

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Хабаровскому краю

от 21.02.2023 № 45
15 час 00 мин.
(дата и время составления акта)

Управление Роспотребнадзора по Хабаровскому краю, г. Хабаровск, ул. Карла Маркса, 109Б
(место составления акта)

Акт выездной внеплановой проверки
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением от 26.01.2023 № 45, учетный номер проверки 27230041000104841573 (указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).
2. Выездная проверка проведена в рамках Федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) (наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)
3. Выездная проверка проведена:
 - 1) Вашуриной Юлией Анатольевной – главным специалистом-экспертом отдела санитарного надзора (указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)
4. К проведению выездной проверки были привлечены:
специалисты:
 - 1) Вашурина Юлия Анатольевна – главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора (указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);эксперты (экспертные организации):
 - 2) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» Аттестат аккредитации в качестве Органа инспекции № RA.RU/710047, выдан Федеральной службой по аккредитации 17 июля 2015 г.
 - 3) Попова Анастасия Юрьевна врач по общей гигиене (указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)
5. Выездная проверка проведена в отношении:
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Школа МЧС»
(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).
6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):
Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Забайкальская, 7
(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица:

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Школа МЧС», ИНН: 2722076860; ОГРН:1082722008555, Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Забайкальская, 7

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с "08" февраля 2023 г., 10 час. 00 мин.

по "21" февраля 2023 г., 15 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с

с " " г., час. мин.

по " " г., час. мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

5 часов

(часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) досмотр

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с "08" февраля 2023 г., 10 час.00 мин.

по "08" февраля 2023г.,15 час. 00 мин.

по месту - Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Школа МЧС», ИНН: 2722076860; ОГРН:1082722008555, Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Забайкальская, 7

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: протокол досмотра

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

3) Истребование документов

в следующие сроки:

с "08" февраля 2023 г., 10 час.00 мин.

по "08" февраля 2023г.,15 час. 00 мин.

по месту - Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Школа МЧС», ИНН: 2722076860; ОГРН:1082722008555, Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Забайкальская, 7

по результатам которого составлен: протокол досмотра

4) Отбор проб

в следующие сроки:

с "08" февраля 2023 г., 11 час.10 мин.

по "08" февраля 2023г.,12 час. 15 мин.

по месту - Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Школа МЧС», ИНН: 2722076860; ОГРН:1082722008555, Хабаровский край, г. Хабаровск, ул. Забайкальская, 7

по результатам которого составлен протокол отбора проб

5) Испытание

в следующие сроки:

с "08" февраля 2023 г., 12 час.15 мин.

по "13" февраля 2023 г., 15 час. 00 мин.

по месту - ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» Аттестат аккредитации в качестве Органа инспекции № RA.RU/710047, выдан Федеральной службой по аккредитации 17 июля 2015 г. по результатам которого составлен: протокол инструментального обследования, протоколы лабораторных исследований

б) Экспертиза

в следующие сроки:

с "13" февраля 2023 г., 15 час.00 мин.

по "16" февраля 2023г., 16 час. 00 мин.

по месту -ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» Аттестат аккредитации в качестве Органа инспекции № RA.RU/710047, выдан Федеральной службой по аккредитации 17 июля 2015 г. по результатам которого составлено: экспертное заключение по результатам лабораторных исследований и инструментальных измерений.

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (назорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: утверждённое примерное меню, ежедневные фактические меню за 10-12 дней, перечень поставщиков пищевого сырья, контрактная документация на поступающее пищевое сырьё, договор об оказании услуг питания; документация по вопросу организации питания обучающихся, осваивающих образовательные программы начального общего образования в общеобразовательных организациях; нормативно-техническая документация на продукцию общественного питания, товаросопроводительные документы на находящиеся в обращении продовольственное сырьё, пищевую продукцию и упаковку, обеспечивающие прослеживаемость их на потребительском рынке Российской Федерации и соответствие установленным требованиям (товарные накладные, ветеринарные сопроводительные документы, декларации о соответствии, сертификаты соответствия), гигиенический журнал, ведомости контроля за рационами питания обучающихся в образовательном учреждении, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, программа производственного контроля и результаты ее выполнения, инструкции на применяемые моющие и дезинфицирующие средства, список работников учреждения и их личные медицинские книжки с результатами медицинского осмотра и гигиенического обучения, сведения о профилактических прививках работников учреждения.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (назорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

Всего учащихся – 496 человек, в начальной школе обучается 198 детей.

Обеденный зал рассчитан на 40 посадочных мест, одномоментно питается 20 детей.

Общая площадь столовой составляет - 102 м², в т.ч. обеденного зала – 50 м².

Площадь на 1 посадочное место – 2,5 м².

Согласно представленным данным для учащихся всей школы охват горячим питанием составил – 93,7 %.

Количество школьников 1-4 классов, нуждающихся в питании, составило: завтраки (98 чел.)

Количество школьников 1-4 классов, получающих бесплатное горячее питание: завтраки (98 чел.).

Из них детей, имеющих заболевание, требующее индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание нет.

Количество детей, официально отказавшихся от организации бесплатного питания по причинам заболевания – «Иные причины» - нет.

Система холодного водоснабжения – централизованная, горячее водоснабжение нецентрализованное. Источники горячего водоснабжения – бойлеры. Имеется разводка для подачи горячей воды к раковинам на пищеблоке, в обеденном зале.

