

Приложение 3
к приказу Минэкономразвития России
от 30.09.2011г. №532
(Типовая форма)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Рязанской области в Скопинском районе

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

г. Скопин, ул. Советская, д. 149
(место составления акта)

« 18 » декабря 2020г.
(дата составления акта)

11-00ч
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
N 37

по адресу/адресам: 391221, Рязанская область, Кораблинский район, с. Ерлино, ул. Административный центр, д. 2
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения руководителя Управления Роспотребнадзора по Рязанской области от 07.12.2020г №608
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

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

Муниципального общеобразовательного учреждения «Ерлинская основная школа» (МОУ «Ерлинская ОШ») ОГРН 1026200661805, ИНН 6206001697
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

« 10 » декабря	2020 г.	с 11 час.	00 мин.	до 13 час.	30 мин.	Продолжительность	2,5 ч
« 11 » декабря	2020 г.	с 09 час.	30 мин.	до 10 час.	00 мин.	Продолжительность	0,5 ч
« 14 » декабря	2020 г.	с 14 час.	00 мин.	до 16 час.	00 мин.	Продолжительность	0,5 ч
« 15 » декабря	2020г.	с 09 Час.	00 мин.	до 09 час	30 мин.	Продолжительность	0,5ч
« 18 » декабря	2020г	с 09	00 мин.	до 11	00 мин.	Продолжительность	2.0ч

Общая продолжительность проверки: 6,0 часов (5 дней)
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: ТОУ Роспотребнадзора по Рязанской области в Скопинском районе
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

Директор

(заполняется при проведении выездной проверки)

МОУ «Ерлинская ОШ» Штрукина Татьяна Викторовна 09.12.2020г. с 12-30 ч
(фамилия, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:
Не требуется.
(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Пешкова Анна Юрьевна – ведущий специалист- эксперт
территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Рязанской области в Скопинском районе

Лицо(а), проводившее проверку:

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их))

Редрикова Ангелина Юрьевна – помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Рязанской области в Скопинском районе»

проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилия, имена, отчества (последнее при их наличии), должности экспертов

и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

МОУ «Ерлинская ОШ» Штрукина Татьяна Викторовна

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 установлено:

Основанием для проведения внеплановой выездной проверки послужило выполнение приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020г. №723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного во исполнение поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020г. «ПР-1665.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Ерлинская основная школа» расположена по адресу: Рязанская область, Кораблинский район, с. Ерлино, ул. Административный центр, д. 4 в здании бывшего служебного флигеля в имении Сергея Николаевича Худекова (видного деятеля конца 19 века) на территории историко-географического, природно-ландшафтного музея заповедника "Усадьба С.Н. Худекова".

Фактический адрес: Рязанская область, Кораблинский район, с. Ерлино, ул. Административный центр, д. 2. Образовательный процесс организован в двух зданиях: основное здание школы по ул. Административный центр, д. 4 и в здании детского сада на арендованных площадях по ул. Административный центр, д. 2.

Школа основана в 1907 году.

В 2004 году – капитально отремонтировано здание школы.

Начальная школа: занимает левое крыло детского сада «Дружба» по договору безвозмездного пользования №13 от 21.12.2012г, заключенному между МОУ «Ерлинская ОШ» и МДОУ Ерлинский детский сад «Дружба».

Организация учебного процесса в среднем звене организована по классно-кабинетной системе, в начальной школе – в закреплённых классах. Кабинеты начальных классов оборудованы раковинами для мытья рук, средства гигиены в наличие.

Пищеблок:

В школе организовано одноразовое горячее питание для всех учащихся (горячие завтраки). Помещения пищеблока арендованы по договору у «Ерлинского детского сада «Дружба» и эксплуатируются совместно (варочный зал). Обеденного зала нет. Питание учащихся организовано в учебных начальных классах за ученическими столами.

Пищеблок работает на сырье и имеет следующий набор помещений: варочный цех совмещенный с моечной кухонной посуды, кладовая для хранения сыпучих продуктов. Вентиляция в варочном цехе естественная. Отделка помещений пищеблока выполнена на высоту 1,5 керамической плиткой, далее стены и потолок выкрашены краской. В варочном цехе выделены отдельные столы, шкаф для посуды и инвентарь для школы.

Электротехнологическое оборудование в рабочем состоянии, холодильное оборудование оснащено термометрами.

