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 Свердловской области
Территориальный отдел
в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в городе Березовский, в городе Верхняя Пышма
адрес: 620012, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Авангардная, дом 5 А
тел. (343)307-39-39, факс (343)307-37-99 E-mail:mail_10@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
620012, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Авангардная, дом 5 А

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в городе Березовский, в городе Верхняя Пышма
юридического лица

20.05.2021 г.17 час. 00 мин.

На основании распоряжения № 66-01-01-03-10/11681 от 19.04.2021 г.
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области
И.А.Власова
вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилия, имена, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 147
620141, г. Екатеринбург, Теплоходный проезд., 6
полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

объект(ы) с указанием адреса (место проведения проверки):
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 147 620141, г. Екатеринбург, Теплоходный проезд, 6
Дата и время проведения выездной проверки: с 21.04.2021 10:00 по 20.05.2021 17:00

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с _____ ч. _____ мин. по ___ ч. _____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
	28.04.2021	с 09:30 до 11:00	1 час 30 мин.	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 147 620141, г. Екатеринбург, Теплоходный проезд, 6
	30.04.2021 г.	с 10:00 до10:20	20 минут	

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней
Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в городе Березовский, в городе Верхняя Пышма
наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:
И.о.директора Шарипова Е.Э. 19.04.2021 г. в 16:30
фамилия, имена, отчества, должность, дата, время, подпись лица при проведении выездной проверки

Лицо(а), проводившие проверку
Толстова Ольга Николаевна — главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в городе Березовский, в городе Верхняя Пышма

С участием филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710346, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.04.2021)

Семенова Юлия Витальевна	Зав.ОЭУВиО, врач по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма»
Шиманова Наталия Николаевна	Помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма»

Щербакова Надежда Витальевна — Помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма»

фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества, должности экспертов и/или наименование экспертных организаций

При проведении проверки присутствовали:
И.о.директора Шарипова Е.Э.

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица(должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась Фотосъемка на камеру смартфона HONOR 30i

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

О проведении фотосъемки уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись — реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер — подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 147
2.	адрес	620141, г. Екатеринбург, Теплоходный проезд., 6
3.	дата регистрации	30.10.2002
4.	ИНН	6659039064
5.	ОКПО	44660588
6.	ОГРН	1026602958656
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные автономные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.14
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Шарипова Е.Э. и.о.директора
13.	телефон, факс, e-mail	323-57-11

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 147					
2.	адрес	620141, г. Екатеринбург, Теплоходный проезд, 6					
3.	ОКВЭД	85.14 Образование среднее общее					
4.	ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Шарипова Е.Э. и.о.директора					
9.	телефон, факс, e-mail	323-57-11					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	63	0	1001	0	0	0
	женщины	57					
	подростки 15-17 лет						

Предмет проверки	
№ п/п	наименование НД
1.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.
2.	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
3.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
4.	СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
5.	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

Описательная часть

Внеплановая выездная проверка Муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 147, 620141, г. Екатеринбург, Теплоходный проезд., 6 проведена на основании приказа руководителя Роспотребнадзора от 16.10.2020 № 723 "О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов", изданного во исполнение реализации поручения Президента Российской Федерации, от 14.10.2020г. № Пр-1665 по распоряжению заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А.Власова № 66-01-01-03-10/11681 от 19.04.2021 г.

При выходе на объект 28.04.2021г. с 09:30:00 по 11.00 часов установлено:

В образовательном учреждении обучается 1003 чел в две смены , из них 465 учащихся начальных классов (1-4) с охватом питания 100% (получают завтраки), в том числе в первую смену 256 чел, во вторую смену –210 человек, детей на домашнем обучении - 1. Количество школьников 1-4 кл. с ОВЗ (получают завтраки+обеды) – 5 детей.

Всего детей, имеющих сахарный диабет-1, целиакию – 0, пищевую аллергию – 2, официальные отказы от горячего питания-0.

Количество детей среднего и старшего звена – 538 человек, по представленному отчету по питанию за истекший период 2021 года охват организованным питанием среднего и старшего звена составляет 76,9 %.остальные – получают питание через дополнительные формы обслуживания (буфет). При нахождении детей в образовательном учреждении более 4-х часов общий охват организованным питанием учащихся составляет 87,6 %.

Питание обучающихся обеспечивает ООО «Каскад» , 620141, г. Екатеринбург, ул. Автомагистральная, 19 на основании Муниципального контракта № 31908432104-147 от 28.02.2020 г. на оказание услуг по организации питания обучающихся в МАОУ СОШ № 147 в 2020-2022гг».

Помещения пищеблока переданы в аренду на основании договора аренды № 147/а от 11.01.2021г.

Площадь обеденного зала 181,3, количество посадочных мест в обеденном зале – 160, площадь на одно посадочное место-1,1 м2, что соответствует нормативным требованиям – не менее 0,7 м2). Перед обеденным залом установлено 8 раковин для мытья рук, что соответствует требованиям п. 3.4.3.СП 2.4.3648-20, согласно которым перед обеденным залом устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Имеется мыло, электрополотенца. Дозаторы с кожным антисептиком установлены при входе в обеденный зал.

Информационный стенд с информацией об организации здорового питания, меню на день имеются.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами и стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Представлено информационное письмо о графике питания.

В соответствии с представленным графиком в одну посадку в обеденном зале находится не более 130 человек. Продолжительность перерывов для приема пищи составляет 20 минут.

