

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 Омской области

(Управление Роспотребнадзора по Омской области)

10 лет Октября ул., д. 98, г. Омск, 644001

Тел.: (3812) 32-60-32, Факс: (3812) 32-60-30, E-mail: rpn@55.rosпотребнадzor.ru http://55.rosпотребнадzor.ru

ОКПО: 76326543, ОГРН:1055504019768, ИНН/КПП: 5503088113/550401001

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Омской области в Тарском районе

Советская ул., д. 100, г. Тара, Тарский район, Омская область, 646530

Тел.: (381-71) 2-28-81, Факс: (381-71) 2-28-81, E-mail: tara@55.rosпотребнадzor.ru

г. Тара, ул. Советская, 100
(место составления акта)

«27» апреля 2021г.
(дата составления акта)

12-00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора),
органом муниципального контроля юридического лица,
индивидуального предпринимателя
№ 608/вп

По адресу/адресам: 646536, Омская область, Тарский район г. Тара, ул. Транспортная, д. 22;
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Омской области П.А. Ускова № 608/вп от 23.03.2021г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Казенное общеобразовательное учреждение Омской области "Тарская адаптивная школа - интернат"

(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: час. мин.

« » 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность: час. мин.

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 2 рабочих дня / 4 часа: 13.04.2021г. – с 11-00 до 13-00 (2 час.), 27.04.2021г. – с 10-00 до 12-00 (2 час.)

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Омской области в Тарском районе

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

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

(заполняется при проведении выездной проверки)

Директор Ершов Юрий Александрович 24.03.2021 года в 13-51 

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку:

Трофимова Людмила Владимировна, главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Омской области в Тарском районе;

Пушкарева Ольга Михайловна, специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Омской области в Тарском районе:

К проверке привлекались:

Добышева Кристина Сергеевна, помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тарском районе»,

Борисова Татьяна Анатольевна, помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тарском районе», (Аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» № РОСС RU.0001.511540 от 11.09.2015г., выдан Федеральной службой по аккредитации РОССАККРЕДИТАЦИЯ).

(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 Ершов Юрий Александрович,

медицинская сестра Ложникова Татьяна Николаевна

(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:

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

При проведении внеплановой проверки Казенного общеобразовательное учреждение Омской области «Тарская адаптивная школа - интернат» расположенного по адресу: 646536, Омская область, Тарский район г. Тара, ул. Транспортная, д. 22 13.04.2021г. – с 11-00 до 13-00 (фактическое время проведения проверки) нарушены требования санитарного законодательства, а именно:

- Посуда для приготовления блюд выполнена из алюминия, а не из нержавеющей стали, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",

- Для хлеба используется не цельнометаллический производственный стол, что является нарушением требований п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",

- В моечной частично отсутствует кафельная плитка на стене, что не позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, является нарушением требований п.2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; п.2.5.3. СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

- Полы в овощном цеху, в складском помещении с механическими повреждениями, что не позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, что является нарушением требований п. 2.16. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; п.2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от

Ответственным за выявленные нарушения является должностное лицо директор Казенного общеобразовательного учреждения Омской области «Тарская адаптивная школа - интернат».

(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)

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):

нарушений не выявлено:

В школе обучается - 146 учащихся (их них – 21 обучается на дому). Учащихся 1-4 классов – 41 чел. На подвозе нет.

4-ти дневная учебная неделя для 1-4 классов, обучение в одну смену. 5-ти дневная учебная неделя для 5-9 классов, обучение в одну смену, круглосуточное для проживающих детей интерната.

Школа размещена на обособленном земельном участке, площадью 0,4 га. На участке размещены: двухэтажное железобетонное здание учебного корпуса соединенного теплым переходом со спальным корпусом (1981 г. постройки), одноэтажные кирпичные здания хозяйственного корпуса (1980г. постройки). Площадь озеленения участка составляет более 50%. По периметру участок огражден деревянным забором. На земельном участке предусмотрены следующие зоны: физкультурно-спортивная зона, хозяйственная зона. Спортивная зона оборудована волейбольной и баскетбольной площадками, футбольным полем с травяным покрытием. Площадка для игр и отдыха расположена вблизи выхода из здания, оборудована площадкой для подвижных игр, скамейками.

Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведение секционных спортивных занятий. В хозяйственной зоне имеется площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1м. по периметру во все стороны, огражденная с трёх сторон ветронепроницаемым забором. На площадке установлен 1 мусоросборник с плотно закрывающейся крышкой.

Система горячего водоснабжения представлена местным разогревом. На пищеблоке установлены: в варочном зале 1 электроводонагреватель на 100л., перед входом в столовую установлен 1 электроводонагреватель на 10л.

