).

10. При проведении выездной проверки были заполнены следующие проверочные листы:
не применяются

(указываются заполненные в ходе проведения выездной проверки проверочные листы, их структурные единицы (если проверочный лист применялся не в полном объеме), с реквизитами актов, их утверждающих).

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

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия, 4) иные (указать источник).

12. По результатам выездной проверки установлено: предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований от 21.12.2020г. № 06-1878-20, выданного территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области выполнено в полном объеме, а именно:

- пищеблок обеспечен достаточным количеством холодильного оборудования
- при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная
- оценка соответствия температуры блюда «кисель с ароматом персика на линии раздачи» не способная продемонстрировать, что значение контролируемого параметра температуры блюда соответствует или не соответствует требованиям п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», результат измерения $14,5 \pm 0,58$ при необходимых 14-15.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

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

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

13. К настоящему акту прилагаются:

1) протокол осмотра от 22.09.2021 г.

2) протокол гигиенической оценки от 24.09.2021г. № 91

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных