

г. Краснодар
(место составления акта)

"26" ноября 2020
(дата составления акта)
14.00 - 16-00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 423

По адресу/адресам: г. Краснодар, ул. Бургасская, 65

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения № 423р-05-2020 от 28.10.2020г. заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю Егорова Виктора Александровича.

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

была проведена **внеплановая выездная проверка** в отношении: **Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения муниципального образования город Краснодар средней общеобразовательной школы № 6 имени Героя Советского Союза Маргелова Василия Филипповича**

Дата и время проведения проверки:

« » с час. мин. до час.мин.

« » с час. мин. до час.мин.

учреждение филиалов не имеет

(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: Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю»

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): ознакомлена, получила 29.10.2020г. в 10-00 директор Диянова С.А.

(заполняется при проведении выездной проверки)

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время) дата и номер решения прокурора его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Бояринцева Марина Николаевна - заместитель начальника отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю, Маменко Е.Ю. - врач по общей гигиене, Челондаева Н.И. - пом.врача по общей гигиене ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" аттестат об аккредитации ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" от 07.09.2015 № RA.RU.710012, выдан Федеральной службой по аккредитации.

(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 № 6 Диянова С.А.

(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)

Перед началом проверки директору МБОУ МО город Краснодар СОШ № 6 предъявлено распоряжение о проведении внеплановой выездной проверки и служебное удостоверение № 1168.

В соответствии с Поручением Управления № 1588 от 27.10.2020 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» 29.10.2020 в обеденном зале пищеблока произведен отбор проб готовой кулинарной продукции на микробиологические и санитарно-химические показатели.

В ходе проведения проверки, установлено:

МБОУ СОШ № 6 расположена в 3-х этажном здании.

Питание учащихся организовано в столовой МБОУ СОШ № 6, расположенной на первом этаже здания школы. Обеденный зал площадью 70,9 кв.м - на 100 посадочных мест (0,7 кв.м на 1 ребенка), оборудован обеденными столами и стульями, для соблюдения правил личной гигиены имеется 5 умывальных раковин с подводкой холодной и горячей воды, 2 электрополотенца.

Согласно договора организатор питания МБОУ СОШ № 6 - ООО КШП «Русь».

Согласно представленного расписания звонков, питание учащихся организовано на переменах длительностью 15 минут, что не соответствует п. 7.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования".

В школе обучается 1127 учащихся, из них в 1-ю смену 872, из них 254 ребенка учащиеся начальных классов, во 2 смену - 255, из них 255 детей с 1 по 4 классы.

Учащихся с 1 по 4 классы официально отказавшихся от питания нет, сахарным диабетом болен – 1 ребенок, с диагнозами пищевая аллергия, целиакия учащихся нет.

В школе имеется цикличное меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Краснодарскому краю, фактически соблюдается, нарушений не выявлено. Общая масса блюда за прием пищи (завтрак) – 510 гр.

Для организации питания учащихся начальной школы предусмотрено накрывание обеденных столов. При проверке температура горячих блюд в момент раздачи: на мармитной линии суп +79 гр.С, каша гречневая 70 гр.С, поджарка из филе птицы 72 гр.С, на обеденном столе: суп 78 гр.С, каша гречневая 69 гр.С, поджарка из филе птицы 71 гр.С.

При контрольном взвешивании 10 порций кулинарных блюд, входящих в состав завтрака со стола у ребенка - нарушений не отмечено.

Помещения пищеблока обеспечены холодным и горячим централизованным водоснабжением.

В обеденном зале оформлен уголок потребителя с указанием данных организации осуществляющей питание: наименование, адрес, св-во о постановке на учёт, ИНН и др.

Пищеблок располагается на первом этаже, включает следующий набор помещений: загрузочная, помещения для хранения пищевых продуктов, овощной цех, мясо-рыбный цех, горячий цех с выделенной зоной для приготовления холодных закусок, помещение для мытья столовой и кухонной посуды, линию раздачи готовой кулинарной продукции. Расстановка технологического оборудования выполнена с учётом поточности технологических процессов. Условия для сушки и хранения чистой посуды созданы.

Холодильное, тепловое и технологическое оборудование на момент проверки функционирует, однако двери низкотемпературной холодильной камеры для хранения замороженной продукции плотно не закрываются, что не обеспечивает должный температурный режим (фактически в камере 0 гр.С, при норме – 18 гр.С) п. 4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08. Производственные столы, разделочный и кухонный инвентарь промаркированы, в помещении горячего цеха 2 производственных стола у электропечи без маркировки п. 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08. Кухонная посуда, используемая для приготовления 1 и 2 блюд частично алюминиевая, что не соответствует п. 4.8 СанПиН 2.4.5.2409-08. Для раздачи готовых блюд на пищеблоке отсутствуют салатники (салаты порционируются в тарелки 1 или 2 блюда), что не соответствует п.4.7 СанПиН 2.4.5.2409-08. В месте присоединения производственных ванн к сетям внутренней канализации имеется воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Приготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологией по технологическим картам, с использованием принципов щадящего питания (тушение, варка, запекание).

