

Территориальный отдел по г.Симферополю и
Симферопольскому району Межрегионального управления
Роспотребнадзора по Республике Крым и городу
Федерального значения Севастополю

295034, г. Симферополь,
ул.Набережная, дом 67

“ 16 ” декабря 2020

(место составления акта)

(дата составления акта)

17-00

(время составления
акта)

АКТ ПРОВЕРКИ 18-00264
органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя

По адресу: РК, Симферопольский р-н, пгт Николаевка, ул.Морская, 6б
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения органа государственного контроля (надзора) от 24.11.2020 года № 18-00214, подписанного заместителем Руководителя Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу ФЗ Севастополю Крутиковым Д.С.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая / выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Николаевская школа»
Симферопольского района Республики Крым

наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество
(последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

" 10 " декабря 2020 г. с 12 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин.

" 11 " декабря 2020 г. с 10 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин.

" 14 " декабря 2020 г. с 09 час. 30 мин. до 11 час. 30 мин.

" 15 " декабря 2020 г. с 13 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин.

" 16 " декабря 2020 г. с 16 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин.

Общая продолжительность проверки: 5 дней/ 9 ч
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом по городу Симферополю и Симферопольскому району
Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю.
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа
муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):
(заполняется при проведении выездной проверки)

И.о директора Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Николаевская школа» Симферопольского района Республики Крым Бут Е.А.

(подпись)

(фамилия, инициалы, дата)
Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: Исорг-2035002-7038-20/13274-20350022

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)
Лицо (а), проводившее проверку: Кокова Наталья Юрьевна, главный специалист-эксперт Территориального отдела по городу Симферополю и Симферопольскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю

к проведению проверки привлекались следующие лица: помощник санитарного врача по общей гигиене Неблиенко Н.Д. ФБУЗ «Центр Гигиены и эпидемиологии» в Республике Крым и г.ФЗ Севастополе» (Аттестат аккредитации № RA.RU.21CF 86 выдан 06.04.2015 года)

(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: И.о директора Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Николаевская школа» Симферопольского района Республики Крым Бут Е.А., заместитель директора по воспитательной работе Толдонова В.В. (ответственная за организацию питания)

(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)

В ходе проведения проверки:

В соответствии с СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи у условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19» в учреждении ежедневно проводится «утренний фильтр» всех сотрудников и учащихся. Для этих целей в наличии имеется электронный бесконтактный термометр, данные проведенной термометрии заносятся в «Журнал термометрии».

В целях минимизации контактов обучающихся вход в ОУ строго регламентирован. Каждому классу отведены отдельные время и вход в здание ОУ с учетом начала учебных занятий. Вход осуществляется тремя-четырьмя потоками в соответствии с графиком входа учебных коллективов (классов) в ОУ. По окончании отведенного времени класс в сопровождении классного руководителя (учителя) переходит в закрепленный кабинет.

Дезинфекция воздушной среды обеспечивается путем использования бактерицидных переносных рециркуляторов (в наличии 12 рециркуляторов). Журналы учета работы ведутся.

Запас моющих, чистящих и дезинфицирующих средств достаточный, хранится в местах недоступных детям (для дезинфекции поверхностей используется «Ника хлор» (запас 600 таб), «Ника Экстра Профи» концентрат (запас 1 литр), для дезинфекции и обработки рук персонала используется кожный антисептик «Ника аквамус»- (запас 0,75 мл 10 флаконов), «Гелиос» (запас 1 л). Весь персонал учреждения работает с использованием средств индивидуальной защиты. На момент проверки запас одноразовых медицинских масок- 200 шт, одноразовых медицинских перчаток-350 шт.

В школе обучается 122 учащихся 1-4 классов. Обучение проводится в две смены, во вторую смену обучаются 2а и 2б классы-32 учащихся). Все учащиеся 1-4 классов охвачены горячим питанием. Горячие завтраки получают все учащиеся 1-4 классов, горячие обеды и завтраки получают 17 учащихся 1-4 классов, отнесённых к льготной категории (15 многодетные, 2 инвалиды). *Детей, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания в школе- нет.

Для питания учащихся оборудован обеденный зал на 36 посадочных мест, площадью 32,2 кв.м, количество посадочных мест в обеденном зале соответствует количеству одновременно питающихся детей. С учетом сохранения распространения рисков коронавирусной инфекции администрацией образовательного учреждения составлен гибкий график посещения столовой учащимися. Одновременно в столовой осуществляют прием пищи не более 20 учащихся, площадь на 1 посадочное место составляет 1,6 кв.м. Продолжительность перемен для приема пищи для всех классов не соответствует действующим санитарным правилам и нормам (отсутствуют большие перемены для приёмов пищи). В процессе проведения проверки внесены изменения в режим работы школы, откорректирован график звонков с учетом требований санитарных правил. Питьевой режим в обеденном зале организован, установлена емкость с кипяченой водой, промаркированные подносы с чистыми и использованными стаканами, замена кипяченой воды производится каждые три часа.

