



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты  
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю  
М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056  
Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ  
E-mail: mail@rosпотребнадzor.ru  
ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

(наименование органа государственного контроля (надзора))

г. Барнаул  
(место составления акта)

“ 30 ” ноября 20 20 г.  
(дата составления акта)

15 ч 00 мин  
(время составления акта)

### АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), юридического лица,  
индивидуального предпринимателя  
№ 05/080963

02 ноября 20 20 г. по адресу: Алтайский край, г. Барнаул, ул. Сиреневая, 16  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении внеплановой выездной проверки юридического лица от 29.10.2020 №1512, выданного заместителем руководителя Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю Борисюк Натальей Николаевной.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

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

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №135»

(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

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

(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/1 час

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю (Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю)

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлена: (заполняется при проведении выездной проверки) Директор Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №135» Знамова Елена Александровна 29.10.2020 в 15 ч 00 мин

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: главный специалист – эксперт отдела надзора за гигиеной детей и подростков и гигиеной питания Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю

Ферштант Ирина Евгеньевна (фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (в случае, если имеются), 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 Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №135» Знамова Елена Александровна (фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), 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):  
нет

(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): нет

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): нет

нарушений не выявлено

Время проведения проверки:

02.11.2020 с 15 час 00 мин до 16 час 00 мин

В ходе проведения проверки установлено: (констатирующая часть) для плановой проверки

Настоящая проверка проведена с целью осуществления государственного контроля за соблюдением обязательных требований в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на основании Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) от 16.10.2020 №723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного во исполнение поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 №Пр-1665.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №135» (далее – МАОУ «СОШ №135») расположено по адресу: Алтайский край, г. Барнаул, ул. Сиреневая, 16. Директором учреждения является Знамова Елена Александровна.

Обучение учащихся в МАОУ «СОШ №135» осуществляется в 2 смены. В 1-4 классах очно обучается – 365 учеников в первую смену, 439 учеников во вторую смену. Горячим питанием охвачено 100% учащихся 1-4 класса. Дети, болеющие целиакией, пищевой аллергией, в учреждении отсутствуют, болеющих сахарным диабетом – 5. Начало занятий в 8 часов утра. Продолжительность учебной недели – 6 дней.

Пищеблок и столовая расположены на 1 этаже. Помещения пищеблока оборудованы централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализации, отопления и вентиляции. Во всех производственных цехах установлены раковины и моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

При столовой оборудовано 27 умывальников, электрополотенца – 3 шт., мыло у каждой раковины.

Для искусственного освещения оборудованы светильники в пылевлагозащитном исполнении. Светильники не размещены над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Перед началом учебного года проведен технический контроль соответствия оборудования.

Обеденный зал общей площадью 251,65 м<sup>2</sup> оборудован на 293 посадочных места столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку.

При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда, столовые приборы из нержавеющей стали.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема.

Складские помещения оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ведутся журналы учета.

Приготовление в МАОУ «СОШ №135» осуществляется АО «КШП-Глобус» по контракту от 22.10.2020. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения составлено примерное меню на период не менее двух недель в соответствии с рекомендуемой формой.

Примерное меню разработано юридическим лицом АО «КШП-Глобус», обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовано руководителем образовательного учреждения, а также Управлением Роспотребнадзора по Алтайскому краю от 11.09.2020 г. с учетом требований действующего санитарного законодательства. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

Примерное меню разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11). Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем МАОУ меню, с указанием названия кулинарных блюд и их объемов.

Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на переменах, продолжительностью 20 минут. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов персоналом пищеблока, накрывальщицей.

Пищеблок представлен следующим набором необходимых производственных и вспомогательных помещений: горячий цех с зоной раздачи, мясо-рыбный цех, мучной цех, холодный цех, овощной цех, моечное отделение для кухонной и столовой посуды, складское помещение для хранения суточного запаса продуктов, складское помещение со средне и низкотемпературными шкапами для хранения пищевых продуктов, складское помещение для хранения сыпучих продуктов, раздевалка для сотрудников, туалет для персонала пищеблока, помещение для хранения уборочного инвентаря. Поточность технологических процессов соблюдается.

Оборудование горячего цеха: линия раздачи – мармит 1-х блюд, мармит 2-х блюд, прилавок для горячих напитков (нейтральный стол), прилавок холодильный, прилавок для столовых приборов и подносов, тележка сервировочная; плита электрическая 6 конфорочная (с духовками) – 2 шт., пищеварочный котел – 2 шт., пароконвектомат – 1 шт., холодильный шкаф, электропривод универсальный, весы настольные – 3 шт., шкаф для хранения хлеба, стеллажи производственные, столы производственные, раковины для мытья рук, моечная ванна.

Оборудование мясо-рыбного цеха: электромясорубка – 1, весы порционные – 1, шкаф холодильный среднетемпературный, цельнометаллические столы для разделки мяса, птицы, рыбы моечные ванны «СМ», «СР», «СП» раковина для мытья рук.

Оборудование мучного цеха: тестомес, расстоечный шкаф, пекарский шкаф, стеллажи производственные, столы цельнометаллические производственные, моечная ванна, умывальная раковина для рук.

Оборудование холодного цеха: овощерезка для готовой продукции – 2 шт., столы цельнометаллические производственные, моечная ванна, умывальная раковина для рук, цех оборудован бактерицидной лампой для обеззараживания воздуха.

Оборудование овощного цеха: овощерезка для сырых овощей, 2-секционная мойка, столы цельнометаллические производственные, умывальная раковина для мытья рук.

Оборудование моечного отделения для мытья столовой и кухонной посуды: посудомоечная машиной, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, стеллажи для столовой и кухонной посуды, две моечные ванны для кухонной посуды. Установлены резервные источники горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений (накопительные водонагреватели). В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

В складском помещении для хранения пищевых продуктов установлено холодильное оборудование – среднетемпературный холодильный шкаф, низкотемпературный шкаф, морозильный ларь.

Складское помещение для хранения суточного запаса продуктов оборудовано стеллажами, подтоварниками.

Складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано стеллажами, подтоварниками с высотой не менее 15 см от пола, прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

Общая приточно-вытяжная вентиляция в исправном состоянии. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудованы локальными вытяжными системами вентиляции.

Стены, потолок и пол производственных помещений выполнены материалами, допускающими проведение влажной уборки с применением моющих средств и дезинфекции.

Питьевой режим обучающихся организован бутилированной водой.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.

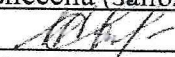
Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников (накрывальщиц) на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом пищеблоке рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».

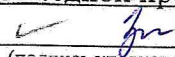
Накрывание на столы проводят сотрудники (накрывальщицы), имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проведена своевременно. Профилактические прививки проставлены в соответствии с национальным календарем прививок. Сотрудники имеют личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Также представлен прививочный сертификат.

Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.


Дератизация и дезинсекция в помещениях учреждения осуществляется ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» по договору возмездного оказания услуг от 01.09.2020г. №200646-ДЗ, акты выполненных работ представлены, последняя дератизация проведена в октябре 2020г.


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: -

Подписи лиц, проводивших проверку:


Главный специалист-эксперт отдела надзора за гигиеной детей и подростков и гигиеной питания Ферштант Ирина Евгеньевна 

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

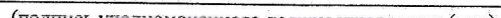
Директора Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №135» Знамова Елена Александровна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 30 ” 11 20 20 г.

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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