

Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области
Территориальный отдел

в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах
адрес: 623300, Свердловская область, г.Красноуфимск, ул.Советская, д.13
тел.(34394) 2-06-05, E-mail:mail_07@66.rosпотребнадzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
623300, Свердловская область, г.Красноуфимск, ул.Советская, д.13

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах
юридического лица

14.01.2021 г. 15 час. 00 мин.

№ 698/2020-23

На основании распоряжения № 01-01-01-03-07/41590 от 08.12.2020 г.

заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "НОВОСЕЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"

623334, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, УРАЛЬСКАЯ УЛИЦА, 2

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

объекты с указанием адреса (место проведения проверки):

МАОУ "НОВОСЕЛЬСКАЯ СОШ"

623334, Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2

Структурное подразделение Новосельский детский сад

623334, Красноуфимский район, с. Новое Село, Новая ул., 8

Филиал Кошаевский детский сад

623300, Красноуфимский район, д. Большое Кошаево, Октября ул., 17

Дата и время проведения выездной проверки: с 10.12.2020 10:00 по 14.01.2021

№	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
1.	21.12.2020	с 10 ч.20 мин. по 12 ч.00 мин	1 ч. 40 мин.	МАОУ "НОВОСЕЛЬСКАЯ СОШ" 623334, Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2
2.	24.12.2020	с 9 ч.30 мин. по 10 ч.10 мин.	0 ч. 40 мин.	Структурное подразделение Новосельский детский сад 623334, Красноуфимский район, с. Новое Село, Новая ул., 8
3.	24.12.2020	с 10 ч. 20 мин. по 10 ч. 50 мин.	0 ч. 30 мин.	Филиал Кошаевский детский сад 623300, Красноуфимский район, д. Большое Кошаево, Октября ул., 17

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (2 ч. 50 мин.)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлена:

ДИРЕКТОР ТУРЫШЕВА ЗИЛЯ ГАБДУЛЛОВНА 09.12.2020 г.

фамилии, имени, отчества, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лица, проводившие проверку

Кривошекова Татьяна Юрьевна

специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.512441 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015)

Зюкова Наталья Сергеевна

помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены

Шевелев Игорь Витальевич	и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах) Зав. отделом санитарно-гигиенических экспертиз – врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Лобова Елена Леонидовна	помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Дорохова Наталья Сергеевна	Зав. ЛКХФФ – врач лаборант филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Кабирова Венера Тавризовна	И. о. зав. ЛКБФ, врач - бактериолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Томилова Ксения Александровна	врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Башкирцева Ольга Владимировна	помощник врача по гигиене питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Богомолова Веста Юрьевна	помощник врача по гигиене питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

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

При проведении проверки присутствовали:

ДИРЕКТОР ТУРЫШЕВА ЗИЛЯ ГАБДУЛЛОВНА

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

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

О проведении фотосъемки (реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер) уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

Турышева
подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "НОВОСЕЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
2.	адрес	623334, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, УРАЛЬСКАЯ УЛИЦА, 2
3.	дата регистрации	18.12.2002
4.	ИНН	6619007179
5.	ОКПО	51840658
6.	ОГРН	1026601230644
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные автономные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.14
11.	группировка предпринимательства	
12.	руководитель: ФИО, должность	ТУРЫШЕВА ЗИЛЯ ГАБДУЛЛОВНА, ДИРЕКТОР
13.	телефон, факс, e-mail	3-53-46

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту		
1.	наименование	МАОУ "НОВОСЕЛЬСКАЯ СОШ"
2.	адрес	623334, Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2
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	Турышева Зиля Габдулловна, директор
9.	телефон, факс, e-mail	3-53-46
10.	контактная информация	Турышева Зиля Габдулловна, директор

