



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 Тамбовской области**

Бориса Васильева ул., д. 5, г. Тамбов, 392000

тел/факс 8 (4752) 47-25-12 / 47-20-26

E-mail: tambov_rpn@68.rospotrebnadzor.ru Сайт: www.68.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 71258564, ОГРН 1056882299704, ИНН/КПП 6829012104 / 682901001

Управление Роспотребнадзора
по Тамбовской области
(место составления акта)

« 18 » 11 2020
(дата составления акта)

15.00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 424

По адресу/адресам: г. Тамбов, ул. Сенько, д. 10; г. Тамбов, ул. Нагорная, д. 14
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по
Тамбовской области Толстовой Галины Алексеевны № 424 от 21.10.2020 г.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

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

Муниципального автономного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная
школа №35»
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального
предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

«13» ноября 2020 г. с 10 час. ___ мин. до 16 час. ___ мин. «16» ноября 2020 г. с 10 час. ___ мин.
до 16 час. ___ мин. Продолжительность 2 дня

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

Общая продолжительность проверки: 20 дней
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Роспотребнадзора по Тамбовской области
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

Директор МАОУ «СОШ №35» Гутор И.Ю. 13.11.2020г. в 10.20 ч.
(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), проводившее проверку: главный специалист-эксперт отдела санитарного надзора
Леонтьева Ольга Геннадьевна.

(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 МАОУ «СОШ №35» Гутор И.Ю.
(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица
(должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя
индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя самоорганизации (в случае

проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проверки установлено:

МАОУ «СОШ №35» имеет 2 корпуса (1 корпус- г.Тамбов, ул.Сенько, д.10; 2 корпус- г.Тамбов, ул.Нагорная, д.14). Проектная вместимость 1 корпуса- 1780 детей; 2 корпуса- 840 детей. Площадь пищеблока 1 корпуса составляет 257,7 м², площадь пищеблока 2 корпуса составляет 80 м²; площадь обеденного зала 1 корпуса- 257,2 м²(площадь на одно посадочное место- 1,29 м²) площадь обеденного зала 2 корпуса- 200 м² (площадь на одно посадочное место- 0,91 м²).Обеденный зал 1 корпуса рассчитан на 200 посадочных мест, одномоментная максимальная посадка составила 180 человек; обеденный зал 2 корпуса рассчитан на 220 посадочных мест- одномоментная максимальная посадка составила 190 человек. СОШ работает в 1 смену, количество детей 1-4 классов составляет 834 человека (1 корпус-493 чел, 2 корпус-341 чел), количество детей 5-9 классов составляет 766 человек (1 корпус-486 чел, 2 корпус-280 чел), количество детей 10-11 классов составляет 98 чел (1 корпус). Количество детей на надомной обучении- 11 чел (1-4 кл-4 чел., 5-9 кл-7 чел.), дети на надомном обучении получают сухой паек. Дети начинают питаться после 2-й перемены. Продолжительность перемены для приема пищи составляет 20 минут. Образовательная организация участвует в реализации образовательных программ по здоровому питанию («Разговоры о правильном питании», уроки в рамках ЗОЖ, принимали участие в проекте «Здоровое питание»). При входе в обеденный зал созданы условия для мытья рук: 1 корпус- количество умывальников-4, на каждом жидкое мыло, бумажное полотенце и кожный антисептик; 2 корпус- количество умывальников 5, на каждом жидкое мыло, бумажное полотенце и кожный антисептик. Организатором питания является ООО «Новая система услуг» (заключен договор на аутсорсинг), накрытие столов в обеденном зале осуществляется персоналом. На момент проверки в меню реализовывались следующие блюда: рис отварной, курица запеченная, чай, суп картофельный с макаронами, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, что соответствует утвержденному примерному 10-дневному меню.