Производственный цех оснащен кухонным инвентарём и разделочным оборудованием. Производственное оборудование используется МДОУ Ерлинский детский сад «Дружба» и МОУ «Ерлинская ОШ» (по договору безвозмездного пользования). За каждым юридическим лицом закреплено отдельное оборудование и инвентарь. Кухонные столы имеют соответствующую маркировку. Условия для обработки кур имеются. Холодильное оборудование промаркировано.

Производственный цех оснащен моечным оборудованием: в варочном цехе установлена 2-х секционная мойка, оборудованная смесителем с гибким шлангом с душевой насадкой, используемая детским садом и школой. К моечным ваннам организован централизованный подвод холодной воды, подвод горячей воды от электроводонагревателя.

Товарное соседство при хранении пищевых продуктов соблюдается.

Приём пищевых продуктов осуществляется при наличии сопроводительных документов о качестве пищевых продуктов, с соответствующей записью в журнале бракеража сырой продукции.

Сроки реализации пищевых продуктов соблюдаются.

Выдача готовой пищи проводится после снятия пробы членами бракеражной комиссии, с отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд по приёмам пищи. Суточная проба готовой продукции отобрана в банки, с крышками, сохраняется в отведённом месте.

холодильника при температуре 2-6 град. 48 ч.

Проводится С-витаминизация 3 блюд. Разработано примерное 10 дневное меню. Медико-санитарная документация на пищеблоке заведена в полном объеме, ведётся регулярно.

Спецодеждой работник пищеблока обеспечен (на пищеблоке работает 1 повар и 1 помощник повара.).

Медицинского кабинета нет. Медицинское обслуживание учащихся осуществляется ГБУ РО «Кораблинская ЦРБ» по договору.

Согласно представленного штатного расписания в МОУ «Ерлинская ОШ». На проверку представлены личные медицинские книжки работников. Медицинский осмотр пройден в установленном порядке. Работники школы привиты против инфекционных болезней в соответствии с национальным календарём профилактических прививок.

В МОУ «Ерлинская ОШ» разработана программа производственного контроля.

Здания школы оборудованы централизованными системами электро- и водоснабжения, внутренней канализацией с удалением стоков в выгребные ямы.

Площадь кабинетов для приема пищи согласно представленного технического паспорта на здание составляет 40,9 кв.м., при этом площадь на 1 посадочное место 1,947 кв.м. Согласно представленных сведений о похвату горячим питанием обучающихся установлено, что бесплатным горячим питанием обеспечено, из них начальное звено (1-4 класс) – 21 человек – горячие завтраки. Продолжительность перемены для питания данной группы детей согласно графика перемен составляет 30 минут (с 10.50 до 11.20.).

Все дети учатся в 1 смену, количество обучающихся в 1-4 классе составляет 21 человек, сведений о детях, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию нет. На проверку предоставлено примерное десятидневное циклическое меню для организации питания учащихся в МОУ «Яблоневская ОШ», утвержденное директором школы и согласованное территориальным отделом Роспотребнадзора. Проводится С-витаминизация третьих блюд. Согласно анализа меню установлено, что количество дней в 10-дневном меню, предусматривающих выдачу детям овощей составляет – 10, фруктов – 5.

На проверку предоставлены: журналы бракеража сырой и готовой продукции, «Здоровья», аварийных ситуаций, проведения С-витаминизации и др. Заполняются своевременно. Приказом по учреждению №11/о/д от 01.09.2020г. создана бракеражная комиссия в составе 3 человек (директор, повар, дежурный учитель).

Производственный цех оснащен тепловым и механическим оборудованием. Обработка сырья, подготовка полуфабрикатов производится на отдельных разделочных столах, обитых железом, и отдельным механическим и разделочным оборудованием. Принцип поточности соблюдается, технологическое оборудование исправно.

Разделочного оборудования и мелкого кухонного инвентаря достаточно, хранение упорядоченное, используется по назначению.

За каждым столом закреплено производственное оборудование и разделочный инвентарь, имеющее специальную маркировку. Кухонной посудой обеспечены. Столовой и чайной посуды достаточно.

Правила мытья посуды соблюдаются, инструкция по правилам мытья столовой посуды, вывешенная в варочном цехе, соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Умывальная раковина для мытья рук персоналом пищеблока имеется, оснащена средствами гигиены.

Холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами.

