



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека (Роспотребнадзора) по Республике Бурятия**

г. Улан-Удэ
(место составления акта)

«18» февраля 2021 г., 10 час.00 мин.
(дата составления акта, время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора),
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 9

В период времени с 10 час. 00 мин «22» января 2021 г. до 10 ч. 00 мин «18» февраля 2021г. по адресу: 670034, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Гвардейская, 14 (место проведения проверки) на основании распоряжения о проведении проверки заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по РБ Бальжаповой В.Е. №9 от 19.01.2021 (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата) была проведена внеплановая, выездная проверка (плановая/внеплановая, документарная/выездная) в отношении юридического лица – Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №9», ОГРН 1020300966520, ИНН 0323073616 (наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

"__" __ 20__ г. с __ час. __ мин. до __ час. __ мин. Продолжительность _____

"__" __ 20__ г. с __ час. __ мин. до __ час. __ мин. Продолжительность _____

(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 Управлением Роспотребнадзора по Республике Бурятия
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Ознакомлен(а) с распоряжением о проведении проверки, копию распоряжения получил(а) «19» января 2021 в «09» часов «00» минут директор МАОУ «СОШ №9» г. Улан-Удэ

Иванов В.В.
подпись фамилия, инициалы

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: не требуется (заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лица, проводившие проверку: Гармасва Саяна Викторовна – ведущий специалист-эксперт отдела надзора по гигиене питания, гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Республике Бурятия.

Участвующие лица: Мурусва Вера Александровна – заведующая отделением санитарно-эпидемиологической экспертизы по охране здоровья детей и подростков, врач по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия», Цырендашиева Баирма Еписевна – помощник врача по общей гигиене отделения санитарно-эпидемиологической экспертизы по охране здоровья детей и подростков ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия» (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 МАОУ «СОШ №9» Иванов Виталий Викторович (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).

Настоящая проверка проведена с целью реализации соблюдения законодательства в сфере санитарного законодательства и законодательства в сфере технического регулирования, на основании поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 №Пр-1665, приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека №723 от 16.10.2020 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов».

Устав МАОУ «СОШ №9» утвержден приказом Муниципального учреждения «Комитет по образованию г. Улан-Удэ» от 31.12.2015 № 1633.

Учреждение имеет лицензию Министерства образования и науки Республики Бурятия №880 от 25.10.2011 на осуществление образовательной деятельности по следующим образовательным программам: Начальное общее образование; Основное общее образование; Среднее общее образование. Санитарно-эпидемиологическое заключение № 03.БЦ.03.112.М.000791.11.11 от 03.11.2011г.

Здание 3-х этажное типовое, кирпичного исполнения, 1936 года постройки. Пристрой – введен в эксплуатацию в 1999 году. Общая площадь здания 5641,4 кв.м., площадь земельного участка 3444,3 кв.м. Территория ограждена по всему периметру высотой 1,8 м, имеется въезд на территорию школы и две калитки. На участке выделены зоны: физкультурно-спортивная и хозяйственная. На территории хозяйственной зоны оборудована контейнерная площадка для сбора мусора. Площадка забетоширована, имеет ограждение с трех сторон. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны. На площадке установлено 4 контейнера с крышками. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется по контракту на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «ЭКОАЛЬЯНС».

Системы водоснабжения, канализации, отопления – централизованные. Холодная вода подведена ко всем раковинам и моечным ваннам через смесители в помещениях медицинского назначения, санузлах, пищеблоке и столовой, в помещениях начальных классов. Горячее водоснабжение осуществляется за счет электрических водонагревателей. Питьевой режим организован с помощью стационарных питьевых фонтанчиков.

Система централизованной канализации. В пищеблоке бытовая канализация отделена от производственной с самостоятельными выпусками в канализационный колодец.

Система централизованного отопления. Вход в здание оборудовано тамбуром в целях сохранения воздушно-теплового режима в помещениях организации для обучающихся.

Все учебные помещения имеют боковое естественное левостороннее освещение. Искусственное освещение выполнено светодиодными и люминесцентными лампами, все светильники обеспечены светорассеивающей защитной арматурой. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии.

На пищеблоке над электроплитой, над моечными ваннами для мытья столовой и кухонной посуды являющимися источниками повышенных выделений влаги, тепла и газов оборудована автономная местная механическая вытяжная вентиляция.

Количество учащихся – 1012, из них 1-4 класс – 388, из них 302 ребенка, обучающиеся в I смену, которые нуждаются в питании завтраками, во II смену, которые нуждаются в питании обедами – 86 детей.

Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Школьники 1-4 классов, имеющие заболевание, требующее индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) и официально отказавшихся от организованного бесплатного горячего питания отсутствуют.

Услуги по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование оказывает Муниципальное казенное предприятие «Городской комбинат школьного питания» по договору от 11.01.2021. Срок окончания оказания услуг 31.05.2021г.

В обеденном зале размещено ежедневное меню основного питания на сутки, дополнительного питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, рекомендации по здоровому питанию. Родительский контроль за организацией горячего питания детей 1-4 классов в школе осуществляется в соответствии с приказом школы от 01.09.2020 №75/20 по графику. С начала учебного года родительский контроль проведен 07.09.2020, 03.02., 04.02.2021, 15.02.2021.

Пищеблок:

Питание учащихся организовано в школьной столовой по договору с МКП «ГКПП». Тип работы - на полуфабрикатах. Мясо поступает в виде крупнокусковых полуфабрикатов, овощи поступают в очищенном виде. Объемно планировочные и конструктивные решения пищеблока выполнены с учетом точности технологического процесса, исключают встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения посетителей и персонала. Технологическое и холодильное оборудование, установленное в производственных помещениях, находится в исправном состоянии. Санитарное состояние и содержание производственных помещений удовлетворительное.

Обеденный зал S – 98,3 кв.м. на 140 посадочных мест, перед залом установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, жидкое мыло, электрополотенце и антисептики в наличии. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, лавками) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовой посудой и приборами обеспечены из расчета на не менее двух комплектов на одно посадочное место.

Столовая (S – 196,7 кв.м.) расположена на 1-м этаже.

В состав пищеблока входят: загрузочная, помещение для персонала, мбечная для столовой и кухонной посуды, склад сыпучих продуктов, горячий цех, раздаточная, мясо-рыбный, овощной, пекарский цеха. При обеденном зале установлено 6 раковин для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями, 2 электрополотенца, мыло.

В коридоре загрузочной установлен шкаф для уборочного инвентаря отдельный для каждого производственного помещения, промаркирован. Также установлены холодильники «Сухофрукты», «Консервы», «Мясо сырое».

В комнате для персонала установлены: шкафы для спец.одежды, шкафы для верхней одежды. Личные вещи и обувь персонала хранятся отдельно от санитарной одежды. Перед входом в сан.узел установлена вешалка для спец.одежды. В туалете установлены раковина для мытья рук, унитаз, имеется душевая кабина. В наличии диспенсер с жидким мылом и бумажное полотенце. Туалет оснащен педальным ведром, держателем для туалетной бумаги. Уборочный инвентарь для туалета, промаркирован.

Овощной цех - стол для обработки овощей с маркировкой «ОС» – 1ед., производственная ванна для мытья овощей – 1ед., раковина для мытья рук – 1 ед.

В складе для хранения продуктов имеется стеллаж металлический для хранения сухих продуктов, подтоварники деревянные окрашенные для хранения сыпучих продуктов, бытовой холодильник для фруктов и овощей - 1 ед., психрометр. Возле склада установлены холодильники «Гастрономия», «Молочная продукция».

Мясо-рыбный цех – раковина для мытья рук - 1 ед., водонагреватель объемом 10л., ванна производственная для обработки рыбы и мяса - 1 ед., производственный стол для мяса сырого - 1 ед., производственный стол для рыбы сырой - 1 ед., электромясорубка - 2 ед., морозильная ларь

«Рыба» - 1ед. В цехе выделен участок для обработки яйца, стол для обработки яйца - 1 ед, раковина для обработки яйца - 1 ед, имеется сито с перфорацией для замачивания яйца, емкости для замачивания и дезинфекции - 2 ед., чистая промаркированная посуда для обработанного яйца - 1 ед., холодильник «Яйцо» - 1 ед. Для обработки яйца имеется кальцинированная сода, дез.средство «Хлор-А- Дез», выделены халат, шапка, перчатки.