		3-53-46					
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	38	0	83	0	0	0
	женщины	32					
	подростки 15-17 лет						
Предмет проверки							
№ п/п	наименование НД	пункты НД					
1.	ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.	ст. 3. п. 1, ст. 5 п. 4					
2.	ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков.	ст.3 п.1					
3.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.	ст. 5 п. 1, ст. 5 п. 2, ст. 5 п. 3, ст. 5 п. 4, ст. 7 п. 1, ст. 7 п. 2, ст. 7 п. 5, ст. 7 п. 6, ст. 7 п. 7, ст. 7 п. 8, ст. 7 п. 9, ст. 7 п. 10, ст. 7 п. 11, ст. 7 п. 12, ст. 8 п. 1, ст. 8 п. 2, ст. 8 п. 3, ст. 8 п. 4, ст. 8 п. 5, ст. 8 п. 6, ст. 8 п. 7, ст. 8 п. 8, ст. 8 п. 9, ст. 8 п. 10, ст. 8 п. 11, ст. 8 п. 12, ст. 8 п. 13, ст. 8 п. 14, ст. 8 п. 15, ст. 10 п. 1, ст. 10 п. 2, ст. 10 п. 3, ст. 10 п. 3 пп. 1, ст. 10 п. 3 пп. 2, ст. 10 п.3. пп. 3, ст. 10 п. 3 пп. 4, ст. 10 п. 3 пп. 5, ст. 10 п. 3 пп. 6, ст. 10 п. 3 пп. 7, ст. 10 п. 3 пп. 8, ст. 10 п. 3 пп. 9, ст. 10 п. 3 пп. 10, ст. 10 п. 3 пп. 11, ст. 10 п. 3 пп. 12, ст. 11 п. 1, ст. 11 п. 2, ст. 11 п. 3, ст. 11 п. 4, ст. 11 п. 5, ст. 11 п. 6, ст. 11 п. 7, ст. 12 п. 1, ст. 12 п. 2, ст. 12 п. 3, ст. 13 п. 1, ст. 13 п. 2, ст. 13 п. 3, ст. 13 п. 4, ст. 14 п. 1, ст. 14 п. 2, ст. 14 п. 3, ст. 14 п. 4, ст. 14 п. 5, ст. 14 п. 6, ст. 14 п. 7, ст. 14 п. 8, ст. 15 п. 1, ст. 15 п. 2, ст. 15 п. 3, ст. 16 п. 1, ст. 16 п. 3, ст. 16 п. 4, ст. 16 п. 5, ст. 17 п. 1, ст. 17 п. 2, ст. 17 п. 3, ст. 17 п. 4, ст. 17 п. 5, ст. 17 п. 6, ст. 17 п. 7, ст.17 п. 8, ст. 17 п. 9, ст. 17 п. 10, ст. 17 п. 11, ст. 17 п. 12, ст. 17 п.13, ст. 18 п. 1, ст. 18 п. 3, ст. 18 п. 4, ст. 18 п. 7, ст. 18 п. 8, ст. 19 п. 1, ст. 19 п. 3., ст. 19 п. 4, ст. 19 п. 7, ст. 19 п. 8, ст. 20 п. 1, ст. 21 п. 1, ст. 21 п. 2, ст. 21 п. 3, ст. 22 п. 2, ст. 23 п. 1, ст. 23 п. 4 пп.1, ст. 23 п. 4 пп.2, ст. 23 п. 4 пп.3, ст. 23 п. 9, ст. 24 п. 1., ст. 24 п. 2, ст. 27 п. 1, ст. 30 п. 1, ст. 31 п. 1, ст. 32, ст. 37 п. 1, ст. 39					
4.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.	ст. 3, ст. 4 ч.4.1. п.1, ст. 4 ч.4.1. п.2, ст. 4 ч.4.1. п.5, ст. 4 ч.4.2. п.1, ст. 4 ч.4.2. п.2, ст. 4 ч.4.2. п.5, ст. 4 ч.4.3. п.1, ст. 4 ч.4.3. п.2, ст. 4 ч.4.3. п.3, ст. 4 ч.4.3. п. 4, ст. 4 ч.4.3. п.6, ст. 4 ч.4.4. п. 1, ст. 4 ч.4.4. п.2, ст. 4 ч.4.4. п.4, ст. 4 ч.4.4. п.5, ст. 4 ч.4.4. п.6, ст. 4 ч.4.4. п.12, ст. 4 ч.4.4. п.13, ст. 4 ч.4.4. п.14, ст. 4 ч.4.4. п.15, ст. 4 ч.4.4. п.16, ст. 4 ч.4.4. п.17, ст. 4 ч.4.4. п.18, ст. 4 ч.4.5., ст. 4 ч.4.6., ст. 4 ч.4.7., ст. 4 ч.4.8., ст. 4 ч.4.9., ст. 4 ч.4.10., ст. 4 ч.4.11., ст. 4 ч.4.12., ст. 5					
5.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.	ст. 3 п. 1					
6.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.	глава 7 п. 1					
7.	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	ст. 5 п. 1					
8.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.	п.5, п. 7, п. 33.					
9.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.	п. 10., п. 19., п. 37., п. 40.					
10.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	п. 8, п. 9, п. 14, п. 22, п. 27, п. 31, п. 55					
11.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	1.5, 2.1., 2.7.					
12.	Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.	ГЛ.1 СТ.1, ГЛ.4.СТ.9.1, ГЛ.4.СТ.9.2, ГЛ.4.СТ.10.1, ГЛ.4.СТ.10.2, ГЛ.4.СТ.10.3, ГЛ.4.СТ.11.4					
13.	Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ О техническом	ст. 23, ст. 27, п.2 ст.28, п. 1 ст.37, п. 1 ст. 38, п. 2 ст. 38, п. 2					

	регулировании.	ст. 39, п. 1 ст. 46
14.	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения	1.4.
15.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.22., 2.23., 3.1., 3.3.
16.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	3.2.2., 3.3.1, 3.3.2., 3.3.4.
17.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	1.2., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4.10., 4.11., 4.12., 4.13., 4.14., 4.15., 4.16., 4.17., 4.18., 4.19., 4.20., 4.21., 4.22., 4.23., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 5.11., 5.12., 5.13., 5.14., 5.15., 5.16., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 6.14., 6.15., 6.16., 6.17., 6.18., 6.19., 6.20., 6.21., 6.22., 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7., 7.8., 7.9., 7.10., 7.11., 7.12., 7.13., 7.14., 7.15., 7.16., 7.17., 7.18., 7.19., 7.20., 7.21., 7.22., 7.23., 7.24., 7.25., 7.26., 7.27., 7.28., 7.29., 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.4.16, 8.4.17, 8.4.18, 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.11., 8.12., 8.13., 8.14., 8.15., 8.16., 8.17., 8.18., 8.19., 8.20., 8.21., 8.22., 8.23., 8.24., 8.25., 8.26., 8.27., 9.1., 9.2., 9.3., 9.4., 9.5., 9.6., 9.7., 9.8., 9.9., 9.10., 9.11., 9.12., 9.13., 10.1., 10.2., 10.3., 10.4., 10.5., 10.6., 10.7., 10.8., 10.9., 10.10., 10.11., 10.12., 10.13., 10.14., 10.15., 10.16., 10.17., 10.18., 10.19., 10.20., 10.21., 10.22., 10.23., 10.24., 10.25., 10.26., 10.27., 10.28., 10.29., 10.30., 10.31., 10.32., 10.33., 10.34., 10.35., 10.36., 11.1., 11.2., 11.3., 11.4., 11.5., 11.6., 11.7., 12.1., 12.2., 12.3., 13.1., 13.2., 13.3., 13.4., 13.5., 13.6., 13.7., 14.1., 14.2., 14.3., 14.4., 15.1., 16.1., 16.3., 16.4., 16.5., 16.6., 16.7., 16.8., 16.9., 16.10., 17.1, 17.2, 17.3, 17.4, 17.5, 17.6, 17.7, 17.8, 18.1.1, 18.1.2, 18.1.3, 18.1.4, 18.1.5, 18.1.6, 18.2.1, 18.2.2, 18.2.3, 18.2.4, 18.3.1, 18.3.2, 18.3.3, 18.3.4, 18.3.5, 18.4.1, 18.4.2, 18.4.3, 18.4.4, 18.4.5, 18.4.6, 18.4.7, 18.4.8, 18.4.9, 18.4.10, 18.4.11, 18.4.12, 18.4.13, 18.4.14, 18.4.15, 18.4.19, 18.4.20, 18.5.1, 18.5.2, 18.5.3, 18.5.4, 18.5.6, 18.5.7, 18.5.8, 18.5.9, 18.5.10, 18.5.11, 18.5.12
18.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.	3.2.4.2
19.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.	12.2
20.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.	10.6
21.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.	8.1
22.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.	4.11., 4.13., 4.18.
23.	СП 3.1.2.3116-13 Профилактика внебольничных пневмоний.	7.1, 7.2
24.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.	9.2., 11.2.
25.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.	6.2
26.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.	6.4
27.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.	6.3.1., 6.3.3.
28.	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (covid-19)*	2.3., 2.4., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.14., 3.15., 3.16., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4.
29.	СП 3.1.7.2615-10 Профилактика иерсиниоза	8.2.6, 8.3