Перед обеденными залами созданы условия для соблюдения правил личной гигиены - установлены 3 умывальных раковины, мыло, бумажные полотенца, антисептики для рук - наличие.

Организация питания осуществляется ООО «ГК«Фьюжен Менеджмент» согласно заключенного контракта. Работники пищеблока и дежурные учителя обеспечивают предварительное накрывание столов. Информационный стенд об организации питания оформлен, меню учащихся на день проверки вывешено, контрольная порция на раздачу выставлена.

Меню перспективное 2-х недельное, разработано с учетом выполнения натуральных норм и выходов порций согласно возрастам детей, согласовано с территориальным органом Роспотребнадзора. Фактически в ежедневном меню соответствует согласованной Технологические карты имеются на все приготовляемые блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура технология приготовления блюд и кулинарных изделий. При составлении меню соблюдены принципы сбалансированного питания, запрещенные блюда на момент проверки в пищеблоке не доставляются на пищеблок специализированным

транспортом предприятий –поставщиков, на все имеющиеся на момент проверки продукты представлены документы, удостоверяющие безопасность и качество, имеются маркировочные ярлыки. Поставщики продуктов: ООО «ТД Черномор» (комплексный поставщик), ООО «Крымский деликатес» (сосиски), ООО «Мегатрейд-Юг» (молочная продукция), ООО «Ялтинский мясоперерабатывающий завод (мясо, сосиска, яйцо), ИП «Абдураманов (овощи, фрукты), АО «КрымХлеб» (хлеб)

Оценка качества поступающего пищевого сырья проводится членами бракеражной комиссии с занесением соответствующей записи в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Продуктов с истёкшим сроком годности или признаками недоброкачества на момент проверки не выявлено.

На пищеблоке: все имеющееся холодильное и технологическое оборудование исправно, представлено в достаточном количестве, маркировано по группе товаров, хранение осуществляется согласно маркировки. Представлены аттестаты ежегодного технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Поточность обработки сырья и технологический процесс приготовления пищи - соблюдаются. Учет температурного режима холодильного оборудования ведётся, товарное соседство соблюдается.

Хранение суточных проб в соответствии с санитарными требованиями 48 часов, организовано в холодильнике, установленном в варочном цеху. Вся учётная документация по питанию ведётся согласно сроков по установленной форме. Не представлена ведомость контроля за рационом питания учащихся. 16.12.2020 в последний день проверки представлена заполненная ведомость контроля за рационом питания учащихся.

При проверке установлено, что для приготовления блюд для детей используются тушки минтая обезглавленные мороженые, а не филе, что противоречит санитарным требованиям. По окончании проверки 16.12.2020 представлен договор поставки продуктов №2903-1/1, заключенный с ООО «ТД «Черномор» на поставку филе минтая.

Посуда моется в соответствии с правилами, установлена посудомоечная машина. Посуды со сколами и щерблёной эмалью в использовании нет. Запас столовой посуды достаточный.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой, из расчета 3 комплекта на 1 сотрудника. Журнал «Здоровье» работников пищеблока оформлен, ведётся медицинским работником учреждения. Правила личной гигиены персоналом пищеблока –соблюдаются.

Уборка всех помещений пищеблока на момент проверки проведена, уборочный инвентарь частично не маркирован, его хранение не упорядочено. Моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в запасе имеются, в работе используются. Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Количество работников пищеблока 2 человека, представлены медицинские книжки с данными и прохождении медицинского осмотра и аттестации по программе санитарного минимума и сведениями о проведенных профилактических прививках, у Табаченко Г.Б. истёк срок прохождения очередной гигиенической аттестации (до июня 2020 года).

При проверке представлена медицинская книжка Табаченко

5

содержащихся в уведомлении о начале осуществления деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений) выявлены отдельных видов (нормативных) несоответствия сведены предприниматель (правовых актов)

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), орг муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): нет

нарушений не выявлено

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

[подпись]
(подпись проверяющего)

[подпись]
(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]
(подпись проверяющего)

[подпись]
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

В ходе проверки проведены лабораторные и инструментальные исследования: смывы с посуды инвентаря на БГКП- 10 шт, пищевые продукты (2- блюдо) на бактериологические показатели-2 пробы; пищевые продукты на санитарно-химические показатели: на качество термической обработки-1 проба (пероксидаза), на калорийность и полноту вложения-3 блюду (1 и 2 блюдо на содержание жира, сухие веществ, калорийность (полноту вложения), третье блюдо содержание сухих веществ, калорийность (полноту вложения)

Подписи лиц, проводивших проверку:

[подписи]
(ФИО, подпись)

[подпись]
(ФИО, подпись)

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а): И.о директора Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Николаевская школа» Симферопольского района Республики Крым Бут Е.А, заместитель директора по воспитательной работе Толдонова В.В. (ответственная за организацию питания)

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

«16» 12 2020 г.

[подпись]
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)