Поставщиками пищевых продуктов в МОУ «Ерлинская ОШ» являются ИП Забелин С.И., ООО «Гранат», ООО Агромолкомбинат «Рязанский»

Выдача готовой пищи проводится после снятия пробы членами бракеражной комиссии с отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Санитарной одеждой обеспечены в количестве 3 комплектов.

Согласно представленного списочного состава работников МОУ «Ерлинская ОШ», ответственных за питание обучающихся - 2 сотрудника (повар, кухонный работник). На проверку представлено 2 ЛМК (личные медицинские книжки) с результатами медицинских осмотров и профессиональной гигиенической аттестацией. Медицинский осмотр и гигиеническая аттестация работниками пройдены в установленном

порядке. Работники иммунизированы против инфекционных болезней согласно национального календаря профилактических прививок.

Приказами по учреждению №№12/2-од,12/1-од от 31.08.2020г. создана комиссия родительского контроля за организацией и качеством школьного питания, утверждено положение о родительском контроле, график родительского контроля на 20-21г.г. В составе комиссии 5 человека (директор, представитель родительского комитета(2 человека),ответственный по питанию, профком школы.). На проверку представлено 2 акта по итогам проведения родительского контроля в школе от 25.09.2020г., 26.10.2020г.

При проведении проверки 10.12.2020г. проведен расчет % несъедаемой обучающимися на завтрак пищи, который составил 1 %.

При проведении проверки проведены лабораторно - инструментальные исследования пищевой продукции, готовых блюд, смывов.

При проведении проверки осуществлялась фотосъемка камерой телефона Honor 8 Lite

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

Директором муниципального общеобразовательного учреждения «Ерлинская основная школа» Штрукиной Татьяной Викторовной по состоянию на 10.12.2020г. 11ч.00мин. допущены нарушения санитарно-эпидемиологических требований к условиям воспитания и обучения детей, а именно: ст 11, 28, 39 Федерального закона РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.8.24. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- согласно протокола лабораторных испытаний-исследований №СК 433 ТГБ от 11.12.2020г. температура горячего блюда на линии раздачи (чай) составляет 64,0 С, второго блюда (картофельное пюре) – 63,0 С, котлета мясная- 66,0 С, что является нарушением п.8.24. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Согласно ст.11 Федерального закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г. Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц. Согласно п.1 ст.28 ФЗ №52-ФЗ в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства. Согласно п.3 ст.39 ФЗ №52-ФЗ соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

Согласно п.8.24. СанПиН 2.4.5.2409-08 горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C; холодные супы, напитки - не выше 14°C.

В силу ст. 2.4 КоАП РФ административной ответственности подлежит должностное лицо в случае совершения им административного правонарушения в связи с неисполнением либо ненадлежащим исполнением своих служебных обязанностей.

Учитывая вышеизложенное, в деянии должностного лица – директора МОУ «Яблоневская ОШ Штрукиной Т.В. усматриваются событие административного правонарушения, предусмотренного частью 1 статьей 6.7. КоАП РФ.


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

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)

Прилагаемые к акту документы: Предписание должностного лица от 18.12.2020г № 37

Протокол лабораторных испытаний/исследований № 96 от 18.12.2020г

Протокол лабораторных испытаний/исследований № СК 433 ТГБ от 11.12.2020г

Экспертное заключение № 2020 ои-ск/137 от 17.12.2020г.

Протокол лабораторных испытаний/исследований № СК 4873 от 15.12.2020г

Протокол лабораторных испытаний/исследований № СК 4871 от 15.12.2020г

Протокол лабораторных испытаний/исследований № СК 4870 от 15.12.2020г

Протокол лабораторных испытаний/исследований № СК 4872 от 14.12.2020г

Протокол лабораторных испытаний/исследований № СК 4869 от 14.12.2020г

Протокол лабораторных испытаний/исследований № СК 4866 от 14.12.2020г

Протокол лабораторных испытаний/исследований № СК 4865 от 14.12.2020г

Протокол лабораторных испытаний/исследований № СК 4864см -4864см от 14.12.2020г

Протокол лабораторных испытаний/исследований № СК 4863см-4863см от 11.12.2020г

Подписи лиц, проводивших проверку:

Пешкова А.Ю. 

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Директор МОУ «Ерлинская ОШ» Штрукина Татьяна Викторовна.

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

« 14 » декабря 20 20 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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