30.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза	4.2, 8.2, 8.3, 8.8, 8.10
31.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	7.1, 7.3, 7.4, 7.6, 8.2, 18.1, 18.3, 18.8
32.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.	4.3.1
33.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.	4.1.
34.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	2.7., 3.4.
35.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 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.	11, 16, 19, 20, 21, 33, прил.2
36.	Закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.	ст.11
37	СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)*	1.1., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.5., 2.6., 2.7., 3.2.
38	СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.	7.4
39	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	2.1, 2.5, 2.12, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 4.11, 4.12, 4.13, 4.14, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13, 5.14, 5.15, 5.16, 5.17, 5.18, 5.19, 5.20, 5.21, 5.22, 5.23, 5.24, 5.25, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17, 6.18, 6.19, 6.20, 6.21, 6.22, 6.24, 6.25, 6.26, 6.27, 6.28, 6.29, 6.30, 6.31, 6.32, 6.33, 6.34, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16, 8.17, 8.18, 8.19, 8.20, 8.21, 8.22, 8.23, 8.24, 8.25, 8.26, 8.27, 8.28, 8.29, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5, 13.6, 13.7, 13.8, 13.9, 13.10, 13.11, 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5, 14.6, 14.7, 14.8, 14.9, 14.10, 14.11, 14.12, 14.13
40	СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях	12.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4.10., 4.11., 4.12., 4.13., 4.14., 4.15., 4.16., 4.17., 4.18., 4.19., 4.20., 4.21., 4.22., 4.23., 4.24., 4.25., 4.26., 4.27., 4.28., 4.29., 4.30., 4.31., 4.32., 4.33., 4.34., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 5.11., 5.12., 5.13., 5.14., 5.15., 5.16., 5.17., 5.18., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 7.1.1., 7.1.3., 7.1.5., 7.1.6., 7.1.7., 7.1.8., 7.1.9., 7.2.1., 7.2.2., 7.2.3., 7.2.4., 7.2.5., 7.2.6., 7.2.7., 7.2.8., 7.2.9., 7.2.10., 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 9.4., 10.1., 10.2., 10.3., 10.4., 10.5., 10.6., 10.7., 10.8., 10.9., 10.10., 10.11., 10.12., 10.13., 10.14., 10.15., 10.16., 10.17., 10.18., 10.20., 10.21., 10.22., 10.23., 10.24., 10.25., 10.26., 10.27., 10.28., 10.29., 10.30., 10.31., 10.32., 11.1., 11.2., 11.3., 11.4., 11.5., 11.6., 11.7., 11.8., 11.9., 12.1., 12.2., 12.3., 12.4., 12.5., 12.6., 12.7., 12.8., 12.9., 12.10., 12.11., 12.12., 12.13., 12.14., 12.15., 12.17., 13.1., 13.2.
Описательная часть		

Проведена внеплановая выездная проверка в отношении Муниципального автономного общеобразовательного учреждения "Новосельская средняя общеобразовательная школа" (далее МАОУ «Новосельская СОШ»), 623334, Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, на объекте: МАОУ "Новосельская СОШ", расположенном по адресу: 623334, Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, по требованию Красноуфимской межрайонной прокуратуры от 28.10.2020 № 1-89Зв-20/8 о проведении внеплановой проверки на основании распоряжения № 01-01-01-03-07/41590 от 08.12.2020 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова.

У образовательного учреждения имеется лицензия на право ведения образовательной деятельности рег. № 20371 от 15 мая 2020 г., срок действия – бессрочная, имеет право ведения образовательной деятельности по следующим образовательным программам: начального общего образования, основного общего образования, среднего (полного) общего образования, дополнительное образование для детей и взрослых.

Представлена Выписка из приказа по Муниципальному отделу управления образованием МО Красноуфимский округ от 01.12.2020 г. о назначении на должность директора МАОУ «Новосельская средняя школа» Турышеву З.Г.

Краткая характеристика объекта:

Образовательное учреждение осуществляет образовательную деятельность по программам начального общего образования, основного общего образования.

Здание МАОУ «Новосельская средняя общеобразовательная школа» (623334, Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2) располагается на обособленном участке, удаленном от магистральных улиц, коммунальных, сельскохозяйственных объектов, транспортных дорог.

Территория участка огорожена забором. Территория образовательной организации содержится в чистоте. Имеется наружное освещение.

На асфальтированной площадке, установлены контейнеры с плотно закрывающейся крышкой. Площадка имеет ветронепроницаемое ограждение с 3-х сторон.

Образовательное учреждение расположено в 2-х этажном кирпичном здании, построенном типовому проекту.

Обучение учащихся осуществляется в 1 смену. Представлено Свидетельство о государственной регистрации права на здание по адресу: Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, от 22.01.2010 г. № 66 АД № 001266, выданного Управлением Федеральной регистрационной службы по Свердловской области.

Входы в здания оборудованы тамбурами с целью сохранения воздушно – теплового режима.

Учащиеся общеобразовательной школы (с 1 по 9 класс) обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях.

Списочный состав учащихся 83 человека. В учреждении 7 классокомплектов.

Медицинский блок отсутствует. Медицинское обслуживание оздоровительного учреждения обеспечивает ГБУЗ «Красноуфимск РБ».

С 01.09.2020 г. по 23.10.2020 г. организовано обучение детей 1-9 классов в очном режиме. С 16.11.2020 г. организовано обучение детей 1-5 классов в очном режиме. Для учащихся 6-9 классов организована реализация образовательных программ с применением дистанционных технологий и электронного обучения в соответствии с приказом № 164 от 15.09.2020 г.

Здание организации оборудовано централизованной системой холодного водоснабжения, канализацией. Подводкой горячего водоснабжения от электроводонагревателей обеспечены помещения санитарных узлов, пищеблока, душевых, учебные кабинеты начальных классов.

Требования к пищеблоку и столовой.

В организации предусмотрен пищеблок, работающий на сырье. Пищеблок размещается на 2 этаже, в соответствии с проектом.

В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: горячий (варочный) цех, мясо-рыбный цех, цех для первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды и столовой посуды, склад для хранения продуктов и сырья, гардероб. Основные производственные помещения пищеблока размещаются на первом этаже. В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: горячий цех, мясо - рыбный цех, овощной цех, моечная кухонной и столовой посуды, зона для хранения сыпучих и скоропортящихся продуктов.

Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве для уборки каждого цеха, промаркирован, хранится в специально отведенном месте.

Отделка стен, полов всех помещений пищеблока гладкая, без нарушений целостности допускает уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Состав и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам.

1) Оценка условий для организации питания (таблица 1, таблица 2):

- 1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей;
- 1.2. Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;
- 1.3. Имеются условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;
- 1.4. Способ накрывания на столы: персонал пищеблока.
- 1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи оценить невозможно, отсутствует термомошуп.

На момент проверки 21.12.2020 г. в отношении МАОУ «Новосельская средняя общеобразовательная школа», 623220, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, на объекте: МАОУ

«Новосельская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623220, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, установлено, что на пищеблоке образовательного учреждения отсутствует специальное оборудование для измерения температуры блюд (термощуп) на раздаче.

Таблица 1

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество, функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
34,2	50	1,6	21	20	20	3

Таблица 2

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
	Не проводилось	Не проводилось

1.6. Санитарное состояние столовой:

Оборудование помещений:

Обеденный зал площадью 34,2 кв. м, рассчитан на 50 посадочных мест. В обеденном зале установлено 3 умывальные раковины для мытья рук, что соответствует требованиям нормативной документации, из расчета 1 умывальная раковина на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками предусмотрены бумажные полотенца для рук.

В обеденном зале установлены столы, отделка которых допускает проведение мытья и дезинфекции.

В горячем цехе установлены: мармит электрический универсальный, электрическая 6-ти конфорочная плита с духовкой, универсальный привод, используемый как протирочная машина для готовой продукции, 1 стол для сырой продукции, 1 стол для готовой продукции, пароконвектомат, шкаф для хранения хлеба, моечная раковина для готовой продукции (в т.ч. для вторичной обработки фруктов), электросковорода, электромясорубка для готовой продукции, бытовой холодильник для хранения суточных проб. Помещение оборудовано механической приточно-вытяжной вентиляцией в зоне максимального загрязнения.

В моечной столовой и кухонной посуде оборудованы 2-х секционная моечная ванна для мытья стаканов, 3-х секционная моечная ванна для мытья тарелок, 2-х секционная моечная ванна для мытья кухонной посуды. Для ополаскивания посуды моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой.

Имеется стеллаж для хранения столовой и кухонной посуды. Для просушивания столовой посуды имеются сушилки. Моющих средств для мытья посуды в достаточном количестве. Инструкции по мытью посуды имеются.

В овощном цехе первичной обработки овощей оборудованы: 2 моечные ванны для обработки сырья, 2 производственных стола, овощерезательная машина. В мясо - рыбном цехе оборудованы: 2 производственных стола, электромясорубка для сырой продукции, 2 моечные ванны для обработки сырья.

Складское помещение для хранения сыпучих и продуктов (кладовая): оборудован стеллаж, помещение оборудовано прибором для измерения температуры и относительной влажности воздуха.

В коридоре пищеблока установлено:

- бытовой холодильник для готовой продукции;
- бытовой холодильник для сырой продукции;
- холодильный шкаф «Гастрономия»;
- шкаф для хранения спецодежды сотрудников;
- шкаф для хранения уборочного инвентаря.

Для соблюдения личной гигиены персоналом в каждом производственном помещении установлены раковины для мытья рук, с подводкой холодной и горячей воды от электроводонагревателей.

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки. Пищевые столы обеспечены подводкой холодной и горячей воды, имеются электро-водонагреватели. Покрытие производственных столов допускает обработку и дезинфекцию. Столовой посуды и столовых приборов достаточно (2 комплекта на 1 человека). Используется столовая посуда фаянсовая, столовые приборы из нержавеющей стали. Представлен Акт технологического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам утвержденный директором от 27.03.2020 г.

Отделка стен, полов всех помещений пищеблока гладкая, без нарушений целостности допускает уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Состав и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам.

2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.н. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию (Таблица 3).

Таблица 3

Количество школьников обучающихся очно	школьников 1-4 кл.	Количество школьников 1-4 кл. имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
		сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
в 1-ю смену	Во II-ю смену			
31	-	-	-	-

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием. (Таблица 4)

Таблица 4

Количество школьников 1-4 кл. нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
31	31	31	31	-	-	-

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия, (Таблица 5))

Таблица 5

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины*
-	-	-	-

3) Оценка меню:

3.1. В образовательном учреждении имеется примерное двенадцатидневное меню на 2020-2021 учебный год для учащихся с 7 до 10 лет, с 11 лет и старше, утвержденное директором МАОУ «Новосельская средняя школа» Турышевой З.Г от 01.09.2020 г., имеются технологические карты к нему.

В ходе проведения проверки в отношении МАОУ «Новосельская средняя общеобразовательная школа», 623220, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, на объекте: МАОУ «Новосельская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623220, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, установлено, что представленное примерное 12-ти дневное меню, утвержденное директором МАОУ «Новосельская средняя школа» Турышевой З.Г от 01.09.2020 г., разработано без учета сезонности, в меню не указан сезон (например: осенне-зимний); отсутствует дифференцировка по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

В ходе проведения проверки в отношении МАОУ «Новосельская средняя общеобразовательная школа», 623220, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, на объекте: МАОУ «Новосельская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623220, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, установлено, что примерное 12-дневное меню МАОУ «Новосельская средняя школа», составлено не в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно: отсутствует информация (согласно приложения 2 СанПиН 2.4.5.2409-08) о содержании витамина А, Е в каждом блюде.

В ходе проведения проверки в отношении МАОУ «Новосельская средняя общеобразовательная школа», 623220, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, на объекте: МАОУ «Новосельская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623220, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, при рассмотрении примерного 12-дневного меню установлено, что фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню, а именно: фактическое меню (меню-требование) от 21.12.2020 г. не соответствует 2 дню примерного 12-дневного меню (в фактическом меню 21.12.2020 г. в завтрак отсутствует сыр, фрукты; в обед отсутствуют свежие огурцы порционно), что подтверждается копией журнала бракеража готовой кулинарной продукции от 21.12.2020 г., копией фактического меню от 21.12.2020 г., копией 12-дневного примерного меню - 2 день).

В примерном 12-дневном меню соблюдаются требования по массе порций блюд с учетом возраста.