Накрывание столов осуществляется по графику сотрудниками организатора питания ООО «Каскад» до начала приема пищи детьми. Уборку обеденного зала осуществляют также сотрудники ООО «Каскад» после каждого кормления, генеральная уборка обеденного зала ежедневно в конце рабочего дня.

Питьевой режим организован питьевым фонтанчиком (перед обеденным залом). Техническое обслуживание питьевого фонтанчика, замена фильтров и уф-лампы в питьевом фонтане осуществляет ООО «Осмос-66» в соответствии с договором № 492 от 01.04.2021г. Чаша фонтанчика на момент проверки содержится в удовлетворительном санитарном состоянии.

Для питания детей разработано двухнедельное меню, дифференцированного по возрастным группам детей (7 -11 и 12 -18 лет) . меню для детей с с пищевой аллергией (на молоко, куриное яйцо, рыбу, морепродукты , для детей с сахарным диабетом. Представленное примерное меню утверждено руководителем ООО «Каскад» и согласовано с директором МАОУ СОШ №147. Для детей 1-4, 5-11 классов организовано одноразовое питание–завтрак или обед, для детей с ОВЗ двухразовое питание. За дополнительную родительскую плату предусмотрен обед.

Планировка производственных помещений обеспечивает возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря.

В составе помещений пищеблока: загрузочная, горячий цех с мучным и холодным, мясо-рыбным и овощным участками, моечное помещение кухонной и столовой посуды, складские помещения, помещение холодильной камеры, санузел. Выделено место для хранения уборочного инвентаря, инвентарь для санузла хранится отдельно. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания. Во всех производственных цехах установлены моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Установлены резервные источники горячего водоснабжения.

Мойки столовой и кухонной посуды оборудованы столами для сбора отходов, пятью моечными ваннами со смесителями и резиновыми пробками- для мытья столовой посуды; посудомоечными машинами - для мытья столовой посуды; двумя моечными ваннами для мытья кухонной посуды, стеллажами для чистой посуды, умывальником для мытья рук со смесителем с не кистевым управлением, бумажными полотенцами, дозатором с жидким мылом и антисептиком.

Горячий цех оборудован электроплитами, холодильником для готовой продукции, электрокипятильником, пароконвектоматом производственными столами для готовой продукции, холодных закусок, мучного цеха производственной ванной протирочной машиной, овощерезкой, бактерицидной установкой, раковиной для мытья рук. На участке раздачи в горячем цехе установлены: мармиты для первых и вторых блюд Сырьевой участок оборудован производственными столами и производственными ваннами для обработки мяса-рыбы, куры , овощей, электромясорубкой, полками для разделочных досок, магнитным держателем для ножей,. Имеется микроволновая печь.

Складское помещение оборудовано: психрометром, производственными стеллажами и подтоварниками.

Холодильная камера – стеллажами и подтоварниками.
Холодильное оборудование установлено в загрузочной.
Все технологическое и холодильное оборудование на момент обследования находится в рабочем состоянии.
Холодильное оборудование обеспечено встроенными и внутренними контрольными термометрами.

В помещениях пищеблока поверхности потолка, стен, пола гладкие, без щелей, трещин, деформаций, без признаков поражений грибком и допускающие уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств.
Холодильное, моечное оборудование, инвентарь, посуда, тара, изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающих условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.
Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное промаркированное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, и кухонная посуда. На момент обследования используется по назначению в соответствии с маркировкой.
Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и храниться раздельно в производственных цехах.
Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах, миллилитрах.

Холодной и горячей водой обеспечены все производственные помещения пищеблока.
Частично оборудование, являющееся источником выделения тепла и влаги, оснащено местной вытяжной системой.
На момент проверки 28.04.2021г. - вентиляция в рабочем состоянии.
Осветительные приборы имеют пылевлагонепроницаемую светорассеивающую конструкцию.
Все источники искусственного освещения на момент проверки 28.04.2021г. исправны и чистые.
Для обеззараживания воздуха помещений в производственных помещениях и обеденном зале установлены рециркуляторы, контроль работы рециркуляторов проводится.

Для контроля за качеством приготовленных блюд назначена бракеражная комиссия, состоящая из сотрудников школы, медработника и представителей родительского комитета. Представлен журнал бракеража готовой продукции с отметкой членов комиссии о проведенном бракераже. Проводится мероприятие общественного контроля : ежемесячно проводятся проверки организации и качества питания с оформлением оценочных листов: оценивается меню, температура блюд, соблюдение правил личной гигиены, уборка помещений.. Нарушений не установлено.

С целью контроля приготовления дез. раствора установленным требованиям и инструкции проведен отбор проб дез. раствора. По данным протокола лабораторных испытаний № 10007 от 12.05.2021, проведенных филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма» проба "Део-хлор", рабочий раствор 0,06%" в объеме проведенных испытаний соответствует требованиям Инструкция № 24/12, 2012 "Инструкция по применению дезинфицирующего средства "ДЕО_ХЛОР" производства ООО "ДЕО", Россия, для целей дезинфекции".

Нарушения требований НД не установлено

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 ЮЛ, ИП, 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 ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Прилагаемые документы [1]
Протокол лабораторных испытаний № 10007от 12.05.2021 г.

акты отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-эпидемиологических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, иные документы или их копии, связанные с результатами проверки

Подписи лиц, проводивших проверку:

главный специалист-эксперт Толстова Ольга Николаевна
должность подпись ФИО

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
И.о.директора Шарипова Е.Э.

ФИО, должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

_____20__г. _____
подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 647030360437668574821219143876024766403350371137

Владелец Моисеев Александр Анатольевич

Действителен С 27.01.2026 по 27.01.2027