СОШ №35, Сенько 10

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Рис отварной	59	40
Курица запеченная	80	72
чай	59	46
Суп картофельный с макаронами	83	80

СОШ №35, Нагорная 14

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Рис отварной	77	
Курица запеченная	65	
чай	89	

Ученики 1-4 классов (834 чел.) получают бесплатное горячее питание в виде завтрака. Официально отказавшихся от организованного бесплатного питания среди учеников 1-4 классов нет. Информация об услугах по организации питания детей представлена в виде согласованного

10-дневного меню, которая размещено на официальном сайте образовательной организации, а также на информационном стенде в обеденном зале. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, отсутствуют повторения одних и тех же блюд/кулинарных изделий в один и тот же или в последующие 2-3 дня; на все блюда имеются в наличии технологические карты.

Столовая в образовательной организации работает на продовольственном сырье. На пищеблоке образовательной организации соблюдается принцип поточности технологических процессов; всё технологическое оборудование находится в исправном состоянии, имеет паспорта. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами; оборудование, кухонный инвентарь, разделочный инвентарь имеют маркировку. Складские помещения для хранения продуктов обеспечены приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, многоярусными промаркированными стеллажами, среднетемпературными и низкотемпературными холодильными шкапами. Обработка овощей и фруктов осуществляется в овощном цехе (первичная), а затем вторично в условиях холодного цеха. Визуально санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное, соблюдается режим мытья и дезинфекции, имеется график проведения генеральных уборок. В каждом производственном цехе установлена мойка для мытья рук, в наличие жидкое мыло, кожный антисептик и бумажное полотенце.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с утвержденной формой. Оценку качества готовых блюд проводит бракеражная комиссия в составе 3-х человек (мед.работник, зав.производством пищеблока, сотрудник администрации образовательной организации). Результат бракеража регистрируется в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». С целью контроля за соблюдением технологического процесса ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд, отобранные пробы хранятся в отдельном холодильнике, отдельно каждая проба, с маркировкой (наименование блюда, время и дата приготовления). Соблюдается режим обработки кухонной и столовой посуды, имеются посудомоечные машины. Персонал обеспечен спец.одеждой- по 3 комплекта на 1 сотрудника. Сотрудники пищеблока обеспечены гардеробной, хранение личных вещей и спец. одежды осуществляется отдельно. Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, проводит замер температуры тела, результаты осмотра заносит в «Журнал здоровья». На пищеблоке имеется запас одноразовых масок в количестве 75 штук и одноразовых перчаток в количестве 150 штук (завоз и пополнение запасов происходит 1-2 раза в неделю), смена масок происходит 1 раз в 3 часа, организован централизованный сбор использованных одноразовых масок в специально выделенный промаркированный контейнер. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально выделенном месте, для уборки каждого отдельного помещения пищеблока имеется отдельный промаркированный уборочный инвентарь, уборочный инвентарь для мытья туалета имеет сигнальную маркировку. Имеется запас моющих («Прогресс»-10 л, кальцинированная сода-3 упаковки, «Мега М»- 3 упаковки по 5 л, «Мега О»- 1 упаковка-5 л) и дезинфицирующих средств («Пюржавель»-20 таб., «Соникс-100»-600 таб., «Дезитабс»- 600 таб.), а также кожных антисептиков («Флексольвент»)- 6 л).

Все сотрудники пищеблока имеют личную медицинскую книжку установленного образца, с отметкой о своевременном прохождении всех лабораторных исследований, в соответствии с Приказом N 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", профилактических прививок и профессиональной гигиенической подготовки.

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

СанПиН 2.4.2.2821-10 « Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»:

П. 6.2 параметры микроклимата в помещении обеденного зала МАОУ «СОШ №35»(ул.Нагорная, д.14- 2 корпус) не соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям по показателю температуры воздуха: температура воздуха в обеденном зале на высотах 0,1м, 0,6м, 1,7м соответственно равна 15,1 15,2 10,22 °С, при нормативных значениях 18, 24, 0°С

П.6.3 В помещении обеденного зала 2 корпуса (ул.Нагорная д.14)- 3 окна с поврежденным стеклополотном.

— 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

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 документы: Протоколы лабораторных исследований

Подписи лиц, проводивших проверку:

главный специалист-эксперт ОСН
Леонтьева О.Г. 

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

Директор МАОУ «СОШ №35» Гутор И.Ю. 
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется),
должность руководителя, иного должностного лица или
уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя, его
уполномоченного представителя)

« 18 » ноября 2020 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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