

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

“ 25 ” февраля 2021 г.

(место составления акта)

(дата составления акта)

10-00

(время составления
акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя

По адресу: 295023, Республика Крым, г.Симферополь, ул.Морозова, д.18

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения органа государственного контроля (надзора) от 26.01.2021 года № 18-00018, 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 «Средняя общеобразовательная школа №28» Муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым
наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество
(последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

"18" февраля 2021 г. с 12 час. 30 мин. до 14 час.30мин.

"19" февраля 2021 г. с 11час. 30 мин. до 12час.30мин.

"20" февраля 2021 г. с 10час.30мин. до 12час.30 мин.

"24" февраля 2021 г. с 10 час.00мин. до 12час.00мин.

"25" февраля 2021 г. с 9 час.00мин. до 10час.00мин.

Общая продолжительность проверки: 5 дней/ 8 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)

Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №40 имени Героя советского Союза В.А.Скугаря»
Муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым Сухачёва О.В.

(фамилии, инициалы, дата)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения
Проверки Мисорг-20350023-319-21/512 от 27.01.21

(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 Пряженцева Л.А. ФБУЗ «Центр Гигиены и эпидемиологии» в Республике Крым и г.ФЗ Севастополе» (Аттестат аккредитации № RA.RU.21CG 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: Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №40 имени Героя советского Союза В.А.Скугаря» Муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым Сухачёва О.В.

(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 молодёжи у условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19» в учреждении ежедневно проводится «утренний фильтр» всех сотрудников и учащихся. Для этих целей в наличии в каждом здании имеются электронные термометры 6 шт, 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 через отдельные входы/выходы в здание ОУ 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 31 рециркулятор). Журналы учета работы ведутся.

Запас моющих, чистящих и дезинфицирующих средств достаточный, хранится в местах недоступных детям (для дезинфекции поверхностей: «Дезитабс» (запас 3000 таб), «Алмадез» (300 таб), «Абактерил хлор» (300 таб), «Люир хлор» (1200 таб), антисептики для обработки рук «Просепт» (запас 50 литров). Весь персонал учреждения работает с использованием средств индивидуальной защиты. На момент проверки запас одноразовых медицинских масок- 800шт, одноразовых медицинских перчаток-300 шт.

В школе обучается 344 учащихся 1-4 классов, обучение осуществляется в две смены. В 1-ю смену обучаются (1-2 классы и 4Б класс) 206 учащихся, во вторую смену (3 классы и 4А класс) 138 учащихся. Горячие завтраки и обеды получают все учащиеся 1-4 классов (завтраки за бюджетные средства на сумму 60 руб 13 коп), горячие обеды и завтраки получают 51 учащийся 1-4 классов, отнесённых к льготной категории (48 из многодетных семей, 2 инвалида). Детей, имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания в школе- нет.

Для питания учащихся оборудован обеденный зал площадью 150 кв.м на 135 посадочных мест. С учетом сохранения распространения рисков коронавирусной инфекции администрацией образовательного учреждения составлен гибкий график посещения столовой учащимися. Одновременно в столовых осуществляют прием пищи не более 100 учащихся, площадь на 1 посадочное место составляет 1,5 кв.м. Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным правилам и нормам (2 большие перемены по 20 мин). 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 4 умывальных раковины, жидкое мыло, бумажные одноразовые полотенца и антисептики для рук -в наличии.

Работники пищеблока обеспечивают предварительное накрывание столов. Информационный стенд об организации питания оформлен, меню учащихся на день проверки вывешено, контрольная порция на раздаче выставлена.

Меню перспективное 2-х недельное, разработано с учетом выполнения натуральных норм и выходов порций согласно возрастов детей, утверждено директором. Фактическое меню соответствует утвержденному Технологические карты имеются на все приготавливаемые блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. При составлении меню соблюдены принципы щадящего питания, запрещенные блюда на момент проверки в питании детей не выявлены. Все продукты 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: АО «Крымхлеб» (хлеб), ООО ДК «Мегатрейд-Юг» (молоко и молочная продукция), ИП Мешковский (бакалея, консервация), ИП Масленников (овощи, кондитерские изделия), ООО ТД «Михалин» (масло сливочное, творог), ИП Макаренко (мясо, яйцо, фрукты, овощи), ООО «Севпродукт» (рыба, сыр).

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, проведенного перед началом нового учебного года. Поточность обработки сырья и технологический процесс приготовления пищи - соблюдаются. Учет температурного режима холодильного оборудования ведётся, товарное соседство соблюдается.

Хранение суточных проб организовано в соответствии с санитарными требованиями (48 часов без учёта праздничных и выходных дней). Поточность обработки сырья и технологический процесс приготовления пищи - соблюдаются.

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

Вся документация по питанию заведена согласно форм учёта, заполняется своевременно медицинским персоналом. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в достаточном количестве из расчёта 3 комплекта на одного работника. «Гигиенический журнал» работников пищеблока оформлен, ведётся медицинским работником учреждения. Правила личной гигиены персоналом пищеблока –соблюдаются.

Уборка всех помещений пищеблока на момент проверки проведена, уборочный инвентарь имеется в полном объеме согласно требований, промаркирован, хранится 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 пищеблоков 6 человек, представлены медицинские книжки с данными и прохождении медицинского осмотра и аттестации по программе санитарного минимума и сведениями о проведенных профилактических прививках.

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов 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 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)

В ходе проверки проведены лабораторные и инструментальные исследования: смывы с посуды и 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 блюда (1 и 2 блюдо на содержание жира, сухие веществ, калорийность (полноту вложения), третье блюдо содержание сухих веществ, калорийность (полноту вложения)

Подписи лиц, проводивших проверку:

Почков *И.Ю.* *В.В.*
(ФИО, подпись)

(ФИО, подпись)

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №40 имени Героя советского Союза В.А.Скугаря» Муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым Сухачёва О.В.

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

«25» 02 2021 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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