В ходе проверки продукции с истекшим сроком годности не обнаружено, маркировочные ярлыки на продукции имелись. На используемое продовольственное сырье к проверке представлены документы, удостоверяющие их качество и безопасность.

Суточные пробы отбираются ежедневно в полном объеме, промаркированы, хранятся в отдельном холодильном оборудовании при темп. +6 гр.С.

Обработка столовой посуды и приборов осуществляется посудомоечной машиной, для ручного режима мытья оборудовано 5 моечных ванн, для ополаскивания оборудованы гибкие шланги с душевыми сетками.

К проверке представлены бракеражные журналы готовой кулинарной продукции, продовольственного сырья и пищевых продуктов, витаминизации, здоровья, температуры в холодильном оборудовании, ведутся ежедневно в соответствии с требованиями.

Уборка пищеблока проведена, уборочный инвентарь имеется, промаркирован, выделен для каждого производственного помещения, хранится в выделенном месте, для уборки в туалете имеется сигнальную маркировку, хранится отдельно.

Уборка обеденных столов проводится после каждого приема пищи, пищевые отходы собираются в емкости с крышками, утилизируются своевременно.

К проверке представлены договора (контракты):

- на оказание услуг по техническому осмотру состояния оборудования пищеблока с ООО «Краснодпарторгтехника» № 186Ц от 25.05.20г., акт технического осмотра от 29.06.20г.

- об оказании дезинфекционных услуг с ООО «Санэпидсервис» № 4361 от 25.01.2020, акты выполненных работ от 09.04.20г., 15.07.20г., 02.10.20г.

- договор на вывоз мусора с АО «Мусороуборочная компания» № 5007/БНК от 31.01.20г., акты выполненных работ за январь-март, июнь-ноябрь 20г.

Результаты лабораторных испытаний готовой кулинарной продукции, смывов (протоколы № 1.3436 от 02.11.20г., №№ 14866-14867, 14869-14873 от 06.11.20г.) отвечают требованиям нормативной документации. Результат лабораторных испытаний компота из свежих ягод с витамином С для учащегося 9 лет (протокол № 14868 от 06.11.20г.) не соответствует гигиеническим нормативам по содержанию витамина С (норма превышена в 5,2 раз), что не соответствует требованиям приложения 4 таблицы 1 СанПиН 2.4.5.2409-08. Экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы лабораторных испытаний (измерений) № 6071/03-2 от 10.11.2020.

К проверке представлены личные медицинские книжки сотрудников, участвующих в накрытии столов Сулиевой Х.Н., Станислав А.В., Старигиной Н.С., включающие в себя необходимый перечень медицинских осмотров и обследований.

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования":

п. 7.2 питание учащихся организовано на переменах продолжительностью 15 минут

п. 4.3 холодильная камера для хранения замороженной продукции не обеспечивает температурный режим (фактически в камере 0гр.С, при норме – 18гр.С)

п. 4.10 отсутствует маркировка на 2-х производственных столах в помещении горячего цеха

п. 4.8 кухонная посуда, используемая для приготовления 1 и 2 блюд из алюминия

п.4.7 отсутствуют салатники для раздачи готовых блюд

приложение 4 таблица 1 компот из свежих ягод с витамином С с нормой закладки для учащегося 9 лет не соответствует гигиеническим нормативам по содержанию витамина С (протокол № 14868 от 06.11.20г.) (норма превышена в 5,2 раз).

За нарушения по **пп. 4.3, 4.7, 4.8, 7.2 СанПиН 2.4.5.2409-08** ответственным является директор МБОУ СОШ № 6 как юридическое и должностное лицо и квалифицируется по ч. 1 ст. 6.7 КоАП РФ, по **пп.4.10, приложение 4 таблицы 1 СанПиН 2.4.5.2409-08** в соответствии с ч.1 ст. 28.1 КоАП РФ, выявленным при непосредственном обнаружении, ответственным является заведующая производством ООО КШП «Русь» Селютин Т.В. и квалифицируется по ч. 1 ст. 6.7 КоАП РФ.

нарушений не выявлено:

- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 26.09.2001 № 24;
- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.09.2014 N 58;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 07.06.2017 № 83.

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: протоколы лабораторно-инструментальных исследований: протоколы № 1.3436 от 02.11.20г., №№ 14866-14868, 14869-14873 от 06.11.20г., экспертное заключение № 6071/03-2 от 10.11.2020., предписание от 26.11.20г. № 219.

Подписи лиц, проводивших проверку:

зам. нач. отдела Вагаришкова М.Н.

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

Директор МБОУ СОШ № 6 Диянова Светлана Александровна

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

"26" ноября 2020 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц, проводившего проверку)