Мучной цех – тестомес – 1 ед., раковина для мытья рук – 1 ед., производственный стол – 2ед., производственная вапна – 1ед.

Горячий цех – раковина для мытья рук - 1 ед., водонагреватель объемом 30л., электрокотел - 1ед., электросковорода – 1 ед., 6-ти и 4-х конфорочная электроплита - 2 ед., стол для готовой продукции - 2ед., раздаточный стол – 1 ед., витрина – 1 ед., мармит, холодильник для бракеража готовой продукции.

Все установленное в производственных помещениях санитарно-техническое, технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Локальные вытяжные системы вентиляции в зоне максимального загрязнения и общие приточно-вытяжные системы вентиляции находятся в исправном состоянии.

Представлена документация: журнал учета температурного режима холодильного оборудования; технологические карты на третьи блюда; журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал проведения С-витаминизации третьих блюд; журнал здоровья.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья.

Работников пищеблока 6 человек: заведующая производством, 2 повара, 1 буфетчик, 2 мойщика посуды.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений удовлетворительное.

На сайте школы в разделе *»Питание школьников* размещено ежедневное меню одноразового питания 1-4-х классов. В обеденном зале размещено ежедневное меню основного питания на сутки, дополнительного питания с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

25.01.2021 проведен отбор проб питьевой воды:

Образец пробы воды питьевой системы централизованного водоснабжения (распределительная сеть, посудомоечное отделение пищеблока) по бактериологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», что подтверждается протоколом №1176 от 26.01.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;

Образец пробы воды питьевой системы централизованного водоснабжения (распределительная сеть, питьевой фонтанчик 2 этажа) по бактериологическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», что подтверждается протоколом №1177 от 26.01.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия»;


Образец пробы воды питьевой системы централизованного водоснабжения (распределительная сеть, посудомоечное отделение пищеблока) по органолептическим и санитарно-химическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Вода питьевая. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», что подтверждается протоколом №1178 от 29.01.2021 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Бурятия».

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения) выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

Нарушения санитарного законодательства не выявлены.

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: распоряжение №9 от 19.01.2021, примерное десятидневное меню, ежедневное меню, договор, технический паспорт, график питания и другие материалы проверки.

Проведение мероприятия по контролю (надзору) окончено в «10» час. «00» мин. «18» февраля 2021 года.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Ведущий специалист-эксперт отдела надзора по гигиене питания, гигиене детей и подростков, регистрации и лицензирования
Управления Роспотребнадзора по РБ
(должность)




(подпись)

Гармаева С.В.
(ФИО)

Подписи участвующих лиц:


Заведующая отделением СЭЭ по охране здоровья детей и подростков, врач по общей гигиене
ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ»
(должность)



(подпись)

Мурусва В.А.
(ФИО)

Помощник врача отделения СЭЭ по охране здоровья детей и подростков ФБУЗ «ЦГиЭ в РБ»
(должность)



(подпись)

Цырендapisва Б.Е.
(ФИО)

(фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке специалистов, экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества, должности специалистов, экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

Представители юридического лица, присутствовавшие при мероприятии по контролю (надзору), с настоящим актом проверки ознакомлены.

Директор МАОУ «СОШ №9»
должность



Иванов В.В.
фамилия, инициалы

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта проверки со всеми приложениями получил(а) «18» февраля 2021 г.

Директор МАОУ «СОШ №9»



Иванов В.В.

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

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____
(подпись уполномоченного (-ых) должностного(-ых) лица (лиц), проводивших проверку)

«Материалы приняты»

Начальник отдела надзора по гигиене питания,
гигиене детей и подростков
Управления Роспотребнадзора по РБ

_____ Хандарова И.И.
Подпись Фамилия Имя Отчество

« _____ » _____ 2020

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575998

Владелец Иванов Виталий Викторович

Действителен с 28.02.2021 по 28.02.2022