

Административное здание территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в
Белоярском районе – ХМАО-Югра, г. Белоярский,
кв. Молодежный, д. 1А.

(место составления акта)

« 04 » декабря 20 20 г.

(дата составления акта)

11 часов 58 минут

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 84

« 04 » декабря 2020 г.

По адресу: Тюменская область, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра,
г. Белоярский, 3 микрорайон, дом 33 – корпус 2.

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжение заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре Кудрявцевой Инны Витальевны о проведении внеплановой документарной выездной проверки юридического лица № 219 от 03.11.2020 г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена проверка в отношении: Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Белоярского района «Средняя общеобразовательная школа №3 г. Белоярский»
ИНН: 8611005656 ОГРН 1028601521101

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование, адрес (место нахождения) постоянно действующего исполнительного органа юридического лица, государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации юридического лица / фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), место жительства индивидуального предпринимателя, государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации индивидуального предпринимателя, идентификационный номер налогоплательщика); номер реестровой записи и дата включения сведений в реестр субъектов малого или среднего предпринимательства (для субъектов малого или среднего предпринимательства)

Продолжительность проверки:

с 09 ч. 45 мин. 19.11.2020 г. до 10 ч. 50 мин. 04.12.2020г.

Фактическое время нахождения на проверяемом объекте за весь период – 1 часа 05 минут.

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в
Белоярском районе и Берёзовском районе

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку **ознакомлен:** Турбар Людмила Анатольевна

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо (а), уполномоченное (ые) на проведение проверки: Сваткова Руслана Степановна,
старший специалист первого разряда ТО У Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в
Белоярском районе и Берёзовском районе

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку)

Лица, привлекаемые к проведению проверки:

– врача по общей гигиене Пикулеву Наталью Валентиновну;

– заведующего ОЛК Кирину Светлану Валерьевна;

(свидетельство об аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре» в качестве экспертной организации (Аттестат аккредитации зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 23.12.2019г. № RA.RU.21HY20, Аттестат аккредитации № RA.RU.710084 от 07.07.2016г., выданы Федеральной службой по аккредитации.)

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали: директор Турбар Людмила Анатольевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки:

Средняя общеобразовательная школа №3 размещена в жилом микрорайоне на обособленном земельном участке. Учредителем СОШ является администрация Белоярского района. СОШ находится в ведении Комитета по образованию администрации Белоярского района. Лицензия на право осуществления образовательной деятельности регистрационный номер 3067 от 27.03.2018 года, выданной Службой по контролю и надзору в сфере образования ХМАО-Югры.

Школа имеет два корпуса, в одном из которых обучаются начальные классы, в другом, начальные классы, средняя и старшая параллели. Корпуса расположены в непосредственной близости друг от друга. В каждом корпусе имеется столовая.

Корпус 1.

Учебное учреждение работает в одну смену. Учащиеся I ступени (начальные классы) обучаются в закреплённом за каждым классом учебном помещении, выделенном в отдельный блок. Для обучающихся II-III ступени общеобразовательного процесса предусмотрена классно-кабинетная система.

Организация горячего питания школьников соблюдение качества продуктов питания осуществляет Унитарное муниципальное предприятие «Городской центр торговли» г.Белоярский, ул. Центральная, дом 4, согласно договора на оказание услуг по организации питания учащихся № 6-П/200 от 27.12.2019г.

Имеется 14 дневное примерное меню, согласованное с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в Белоярском районе и Берёзовском районе. График питания в школьных столовых разработан на основании расписания учебных занятий, с учетом количества посадочных мест в обеденном зале, утвержден директором школы. Столы накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены определенные столы. Во время приема пищи в обеденном зале организовано дежурство педагогов.

Питание обучающихся школы организовано на базе столовой школы, которая работает на сырье.

Корпус 1.

Столовая расположена на первом этаже учебного учреждения, рассчитана по проекту на 295 посадочных мест. Перед входом в обеденный зал имеется 10 раковин для мытья рук и 4 электрополотенца для сушки рук.

В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы с лавками. Столы закреплены за каждым классом.