В ходе проведения проверки в отношении МАОУ «Новосельская средняя общеобразовательная школа», 623220, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, на объекте: МАОУ «Новосельская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623220, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, при рассмотрении примерного 12-дневного меню и технологических карт установлено, что технологические карты оформлены не в соответствии с Приложением 5 СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно в технологических картах № 241 «Компот из сухофруктов», № 36 «Рис припущенный с овощами», № 57 «Фрикадельки мясные» сборник рецептов указан не в соответствии с примерным 12-дневным меню (Примерное 12-дневное меню: Сборник технических нормативов для питания в школьных организациях. Методические рекомендации и технические документы. Екатеринбург, 2011).

В ходе проведения проверки в отношении МАОУ «Новосельская средняя общеобразовательная школа», 623220, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, на объекте: МАОУ «Новосельская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623220, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, при рассмотрении примерного 12-дневного меню для детей 7-10 лет установлено, что в примерном меню рыба включена 1 раз (на 4 день), творог включен 1 раз (на 5 день), при требовании включать рыбу, творог 1 раз в 2 - 3 дня, что подтверждается копией примерного 12-дневного меню для детей 7-10 лет.

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – в питании используется соль йодированная, хлеб пшеничный, обогащенный Валетек-3.

3.3. Искусственная С - витаминизация проводится. Для этих целей используют Аскорбиновую кислоту 2,5 г, в промышленной упаковке. Требования к проведению С – витаминизации третьих блюд соблюдаются. Документация ведется.

В ходе проведения проверки в отношении МАОУ «Новосельская средняя общеобразовательная школа», 623220, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, на объекте: МАОУ

«Новосельская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: 623220, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, установлено, что на пищеблоке образовательного учреждения не соблюдаются требования к проведению искусственной С-витаминизации третьих блюд, а именно: отсутствует специальное оборудование для измерения температуры витаминизации третьих блюд (термоцуп), используется препарат аскорбиновой кислоты промышленного изготовления фасовкой 2,5 г., отсутствуют весы для точного дозирования вносимого витамина С с учетом возраста обучающихся. Витаминизации проводится в одной емкости для разных возрастов. Витаминизация проводится без учета суточной потребности в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше (60 мг и 70 мг соответственно) и распределения в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях (доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии в обед 30-35 %). (См. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»).

3.4. Использование в меню премиксов – в питании детей образовательного учреждения не используются премиксы.

3.5. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню – суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл – удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (в мг), А (рет. Экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг) – Завтраки: Таблица 6, Таблица7; Обеды: Таблица 10, Таблица 11;

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд не проводилось, на момент проведения обследования раздача пищи закончилась.

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность):

В ходе проверки проведены лабораторные исследования:

- лабораторные исследования рациона (обед для детей от 11 до 17 лет) – исследованная проба по физико-химическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 6348 от 23.12.2020 г., выданным ИЛЦ Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области». (Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.)

- лабораторные исследования готовой кулинарной продукции на микробиологические показатели (Биточки из мяса говядины паровые с луком, дата изготовления 21.12.2020 г.), исследованная проба соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 6349 от 25.12.2020 г., выданным ИЛЦ Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области». (Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.)

- лабораторные исследования третьих блюд на содержание С-витамина провести не представляется возможным, т.к. на момент проведения проверки раздача пищи закончилась.

- лабораторные исследования йодированной соли на содержание йода провести не представляется возможным, ввиду недостаточного количества для исследований в соответствии с требованиями ГОСТ.

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) – среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню – кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей (Завтраки: Таблица 8, Таблица 9; Обеды: Таблица 12, Таблица 13) для детей с 6,5-11 лет / с 11 лет и старше;

Таблица 6

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	Макс.	Мин.	Макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
506	576	376,82	554,87	22,037	0,24	-	-

Таблица 7

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
336,94	353,47	108,123	5,47	-	-

Таблица 8

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
Оценить невозможно	Оценить невозможно	Отсутствуют	Отсутствуют	имеется	Отсутствуют

Таблица 9

ЗАВТРАК
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям

Овощей	Фруктов
Отсутствуют	10

Таблица 10

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	Макс.	Мин.	Макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
552	887	649,88	784,42	43,64	0,43	-	-

Таблица 11

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
269,08	475,86	190,24	8,034	Оценить невозможно	Оценить невозможно

Таблица 12

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи			Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)		
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
Оценить невозможно	Оценить невозможно	-	-	Имеются на 3,11 день	-

Таблица 13

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
6	-

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. В образовательном учреждении заключены договоры на поставку продуктов с ООО «Саранинский хлеб» Красноуфимского райпо (хлеб и хлебобулочная продукция), ИП Галимовым М.С. (овощи), ИП Голенищевой И.В. (все группы продуктов), ИП Глазыриным А.А.(молочная продукция).

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

4.2. Маркировка находящейся на хранении пищевой продукции и продовольственного сырья соответствует требованиям ТР ТС 022/2011.

4.3. Контроль ведения бракеража сырья (Таблица 14):

Таблица 14

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Были ли замечания к поступающему у пищевого сырья (за посл.мес.	Выявлены ли в ходе проверки замечания				
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

5. Приготовление блюд (Таблица 15, Таблица 16).

5.1. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции;

5.2. Все установленное в производственных помещениях технологическое оборудование, инвентарь находятся в исправном состоянии, представлен акт контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Технологическое оборудование и инвентарь в достаточном количестве, используется рационально для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд.

5.3. Технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами соблюдается.

5.4. Режим обработки яиц соблюдается: в мясном цехе выделена зона для обработки яиц, имеется отдельно промаркированная емкость, дезинфицирующие и моющие средства, рабочие инструкции по обработке яйца.

5.5. Технология обработки овощей и фруктов соблюдается: имеется овощной цех, оборудованный в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, разработаны рабочие инструкции по обработке фруктов и овощей. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты удаляют 3 – 4 наружных листа. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях варочного цеха в моечных

ваннах.

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное, режим мытья и дезинфекции соблюдается. Для мытья посуды используют моющее средство «Ника», для дезинфекции используют дезинфицирующее средство «Ника-хлор». На рабочих местах имеются разработанные инструкции по применению моющих и дез. Средств.

5.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек, по органолептическим показателям. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

5.8. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи отбирается суточная проба приготовляемых блюд. Отбор суточной пробы проводит сотрудник пищеблока под контролем медицинского работника. Суточные пробы хранятся 48 часов в специально отведенном месте, в холодильнике, при температуре +2 - +6 град. С.

