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 Волгоградской области
(ТО Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области)

г. Камышин
(место составления акта)

“ 03 ” апреля 20 18 г.
(дата составления акта)

14-00(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 663

По адресу: **403617Волгоградская обл. Руднянский район, с. Матышево, ул. Московская д.58**
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения № 663 от 27.02.2018г. **заместителя Руководителя Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области Е.В.Резникова**
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена **плановая выездная**
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

проверка в отношении **Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Матышевская средняя общеобразовательная школа» Руднянского муниципального района Волгоградской области (МКОУ «Матышевская СОШ»)**
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:
22.03 2018 г. с 12час. 50 мин. до 17 час. 30 мин. Продолжительность- 4час.30мин.
30.03.2018г с 10час. 50 мин. до 14 час.30мин. Продолжительность- 4час20.
(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 рабочих дней / 9 часов
(дней/часов)

Акт составлен: **территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области в г. Камышине, Камышинском, Котовском, Жирновском и Руднянском районах**
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, **ознакомлена 03.03.2018 г. в 15-30,**
(заполняется при проведении выездной проверки)

Директор школы Масленникова Надежда Сергеевна
(фамилии, инициалы, 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)

Лицо (а), проводившие проверку: ведущий специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области в г. Камышине, Камышинском, Котовском, Жирновском, Руднянском районах Барсукова Елена Николаевна, Малолетенко Татьяна Александровна помощник врача по общей гигиене Камышинского филиала ФБУЗ ЦГиЭ

(фамилия, имя, отчество(при наличии), должность должностного лица(должностных лиц),проводившего(их) проверку ; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества(при наличии),должности экспертов и /или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: **Директор Масленникова Надежда Сергеевна**

(фамилия, имя, отчество (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 поверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки
выявлены нарушения обязательных требований:

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», допущенные директором Масленникова Н.С., а именно:

1. В туалетах для мальчиков и девочек отсутствуют дополнительные емкости для обеззараживания в дез. растворе использованных ершей для обработки унитазов, что нарушает п. 12.8.
2. Отсутствует достаточно маркированной объемами емкостей для влажной уборки в туалетах :окон, подоконников, панелей, раковин, что нарушает п. 12.8., 12.11.,;
3. Не адаптирована инструкция по проведению влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств под объемы применяемой тары, что нарушает п. 12.3.;
4. Отсутствуют мерные емкости для применения моющих и дезинфицирующих средств, что нарушает п. 12.8.;
5. Отсутствуют бытовые термометры по учебным классам для определения микроклимата, что нарушает п. 6.2.;

СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (приложение):

1. Не в рабочем состоянии гигрометр на складе сыпучих продуктов, что нарушает п. 4.14.;
2. Отсутствуют весы на складе для «Масла-Сыра», что нарушает п. 4.10.;
3. Отсутствуют термометры в холодильнике, где хранятся разные продукты на полочках, что нарушает п.;
4. В журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья отсутствует полное наименование продуктов, отсутствуют сведения о количестве выданных продуктов, что является нарушением п.14.5.
5. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе 4 человек, но не по каждому приготовляемому блюду имеются подписи, что является нарушением п.14.6.
6. В моечном помещении не вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах, что является нарушением п.5.4.
7. Заключение к протоколу испытаний №6921 от 26.03.2018г .исследованные пробы смывов, отобранные в МКОУ «Матышевская СОШ» по микробиологическому показателю (смывы БГКП-поднос – 1положительный БГКП), что не соответствует требованиям МУ 2657-82 от 31.12.1982 «Методические указания по санитарно-гигиеническому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» , что является нарушением п.5.14,п.5.15.

Нарушений не выявлено:

Федеральный закон от 26.12.2008г №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»,

Федеральный закон РФ № 52-ФЗ от 30 марта 1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный закон № 184-ФЗ "О техническом регулировании» от 27.12.2002г. ;Федеральный закон от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»; Сан ПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»; СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; ; СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы»; СанПиН 2.3.2.2362-08 «Дополнения и изменения к СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»; СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»; СанПиН 2.1.4.1074-01 «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», изменение от 07.04.2009г ; СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», СП 3.1/ 3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»; СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской федерации»; СП 1.1.1058-01, 1.1.2193-07 «Санитарные правила организации и проведения контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»; ТР. ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»; Технический регламент Таможенного союза ТР. ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; Технический регламент Таможенного союза ТР. ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», Технический регламент Таможенного союза ТР. ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утверждённый решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. №68, Технический регламент Таможенного союза ТР. ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции».

Лицензия №114 от 23.03.2015г. На осуществление образовательной деятельности.

Устав от 31.03.2017г.

Здание школы расположено в типовом кирпичном двухэтажном здании, рассчитано на 400 учащихся, в настоящее время обучается 120 ребенка, в одну смену. Размещено всего классных комнат 18, из них 1 кабинет физики, 1кабинет химии, кабинет информатики, мастерская, спортзал, актовый зал, библиотека, пищеблок, гардеробная.

Участок огорожен, имеется спортплощадка. Оборудование спортплощадки составляет – волейбольное поле, футбольная площадка, змейка, рукоход, бревно, параллельные брусья.