Организация питьевого режима. Для питья детям используется кипяченая питьевая вода и стеклянные стаканы, которые хранятся на подносах в столовой.

Система канализации. Централизованная в городской коллектор.

Пищеблок школы работает на сырье.

Набор помещений, их санитарно – техническое состояние, наличие технологического оборудования:

- горячий цех (площадью 31,6 м²); моечная столовой и кухонной посуды, (площадью 22,1 м²); овощной цех (площадью 6,3 м²); мясо-рыбный цех (площадью 6,9 м²); складское помещение, площадью 16,1 м².

Поточность технологического процесса соблюдается. Технологическое оборудование: 2 э/плиты (марки ЭП 4Ш; ЭП 4), жарочно – кондитерский шкаф, электротитан (марки КНЭ 100М), 2 электромясорубки (марки МИМ 300; ММП 2-1), 2 варочных котла (марки КПЭ-60-1; КЭ 100), машина протирочно-резательная (марки МПР -350М), э/сковорода (марки СЭСМ -0,2), мармит. Холодильное оборудование: 2 морозильные камеры (марки КХН -2-6СМ, МЛК-500), 3 бытовых холодильника (марки КША-255/35, Бирюса, Ариадна Рапсодия). Все оборудование в рабочем состоянии. Кухонной посуды, разделочного инвентаря,

производственных столов достаточно. Для мытья посуды 5 моечных ванны, оборудованных подводкой холодной и горячей воды и канализации. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды.

Санитарно – техническое состояние помещений пищеблока удовлетворительное: видимых дефектов отделки интерьера не обнаружено. Уборочный инвентарь промаркирован, хранится упорядочено на стеллажах.

Соблюдение поточности технологического процесса: расстановка технологического оборудования обеспечивает соблюдение поточности технологического процесса, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

Обеспеченность кухонной и столовой посудой, их состояние, наличие резервных комплектов, условий для мытья посуды: весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют четкую маркировку, имеется резервный комплект столовой посуды и столовых приборов. Разделочные доски для готовой и сырой продукции из твердых пород дерева, условия для мытья посуды имеются.

Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами: моющие средства (сода кальцинированная) и дезинфицирующие средства («Хлор-эксель», «Ника») приобретены, инструкции по применению имеются.

Наличие спец. одежды для персонала, ее достаточность и условия хранения: для персонала имеется 3 комплекта спец. одежды (3 халата, 3 шапочки, 3 фартука), которая хранится в шкафу в бытовой комнате отдельно от верхней одежды и личных вещей.

В обеденном зале установлено 3 умывальных раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители, оснащенные 3 электрополотенцем, бумажными полотенцами, мылом.

Общая площадь пищеблок 115, 9 м. кв., из них - обеденного зала 66,1 м. кв. В обеденном зале установлены столы и стулья, на 50 посадочных мест, площадь на 1 посадочное место - 1,3 м.кв. максимальное количество одновременно питающихся детей – не более 40, продолжительность перемен для питания детей – 20 минут. Питание организовано в потоки (завтрак в 07:30 для проживающих детей интерната, 1-5 классы (завтрак) - после 1-го урока; 6-9 классы (завтрак) - после 2-го урока; после 3-го урока второй завтрак; 1-5 классы (обед) - после 4-го урока; 6-9 класс (обед) - после 5-го урока; у проживающих полдник и ужин.

Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

Количество школьников 1-4 классов, нуждающихся в питании (завтрак)- 41.

Количество школьников 1-4 классов, нуждающихся в питании (обед)- 41.

Количество школьников 1-4 классов, получающих в питании (завтрак)- 41.

Количество школьников 1-4 классов, получающих в питании (обед)- 41.

Количество школьников 1-4 классов, имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание - сахарный диабет-0, целиакия – 0, пищевая аллергия-0.

Оценка меню:

Циклическое 10-ти дневное меню разработано и утверждено директором школы.

- наличие согласованного меню - имеется, наличие технологических карт к нему- имеются, соответствие фактического меню согласованному- соответствует.

- наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами- имеется.

- использование в меню премиксов – не используются.

- проведение искусственной С-витаминизации - проводится.

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

- результаты контрольного взвешивания порционных блюд - соответствуют.

- результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин)- соответствуют.

Соблюдение принципов здорового питания:

- наличие кондитерских и выпечных изделий, овощей и фруктов - имеется.

- наличие запрещенных блюд и продуктов – не установлено.

В питании школьников используется йодированная соль.

Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

- оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации (договор)- продукты питания поступают на пищеблок в соответствии с договором с поставщиком (ИП Журавлев В.Ф., ИП Жуков А.Ю., ООО « СпецТорг», ООО «Интеграл-М», ООО «Дана») ежедневно, отклонений нет.
- визуальный контроль качества маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок - имеются маркировки и документы, подтверждающие качество продуктов питания, соблюдаются условия и сроки хранения продуктов питания. Соблюдается контроль поступающего сырья.
- контроль ведения бракеражного сырья - ведется регулярно (предоставлены журналы).

Приготовление блюд:

- контроль соблюдения принципов поточности - соответствует.
- контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд - оборудование в исправном состоянии, инвентарь промаркирован в исправном состоянии без повреждений .
- контроль соблюдения режима обработки яиц –соответствует
- контроль за обработкой овощей и фруктов - соответствует.
- санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции - санитарное состояние соответствует санитарным нормам, соблюдается режим мытья и дезинфекции.
- контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) – соответствует.
- наличие суточных проб и условия их хранения - соответствует.

Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

- условия обработки кухонной и столовой посуды - соответствует.
- соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды - соответствует.
- обеспеченность персонала специальной одеждой - персонал обеспечен 3 комплекта спец. одежды.
- наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом- раковина, мыло с дозатором и дезинфектор, бумажные полотенца.
- своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровья» - заполняется своевременно.
- своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения - соответствует. На пищеблоке работает 7 чел: 3 повара, 3 кухонный работника, 1 зав. складом: медицинский осмотр, гигиеническое обучение пройдены.
- наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств – 3 комплекта посуды, запасены моющие и дезинфицирующие средства .
- наличие информационного стенда об организации питания - имеется, меню на день - имеется.

В ходе плановой проверки не выявлено нарушений в части соблюдения обязательных требований:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" кроме ст. 10, ст.15, ст.28 , п. 3 ст. 39;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ "О техническом регулировании";
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные

предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (срок действия до 01.04.2021 г.);

- «СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 **кроме п. 2.4.6.2, п.2.5.2, п.2.5.3.**

- «СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 **кроме п.2.16.**

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 **на момент проверки на всю имеющуюся продукцию представлены декларации о соответствии, товарно – транспортные накладные;**

- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 **на момент проверки на всю имеющуюся продукцию представлены декларации о соответствии, товарно – транспортные накладные;**

- ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 **на момент проверки на всю имеющуюся продукцию представлены декларации о соответствии, товарно – транспортные накладные;**

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883 **на момент проверки на всю имеющуюся продукцию представлены декларации о соответствии, товарно – транспортные накладные;**

- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, утвержден Решением ЕЭК от 15.06.2011 № 58 **на момент проверки на всю имеющуюся продукцию представлены декларации о соответствии, товарно – транспортные накладные;**

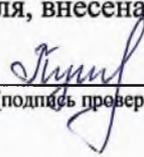
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза о безопасности молока и молочной продукции, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67; **на момент проверки на всю имеющуюся продукцию представлены декларации о соответствии, товарно – транспортные накладные;**

- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза о безопасности мяса и мясной продукции, принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 **на момент проверки на всю имеющуюся продукцию представлены декларации о соответствии, товарно – транспортные накладные;**

- ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбной продукции", принят Решением Комиссии Таможенного союза от 18.10.2016 № 162; **на момент проверки на всю имеющуюся продукцию представлены декларации о соответствии, товарно – транспортные накладные;**

В ходе внеплановой выездной проверки проведен отбор проб (образцов) и проведены лабораторно-инструментальные исследования.

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)

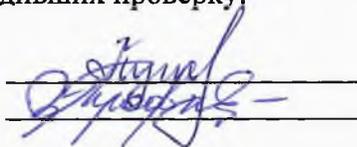
Прилагаемые к акту документы:

- уведомление-требование 608/вп от 24.03.2021г.
- Распоряжение заместителя Управления Роспотребнадзора по Омской области Ускова П.А № 608/вп от 23.03.2021г.
- Предписание филиалу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тарском районе» №42 от 24.03.2021г.
- Протокол отбора проб от 13.04.2021г.
- Приказ №102-к от 28.07.2020г.
- Договора о поставки продуктов питания №07 от 18.12.2020г., №11 от 23.12.2020г., №01 от 12.01.2021г., №02 от 13.01.2021г.
- Должностная инструкция.
- Программа производственного контроля.
- меню
- расписание звонков
- Протоколы испытаний, проведенных филиалом ФБУЗ «ЦГиЭ в Омской области в Тарском районе» № 1297 от 14.04.2021г, №1335 от 15.04.2021г., №1357, №1358 от 16.04.2021г., №1362 от 19.04.2021г.,
- Протокол измерения температуры горячих блюд №32/ГДиП от 13.04.2021г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Пушкарева О.М.

Трофимова Л.В.



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

директор Ершов Юрий Александрович

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

«27» апреля 2021г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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