Таблица 15

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Соблюдению принципов точности</i>	<i>исправности технологического оборудования</i>	<i>исправности инвентаря</i>	<i>достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления</i>	<i>технологии приготовления блюд</i>
нет	нет	нет	нет	нет

Таблица 16

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Режиму обработки яиц</i>	<i>Режиму обработки овощей и фруктов</i>	<i>Санитарному состоянию помещений</i>	<i>Работе бракеражной комиссии</i>	<i>Наличию суточных проб и условиям их хранения</i>
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания (Таблица 17, Таблица 18):

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды соблюдаются. Для мытья посуды оборудовано специальное помещение. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. Моечного оборудования (ванн) достаточно. Для ополаскивания посуды моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой. Для просушивания столовой посуды имеются сушики.

6.2. Режим мытья кухонной и столовой посуды соблюдается.

В рамках проверки проведены лабораторные исследования смывов с объектов внешней среды (БГКП) – исследованные пробы соответствуют требованиям МУ 2657-82, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П - 2233 от 22.12.2020 г., выданным ИЛЦ Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области». (Аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.)

6.3. Персонал пищеблока обеспечен специальной одеждой, в наличии имеется по 3 комплекта специальной одежды.

6.4. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеются. В каждом производственном помещении имеется раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Используется жидкое мыло, бумажные полотенца. В каждом цехе имеется раствор антисептика для обработки рук.

6.5. Персоналом пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, проводится мытье рук и последующая дезинфекция в начале рабочей смены, после окончания одного вида работ, перед началом следующей работы, после посещения санитарного узла.

6.6. На пищеблоке ежедневно ведется журнал «Здоровья», информация в него вносится поваром своевременно, контроль за ведением журнала осуществляет медицинский работник.

6.7. Персонал пищеблока своевременно и в полном объеме проходит периодический медицинских осмотр, вакцинацию.

На пищеблоке образовательного учреждения работает 3 человека.

Представлены списки контингентов подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам по состоянию на 01.12.2020 г. и 25.03.2017 г.

Представлены медицинские книжки и прививочные сертификаты сотрудников.

Сотрудники пищеблока проходят вакцинацию/ревакцинацию в соответствии с национальным календарем профилактических прививок РФ (Приказ 125н от 21.03.2014 г. "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям).

Все сотрудники организации, связанные с хранением, изготовлением и реализацией пищевой продукцией, воспитанием и обучением детей проходят профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке в соответствии с Приказом Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

6.8. На пищеблоке имеется необходимый запас столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств.

В рамках проверки были проведены лабораторные исследования:

- дезинфицирующего средства на пищеблоке (рабочий раствор 0,03 % «Ника - хлор») - исследованная проба соответствует требованиям инструкции № 45, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 6350 от

21.12.2020 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

6.9. Имеется информационный стенд об организации питания. На информационном стенде размещена информация, содержащая рекомендации по организации здорового питания, профилактике заболевания, примерное 14-ти дневное меню. В обеденном зале размещено меню на день с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порции.

Таблица 17

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>условиям обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>режиму обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>обеспеченности персонала спец. одеждой</i>	<i>соблюдению персоналом правил личной гигиены</i>	<i>заполнению журнала «Здоровье»</i>
нет	нет	нет	нет	нет

Таблица 18

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Полноте прохождения медицинских осмотров персоналом</i>	<i>Наличию необходимых прививок персонала</i>	<i>Своевременности прохождения ГвиО</i>	<i>Запасу столовой посуды, моющих и дез. Средств</i>	<i>Наличию информационного стенда</i>
да	нет	нет	нет	нет

6.10. Результаты родительского (общественного контроля): Родительский контроль за организацией питания в образовательном учреждении проводится при проведении родительских собраний.

Замечания по организации питания: отсутствуют.

Не осуществляется проведение замеров % - пищи не съеданной обучающимися в ходе родительского контроля.

6.11. Расчет % пищи, не съеданной обучающимися (Таблица 19, Таблица 20)

Таблица 19

% пищи, не съеданной обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	0

Таблица 20

% пищи, не съеданной обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	5 %

Организация противоэпидемических мероприятий по профилактике COVID-19

В общеобразовательной организации проводятся следующие противоэпидемические мероприятия:

- ограничение доступа в организацию лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами ремонт и обслуживание технологического оборудования.

- проведение дежурным администратором и дежурным «утренних фильтров» с обязательной термометрией, с использованием бесконтактных термометров, с целью выявления и недопущения в организацию воспитанников, сотрудников с признаками респираторных заболеваний при входе в здание, представлен журнал термометрии учащихся, сотрудников.

В рамках профилактических мер по предотвращению заноса инфекции в организацию руководителем осуществляются следующие меры:

- проводится уточнение состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.), что подтверждается копией журнала измерения температуры учащимся, сотрудникам и посетителям.

- в общеобразовательной организации имеются антисептические средства для рук при входах в здание, при входе в столовую, в туалетах для учеников и сотрудников.

- в учебных помещениях проводится дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 часа всех контактных поверхностей. Представлен журнал дезинфекции контактных поверхностей и уборки помещений.

- производителя, в концентрациях для вирусных инфекций. Имеются разработанные инструкции по разведению дезинфицирующих средств. Дезинфицирующие средства используются не в соответствии с инструкцией

- проветривание учебных кабинетов проводится после каждого урока, что подтверждается копией журнала контроля проветривания.

- генеральная уборка помещений в общеобразовательной организации проводится 1 раз в неделю, представлен журнал по проведению генеральных уборок.

В рамках проверки были проведены лабораторные исследования:

- дезинфицирующего средства в санитарно-бытовых помещениях (рабочий раствор 0,01 % «Ника-хлор») - исследованная проба соответствует требованиям инструкции № 45, что подтверждается протоколом лабораторных

испытаний № 6351 от 21.12.2020 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

Директором разработан приказ о назначении ответственных лиц в учреждении по соблюдению и обеспечению контроля за противоэпидемическим режимом по COVID-19, проведена корректировка должностных инструкции сотрудников с утверждением дополнительных обязанностей по соблюдению и обеспечению контроля за противоэпидемическим режимом по COVID-19.

В учреждении разработан алгоритм действий (проведения противоэпидемических мероприятий) при выявлении случая лабораторного подтверждения COVID-19 среди сотрудников и детей, что подтверждается представленным алгоритмом действий при подозрении на коронавирус среди воспитанников с сотрудниками, утвержденный директором.