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке, работающем как столовая-догоготовочная, расположенном на первом этаже здания. Имеется отдельный вход для персонала столовой и загрузки сырья.

Перед входом в столовую установлено 2 раковины для мытья рук, средства для мытья и сушки рук имеются.

В набор помещений пищеблока входит: загрузочная, кладовая овощей, кладовая для хранения сыпучих продуктов, горячий цех с зонами: для обработки овощей, для обработки мяса, рыбы, кур, мытья кухонной посуды, мытья столовой посуды, раздаточной.

Объемно-планировочное решение, набор и площадь помещений пищеблока предусмотрено проектным решением здания. Зонирование для раздельной обработки сырой и готовой продукции соблюдается. Специальное место для хранения уборочного инвентаря выделено в загрузочной.

Кладовая сухих продуктов и кладовая для овощей оборудованы подтоварниками, стеллажами, холодильниками, приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Холодильное оборудование имеется в достаточном количестве, находится в рабочем состоянии: витрина холодильная для овощей и фруктов, морозильная камера для мяса, кур, рыбы, холодильник для молочных продуктов, холодильник для бакалеи. Температурный режим хранения пищевых продуктов соблюдается.

Технологическое оборудование: электроплита 2 шт, электромясорубка, машина протирочная для готовой продукции, овощерезка для сырых овощей, водонагреватель.

Расстановка холодильного и технологического оборудования обеспечивает соблюдение точности приготовления блюд.

Представлен акт технического контроля соответствия холодильного и технологического оборудования пищеблока паспортным характеристикам ООО «ДВ Стройэкспертиза» № 29 от 18.04.2023 г.

В варочной зоне оборудована приточно-вытяжная общеобменная вентиляция с механическим побуждением.

Мытье столовой посуды, стаканов осуществляется в двухсекционной моечной раковине. Для мытья столовой посуды имеется трехсекционная моечная раковина, для столовых приборов и стаканов – двухсекционная моечная раковина.

Столовые приборы после мытья прокаливаются в духовом шкафу в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Мытье кухонной посуды и разделочного инвентаря – в двухсекционной моечной ванне. Разделочные доски ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре.

Столовой посуды достаточно – 2 комплекта на 1 ребенка.

Наличие условий для мытья рук в производственных цехах: раковины для мытья рук, жидкое мыло и бумажные полотенца.

Спецодеждой персонал обеспечен, 3 комплекта на 1 сотрудника. Договор на стирку белья с ИП Иванченко № 11 от 20.11.2021 г.

Вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах, которые соблюдаются.

Для хранения суточных проб выделен холодильник с маркировкой «сут. пробы».

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Завоз продуктов в учреждение осуществляется спецтранспортом поставщиков. Документация по питанию ведется ежедневно. Имеется приказ о создании бракеражной комиссии. Ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся продукции», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях», «Журнал здоровья» сотрудников на пищеблоке. Результаты ежедневно вносятся в журнал.

Питевой режим организован посредством бутилированной воды, которая находится в столовой в свободном доступе.

Имеется 18-тидневное основное меню (для 7-10 лет, 11-18 лет).

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» от 16.02.2023 № 2720/01/13/07/297/2023 основное меню соответствует требованиям санитарного законодательства. Фактически питание осуществляется в соответствии с основным меню.

Согласно экспертному заключению по результатам лабораторных исследований и инструментальных измерений ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» от 16.02.2023 № 2720/01/13/07/296/2023 все отобранные пробы сырья, пищевых продуктов соответствуют требованиям санитарного законодательства.

На пищеблоке работает 3 сотрудника. На момент проверки было представлено 3 личные медицинские книжки. Медицинский осмотр, гигиеническое обучение пройдено. Уровень охвата прививками от новой коронавирусной инфекции составляет 100 %.

В ходе проверки работникам пищеблока разъяснены требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и последствия, к которым может привести их несоблюдение.

выявлены нарушения обязательных требований:

- п. 2.2., 8.1.9. Приложение 6 САНПИН 2.3/2.4.3590-20 – в обороте обнаружена пищевая продукция без маркировочных ярлыков производителя (крупы - рис, гречка; сахар)

Ответственным за выявленное нарушение является:

- шеф-повар Долгополова Е.А. (ст. 6.6 КоАП РФ).

- п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 кухонная посуда используется не по назначению. Так, в кастрюле с маркировкой «молоко» приготовлен кофейный напиток.

Ответственным за выявленное нарушение является:

- шеф-повар Долгополова Е.А. (ст. 6.6 КоАП РФ).

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

1) Протокол досмотра от 08.02.2023 г.

2) Акт отбора проб пищевых продуктов от 08.02.2023

3) Экспертные заключения от 16.02.2023 №№ 2720/01/13/08/297/2023; 2720/01/13/08/296/2023

4) Протоколы лабораторных испытаний №№ 1.1174- 1.1183 от 13.02.2023,

5) Предписание от 21.02.2023 № 45

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Главный специалист-эксперт

Засеф

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов),
проводившего выездной проверки)

Вашурина Юлия Анатольевна, контактный тел (84212)274792

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки,
контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

*директор ИАНОУ, Михаил Мге
И.И. Волынецкино
21.02.2023 15:00*

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

<*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.