Пищеблок размещен на первом этаже, имеется отдельный вход в пищеблок. В состав пищеблока входит: 2 складских помещения, где хранятся крупы, макаронные изделия, консервированная продукция – помещение оборудовано металлическими стеллажами для хранения продукции, подтоварниками, 2 столами, 2 контрольными весами, имеется термометры для осуществления контроля за температурным режимом; помещение с среднетемпературными и низкотемпературными холодильными шкапами - установлено холодильное оборудование: 5 морозильных камер (рыба - 2, сырое мясо – 1, печень – 1, полуфабрикаты - 1), 9 бытовых холодильников (овощи – 2, фрукты – 2, выданные продукты, масло сливочное – 1, молочная продукция – 1; молочная продукция, ягода замороженная – 1, колбасные изделия – 1, фрукты сушеные, ягода замороженная-1), холодильное оборудование промаркировано, оснащены термометрами, температура ежедневно заносится в журнал учета температурного режима холодильников; овощной цех первичной обработки (5,9 кв.м) – оборудован 1 односекционной моечной ванной; стеллажами для хранения овощей, картофелеочисткой; овощной цех вторичной обработки овощей (8,0 кв.м.) - 1 односекционной моечной ванной, раковина для мытья рук, 1 производственным столом, двумя бытовыми холодильниками; мясорыбный цех (7,0 кв.м.) – цех оборудован производственными столами (для разделки мяса, рыбы, птицы, для обработки яйца), электромясорубкой, 1 односекционной моечной ванной, раковиной для мытья рук, контрольными весами, морозильной камерой для сырого мяса – 1; цех для хранения яиц - в данном помещении проводится обработка яиц, для этого выделено три емкости с соответствующей маркировкой, так же выделена емкость для обработанного яйца, бытовой холодильник для хранения яиц - 1, инструкция по обработке в наличии; горячий цех(26,9 кв.м.) – оборудован производственными столами (стол для готовой продукции, стол для выдачи готовой продукции), двумя электрическими плитами, одной электросковородой, 1 электрокотлом (100 л - для нагрева воды), бытовым холодильником для хранения суточных проб – 1 (условия хранения соблюдаются, хранение осуществляется в течение 48 часов), бытовым холодильником для выданной продукции – 1, конвекционной печью, фильтром для очистки воды, мармитной линией, шкафом для хранения хлеба - 2, протирачной машиной, мясорубкой для варенного мяса; мучной цех оборудован тестомесом, шкафом для расстойки теста, весами для сырой продукции; моечная для обработки кухонной посуды (6,9 кв.м) – оборудована двухсекционной моечной ванной,

стеллажами для хранения кухонной посуды, столом для приема посуды, сушилками для посуды. Мытье кухонной посуды осуществляется мыльно-содовым раствором, обработка дез раствором Деохлор ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 гр. С, 1 водный термометр; **моечная для обработки столовой посуды**(6,5 кв.м) - трехсекционной моечной ванной для столовой посуды, двухсекционной моечной ванной для обработки стаканов, один столом для приема грязной посуды, стеллажами для хранения столовой посуды.

На пищеблоке расстановка оборудования, производственных столов обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки используются промаркированный разделочный инвентарь и посуда. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Для обработки и мытья сырой продукции имеется специально оборудованное место на пищеблоке, имеются емкости для мытья овощей. Для обработки яиц выделен и промаркирован инвентарь, обработка яиц проводится в специально выделенном месте. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные производственные столы из нержавеющей стали. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся учреждения, выполняются следующие требования: персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее 3 комплектов на одного работника (в наличии по 2 комплекта), в гардеробной личные вещи персонала хранятся отдельно от санитарной одежды.

Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов. Для скоропортящихся продуктов имеется холодильник. Термометр для контроля температурного режима внутри холодильной установки имеется, «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ведется. Для сыпучих продуктов оборудованы полки. Просроченных продуктов нет. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы комиссией в составе 3-х человек, последующая регистрация результата бракеража заносится в журнал, записи делаются постоянно.

В начале рабочего дня проводится самоосмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, затем проводится осмотр медицинским работником (ежедневно в процессе работы), результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Корпус2.

Столовая расположена на первом этаже учебного учреждения, рассчитана по проекту на 100 посадочных мест. Перед входом в обеденный зал имеется 5 раковин для мытья рук и 4 электрополотенца для сушки рук. В обеденном зале установлены столы для приема пищи прямоугольной формы с лавками. Столы закреплены за каждым классом.

Пищеблок размещен на первом этаже, имеется отдельный вход в пищеблок. В состав пищеблока входит: **2 складских помещения**, где хранятся крупы, макаронные изделия, консервированная продукция – помещение оборудовано металлическими стеллажами для хранения продукции, подтоварниками, 2 столами, 2 контрольными весами, имеются термометры для осуществления контроля за температурным режимом; **помещение с среднетемпературными и низкотемпературными холодильными шкапами** - установлено холодильное оборудование: 3 морозильных камер (рыба - 1, сырое мясо – 1, ягода замороженная – 1), 3 бытовых холодильника (овощи – 1, фрукты – 1, колбасные изделия, молочная продукция, масло сливочное), холодильное оборудование промаркировано, оснащено термометрами, температура ежедневно заносится в журнал учета температурного режима холодильников; **овощной цех первичной обработки**(3,0 кв.м) – оборудован 2 односекционными моечными ваннами, раковиной для мытья рук; стеллажами для хранения овощей, картофелечисткой; **овощной цех вторичной обработки овощей** (8,0 кв.м.) - 2 односекционными моечными ваннами, раковиной для мытья рук, 2 производственными столами, бытовым холодильником для овощей; **мясорыбный цех** (8,7 кв.м.) – цех оборудован производственными столами (для разделки мяса, рыбы), электромясорубкой, 2 двухсекционными моечными ваннами, раковиной для мытья рук, контрольными весами - 1, морозильной камерой для сырого мяса – 1, напольными весами- 1; **цех для хранения яиц** - в данном помещении проводится обработка яиц, для этого выделено три емкости с соответствующей маркировкой, так же выделена емкость для обработанного яйца, бытового холодильника для хранения яиц - 1, инструкция по обработке в наличии, стол для обработки яйца; **холодный цех**(7,0 кв.м.) – оборудован производственными столами для нарезки салатов; бытовым холодильником для гастрономии - 1, овощерезкой, раковиной для мытья рук, 2 односекционными моечными ваннами; **горячий цех** (34,5 кв.м.) – оборудован производственными столами (стол для готовой продукции, стол для выдачи готовой продукции), двумя электрическими плитами, одной электросковородой, 1 электрочайником (100 л - для нагрева воды), бытовым холодильником для хранения суточных проб – 1 (условия хранения соблюдаются, хранение осуществляется в течение 48 часов), бытовым холодильником для выданной продукции – 1, фильтром для очистки воды, мармитной линией, шкафом для хранения хлеба - 1; **мучной цех**