В общеобразовательной организации проводится регулярное обеззараживание воздуха с использованием специального оборудования, представлен журнал учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовой бактерицидной установки.

В учреждении имеется информация по расчетам потребности ОУ в средствах индивидуальной защиты и дезинфицирующих средствах.

Обеспечен не менее чем пятидневный запас моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски), перчаток, экранов. Представлены товарно-транспортные накладные.

Сотрудники, участвующие в раздаче пищи, обслуживающий персонал работают с использованием средств индивидуальной защиты (маски, перчатки). Смена одноразовых масок происходит каждые 3 часа, представлен журнал учета выдачи масок и перчаток.

В рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), сокращения контактов между сотрудниками для ограничения воздушно-капельного и контактного механизмов передачи инфекции в организациях работодателям организованы следующие мероприятия:

- Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения сотрудников в отдельных кабинетах.

- Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерывов на отдых.

- Внедрено преимущественно электронное взаимодействие, а также использование телефонной связи для передачи информации.

- Прекращение проведения любых массовых мероприятий в организации, запрет участия работников в мероприятиях других коллективов.

- Организовано централизованное питание в столовой в строго определенное время по утвержденному графику.

- В местах общего пользования оборудованы умывальники для мытья рук с мылом и дозаторами для антисептиков.

- Проведение ежедневной влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Представлен журнал дезинфекции контактных поверхностей и уборки помещений.

- В помещениях с постоянным нахождением работников применяются бактерицидные облучатели воздуха рециркуляторного типа, представлен журнал учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовой бактерицидной установки.

- Осуществляется регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений.

Проводятся другие организационные мероприятия по предотвращению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19):

- Работники проинформированы о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или, обработки кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета, перед каждым приемом пищи, представлен журнал инструктаж сотрудников по вопросам предупреждения распространения НКВИ.

- Сотрудники не направляются в командировки.

- Среди сотрудников, лица из групп риска, к которым относятся лица старше 65 лет переведенные на дистанционную форму работы, что подтверждается копией приказа от 01.09.2020г

- В течение рабочего дня организованы осмотры работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией, что подтверждается журналом термометрии сотрудников

Проведена иммунизация против гриппа в эпидемический сезон 2020-2021 учебного года сотрудникам и учащимся.

Организация производственного контроля

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий за организацией питания, условиями обучения детей, условиями труда работающих утверждена руководителем учреждения.

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем разработаны процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

В связи с изданием Постановления Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631 «Об отмене нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю при осуществлении федерального государственного

санитарно-эпидемиологического надзора» СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования утратил силу с 1 января 2021 года. Замечания в ходе проведения внеплановой выездной проверки являются нарушениями пунктов вышеназванного нормативного документа. На момент окончания внеплановой проверки 12.01.2021 г. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования признан недействующим.

Нарушения требований НД не установлено

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	проинспектировано	изъято из оборота	№ п. прил.2
1.81	1	Сок яблочный осветленный восстановленный. Объем 1 л.	ООО "Ширококарамышский консервный завод-2001", Россия, 412882, Саратовская область, Лысогорский район, с.Широкий Карамыш, ул.Заводская, 2.	ИП Голенищева И.В.	3726 от 09.12.2020	1 л	38	20	0	
1.21	2	Крупа ячменная перловая	ООО ТПФ СМК, Россия, 620039, Екатеринбург, пер. Никольский, 1, склад №29	ИП Голенищева И.В.	3338 от 18.11.2020	1 кг	24	5	0	
1.01.1	3	Мясо отрубы из говядины лопаточные бескостные внутренняя часть замороженные.	Свердловская область, г.Крансоуфимск, ул.Свободы, д.6, кв.	ИП Голенищева И.В.	3726 от 09.12.2020	1 кг	398	15.16	15.16	5
1.21	4	Крупа гречневая ядрица быстро разваривающаяся 1 сорт	ООО ТПФ СМК, Россия, 620039, Екатеринбург, пер. Никольский, 1, склад №29	ИП Голенищева И.В.	338 от 18.11.2020	1 кг	1	5	0	
1.11	5	Сметана м.д.ж 15%	ООО Маско, Россия, 617830, Пермский край, г. Чернушка, ул. Ленина,	ИП Глазырин А.А.	20820 от 18.12.2020	0.25 кг	38	1	0	
1.71	6	Капуста белокачанная свежая урожай сентябрь 2020 года	ИП Немков М.А. Свердловская область, Ачитский район, пос.Уфимский, ул. Каргинская, д.28, кв.15	ИП ГКФХ Галимов М.С.	2526 от 03.12.2020	3 кг	25	12	0	
1.14	7	Яйца куриные пищевые столовые, 1 категория.	ООО "Нижнетагильская птицефабрика", Россия, Свердловская область, г. Нижний Тагил, шоссе Салдинское, 69	ИП Голенищева И.В.	3861 от 16.12.2020	шт.	6	360	0	

Приложение № 2 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

№	не соответствует требованиям по результатам л/и	перечень №№ из прил. 1
1	безопасности	
2	качества	
3	подлинности (фальсификация)	
	нарушение требований маркировки продукции	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	
4а	без информации средствами идентификации	
5	с неполной информацией	
5а	с неполной информацией средствами идентификации	
6	с недостоверной информацией	
6а	с недостоверной информацией средствами идентификации	
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
	нарушение требований к документам	
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос. регистрации, ветеринарных документов и др.)	
9	без товаросопроводительных документов (ТСД)	
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД	
11	недостоверное декларирование продукции	
12	контрафактная продукция	
13	упаковка не соответствует требованиям НД	
14	имеются явные признаки недоброкачества	
15	сроки годности истекли	

Данные по объекту							
1.	наименование	Структурное подразделение Новосельский детский сад					
2.	адрес	623334, Красноуфимский район, с. Новое Село, Новая ул., 8					
3.	ОКВЭД	85.11 Образование дошкольное					
4.	ведомственная классификация	дошкольные учреждения (85.11, 88.91)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Турышева Зия Габдулловна, директор					
9.	телефон, факс, e-mail	3-53-46					
10.	контактная информация	Турышева Зия Габдулловна, директор 3-53-46					
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
всего		9	0	9	0	0	0
женщины		9					
подростки 15-17 лет							

Предмет проверки		
№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.	ГЛ.1 СТ.1, ГЛ.4.СТ.9.2, ГЛ.4.СТ.10.1, ГЛ.4.СТ.10.2, ГЛ.4.СТ.10.3, ГЛ.4.СТ.11.4
2.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.	12.2
3.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.	10.6
4.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.	8.1
5.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.	4.11., 4.13., 4.18.
6.	СП 3.1.2.3116-13 Профилактика внебольничных пневмоний.	7.1, 7.2
7.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.	11.2.
8.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного	6.2

	гепатита А.	
9.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.	6.4
10.	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (covid-19)*	2.3., 2.4., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.14., 3.15., 3.16., 4.1., 4.2., 4.2.1., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4.
11.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	18.1, 18.3, 18.8
12.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.	4.3.1
13.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.	4.1.
14.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	2.7., 3.4.
15.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 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.	11, 16, 19, 20, 21, 33, прил.2
16.	СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)*	1.1., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.5., 2.6., 2.7., 3.2.