Санитарно-техническое состояние здания находится в удовлетворительном состоянии, год постройки в 1976.

Водоснабжение – скважина. Подводка воды осуществлена к столовой, к четырем раковинам для мытья рук учащихся на 1 этаже, к питьевому фонтанчику.

Канализация – централизованная.

Освещение – естественное и искусственное (люминесцентные лампы с защитной арматурой). Окраска парт и учебных столов: в учебных классах и лабораториях парты светло- коричневый цвета, доски окрашены в коричневый цвет и зелёный. Парты в учебных кабинетах расставлены в три ряда, промаркированы. Расстояние от наружной стены до 1 ряда 0,5 м, от доски до 1 парт 2,3 – 2,5 м, и между рядами 0,5 м.

Расстановка парт в учебных классах проведена так, что свет падает слева от учащегося.

Вентиляция – естественная через фрамуги и искусственная - в кабинете химии имеется вытяжной шкаф с механической вытяжкой.
Питьевой режим – в школе имеется питьевой фонтанчик, расположен на 1 этаже.
Продолжительность урока 40 минут, продолжительность перемен между уроками по 10 минут, две большие перемены по-20 минут.
Организация физического воспитания: уроки физкультуры проводятся в спортивном зале и на спортивной площадке.
Питание учащихся организовано в школьной столовой. Пищеблок расположен на 1этаже, имеет отдельный вход. Состоит из варочного цеха, моечной столовой посуды и кухонного инвентаря, обеденный зал на 80 посадочных мест.
Водоснабжение – централизованное, горячее водоснабжение от электроводонагревателя.
Освещение – естественное и искусственное (лампы накаливания с защитной арматурой).
Вентиляция – естественная.
Отопление – централизованное, водяное.
Электороборудование: - электроводонагреватель, 2 электроплиты на 4 секции.
Холодильное оборудование – 1-2-х камерный бытовой холодильник ,1 морозильная камера, 1-1 камерный холодильник, обеспечены термометрами. Поступление продуктов 2 раза в неделю.
В варочном цехе размещены 2 разделочных стола, имеются промаркированные разделочные доски, ножи имеются.
В моечной установлены 3-гнездная ванна для мытья столовой посуды,1-2 гнездная +1 раковина для мытья рук.
Для хранения сыпучих продуктов установлены стеллажи.
Кухонным инвентарём пищеблок обеспечен достаточно.
Уборочный инвентарь в полном комплекте, промаркирован.
Документация: журнал здоровья заполняется своевременно в соответствии с требованиями.
На пищеблоке имеется примерное меню, утверждённое директором школы, технологические карты на приготавливаемые блюда.
Имеется запас моющих и дезинфицирующих средств.
На пищеблоке работает 1 человек, медицинский осмотр пройден, работник прошел гигиеническую подготовку и аттестацию.
Количество учащихся охваченных горячим питанием 120 человек, из них бесплатники 88 человек(1-4 классы-58, 5-9классы- 27-,10-11классы-3)
Всего работников в школе 20человек (из них 1 работник пищеблока), у всех пройден медицинский осмотр.

Для проведения летней оздоровительной смены в 2018году:

1 смена:

Приказ № 55 от 30.03.2018года. Сотрудников- 12 человек, учащихся – 60(57- за счет областного бюджета, 3 за счет местного бюджете) с 04.06.2018 по 28.06.2018г.

2 смена:

с 29.10.2018г по 02.11.2018года – 5 рабочих дней, сотрудников- 6, учащихся- 34 (за счет средств областного бюджета).

Для проведения оздоровительных смен выделены учебные кабинеты:
№1- площадью 51,8м^2,№2- площадью 52,6м^2,№3- площадью 52,3м^2,№4- площадью 52,0м^2.
Оздоровительные смены будут организованы без дневного сна. С режимом работы с 8-30 до 14-30. Питание 2-х разовое, на базе школьной столовой. Выезд за пределы не планируются.

Меню на 18 дней, 5 дней имеется, согласовано с ТО.

Медицинский осмотр сотрудников пройден, отсутствует прохождение у завхоза и повара обследование на вирусы.

Освещение- достаточное, Водоснабжение соответствует нормативам. Питьевой стационарный фонтанчик на 1 этаже от скважины с очистительными фильтрами.
Канализация – выгребная яма (установлена металлическая цистерна на 5 тысяч литров) договор на очистку имеется.
Пищеблок оборудован всем необходимым. Посудой, столовыми приборами- обеспечены.

30.03.2018г с 10-50 до 14-30 - Все выявленные замечания устранены в хода проверки.
Составлен Протокол на директора школы по ст.6.7.ч.1 КоАП РФ. Предписание и Представление не выдавались.
Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки): внесена

Барсукова
(подпись проверяющего)

Масленникова Н.С.
(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:

Протокол отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды, производственной среды для проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок от 26.03.2018 г.;

Подписи лиц, проводивших проверку: Барсукова Елена Николаевна Барсукова

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
директор Масленникова Н.С.
(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)
«03» апреля 2018 г.
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)