оборудован тестомесом, конвекционной печью, шкафом для расстойки теста, весами для сырой продукции; моечная для обработки кухонной посуды (6,7 кв.м) – оборудована двухсекционной моечной ванной, стеллажами для хранения кухонной посуды, столом для приема посуды, сушилками для посуды. Мытье кухонной посуды осуществляется мыльно-содовым раствором, обработка дез. раствором, ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 гр. С, 1 водный термометр; моечная для обработки столовой посуды (8,0 кв.м) - водонагревателем объемом 5л, трехсекционной моечной ванной для столовой посуды, двухсекционной моечной ванной для обработки стаканов, один стол для приема грязной посуды, стеллажами для хранения столовой посуды; доготовочный цех – протирочной машиной -1, мясорубка для варенного мяса -1.

На пищеблоке расстановка оборудования, производственных столов обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки используются промаркированный разделочный инвентарь и посуда. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Для обработки и мытья сырой продукции имеется специально оборудованное место на пищеблоке, имеются емкости для мытья овощей.

Для обработки яиц выделен и промаркирован инвентарь, обработка яиц проводится в специально выделенном месте. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные производственные столы из нержавеющей стали. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся учреждения, выполняются следующие требования: персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее 3 комплектов на одного работника (в наличии по 2 комплекта), в гардеробной личные вещи персонала хранятся раздельно от санитарной одежды.

Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов. Для скоропортящихся продуктов имеется холодильник. Термометр для контроля температурного режима внутри холодильной установки имеется, «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ведется. Для сыпучих продуктов оборудованы полки. Просроченных продуктов нет. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы комиссией в составе 3-х человек, последующая регистрация результата бракеража заносится в журнал, записи делаются постоянно.

В начале рабочего дня проводится самоосмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, затем проводится осмотр медицинским работником (ежедневно в процессе работы), результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Работники пищеблока 2 раза в год проходят медицинские осмотры и лабораторные исследования, 1 раз в год проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Периодический медицинский осмотр пройден своевременно, согласно графика.

Имеется программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в целях обеспечения безопасности и безвредности для человека и среды его обитания воздействий факторов-объектов производственного контроля при осуществлении видов деятельности (работ, услуг). Договор заключен с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в Белоярском районе и Берёзовском районе». Осуществляются лабораторные исследования согласно программы. Заключен договор на проведение дезинсекции и дератизации.

При обследовании СОШ специалистами фФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в ХМАО-Югре в Белоярском районе и Берёзовском районе» отобраны и исследованы образцы-проб пищевой продовольственной готовой продукции и пищевого сырья.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

1.Результатами санитарно-химического исследования готовой пищевой продукции (исследование завтрака и обеда на калорийность за 19.11.2020г.), отобранной в пищеблоке на базе СОШ №3 (корпус 2), согласно протокола лабораторного исследования фФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО – Югре в Белоярском районе и Берёзовском районе» № 5261 от 10.11.2020г. - представленный обед и завтрак не отвечал санитарным требованиям, не соблюдены требования по массе порций, пищевой и энергетической ценности; распределение калорийности пищи в процентном отношении не соответствует, что является нарушением требований п.6.14., п.6.15. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

2.В фактическом меню, разработанном УМП «ГЦТ» и согласованном директором образовательного учреждения, в отдельные дни (с 9 по 19 ноября 2020г.) уменьшены объемы порций, так на завтраки предусмотрено:

- запеканка творожная (7-11 лет) массой 100 гр. в то время как п.6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 предусмотрено, что масса порций для обучающихся детей от 7-11 лет должна быть от 150 - 200гр.,

- каша гречневая (7-11 лет) массой 100 гр., в то время как п.6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 предусмотрено, что масса порций для обучающихся детей от 7-11 лет должна быть от 150 до 200 гр.

(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):

нет

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

нет

■ нарушений не выявлено
выявлены нарушения

Запись в Журнал учёта 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 учёта 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 документы: _____

_____ Подписи лиц, проводивших проверку:

_____ Р.С.Сваткова

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Директор Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Белоярского района «Средняя общеобразовательная школа №3 г.Белоярский» Турбар Людмила Анатольевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 4 » декабря 2020г.

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)

Материалы получены

И.о. главного государственного санитарного врача по ХМАО-Югры в Белоярском районе и Берёзовском районе

« » декабря 2020г.

Васик С.В.