Описательная часть

Проведена внеплановая выездная проверка в отношении Муниципального автономного общеобразовательного учреждения "Новосельская средняя общеобразовательная школа" (далее МАОУ «Новосельская СОШ»), 623334, Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, на объекте: Структурное подразделение Новосельский детский сад, расположенном по адресу: 623334, Красноуфимский район, с. Новое Село, Новая ул., 8, по требованию Красноуфимской межрайонной прокуратуры от 28.10.2020 № 1-893в-20/8 о проведении внеплановой проверки на основании распоряжения № 01-01-01-03-07/41590 от 08.12.2020 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова.

Краткая характеристика объекта:

Территория участка детского сада огорожена забором. Детский сад расположен в одноэтажном кирпичном здании. Площадь здания детского сада составляет 622 кв.м. Здание находится в собственности МАОУ «Новосельская средняя школа» согласно Свидетельства о государственной регистрации права №66АД 001152 от 20.01.2010 г.

Вместимость здания по проекту - 30 человек (2 группы). По списочному составу - 10 детей, фактически на 24.12.2020 г. присутствовало 10 детей в 2-х группах.

Здание детского сада включает в себя следующий набор помещений: пищеблок, склад, 2 группы, 2 туалета для детей, 1 туалет для персонала, 2 раздевалки для детей, кабинет заведующей, прачечная, спортивный зал.

Санитарно-техническое состояние помещений учреждения, мест общего пользования удовлетворительное, внутренняя отделка помещений допускает проведение влажной уборки и дезинфекции.

Здание оборудовано централизованным холодным хозяйственно-питьевым водоснабжением. Горячее водоснабжение осуществляется с использованием водонагревателей, канализация – на выгреб, отопление централизованное – электрическое, освещение естественное и искусственное.

Организация противозидемических мероприятий по профилактике COVID-19

В дошкольной организации проводятся следующие противозидемические мероприятия:

- проведение «утренних фильтров» обучающихся с обязательной термометрией с использованием бесконтактных термометров (наличии 2 шт). С этой целью был определён список ответственных лиц, закреплены сотрудники;

- проводится уточнение состояния здоровья лиц, проживающих вместе с работниками, информации о возможных контактах работников с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.), что подтверждается копией журнала здоровья сотрудников;

- ограничение доступа в организацию лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ,

связанных с производственными процессами ремонт и обслуживание технологического оборудования;

- при входе в организацию имеются кожные антисептики для обработки рук, предназначенные для этих целей;
- запрещены массовые мероприятия.

В рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), сокращения контактов между сотрудниками для ограничения воздушно-капельного и контактного механизмов передачи инфекции в организации проводятся следующие мероприятия:

- ограничены контакты между коллективами отдельных функциональных рабочих групп, не связанных общими задачами и производственными процессами;

- ограничено перемещение работников в обеденный перерыв и во время перерывов на отдых: перемещение на другие участки, в отделы, помещения, не связанные с выполнением прямых должностных обязанностей;

- сотрудники, отвечающие за перемещение материалов, изделий и документов между функциональными рабочими группами обеспечены средствами защиты органов дыхания и перчатками;

- организация работы пищеблока в соответствии с рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания;

- умывальники для мытья рук обеспечены жидким мылом и кожными антисептиками;

- работники, контактирующие при работе с посетителями, сотрудники пищеблока и технический персонал обеспечены запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), а также кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. В учреждении имеется не менее чем пятидневный запас средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчатки, что подтверждается копиями товарных накладных на приобретение средств индивидуальной защиты.

- проведение ежедневной влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования с применением дезинфицирующих средств. Проводится дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники, представлены соответствующие журналы.

- обеспечено наличие не менее чем пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток;

- обеспечено применение в помещениях с постоянным нахождением работников и детей бактерицидных облучателей воздуха, представлены журналы учета работы бактерицидных облучателей. В образовательной организации в наличии достаточное количество облучателей – рециркуляторов бактерицидных, установлены в следующих помещениях садика: спальная комната, раздевалка, детская группа, кабинет заведующей, туалет, коридор.

- регулярное проветривание (после каждого урока) рабочих помещений, представлены соответствующие журналы;

Проводятся другие организационные мероприятия по предотвращению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19):

- работники проинформированы о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета, перед каждым приемом пищи;

- сотрудники не направляются в командировки;

- сотрудники старше 65 лет отсутствуют;

В организации проводятся противоэпидемические мероприятия:

- уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств непосредственно перед началом функционирования Организации;

- обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в здание, санитарные узлы и туалетные комнаты, используются следующие средства: «Део-хлор»;

- ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, применяются следующие средства: «Део-хлор».

- генеральная уборка один раз в неделю, представлен соответствующий журнал;

- обеспечено постоянное наличие в санитарном узле для детей мыла;

- посещение Организации детьми, перенесшими заболевание, и (или) в случае, если ребенок был в контакте с больным COVID-19, осуществляется при наличии медицинского заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания в организации, представлены соответствующие справки.

Установлено, что работники проходят вакцинацию против инфекционных заболеваний в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок (Приказ МЗ РФ от 21.03.2014 №125н), Региональным календарем профилактических прививок Свердловской области (Приказ МЗ Свердловской области от 1 ноября 2017 года № 1895-п «Об утверждении регионального календаря профилактических прививок Свердловской области»), а так же по эпидпоказаниям (Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области от 18 июня 2008 г. № 9 «О вакцинопрофилактике гепатита А и дизентерии Зонне в Свердловской области»).

Сотрудники проходят медицинские осмотры в соответствии с Приказом МЗ РФ № 302н от 12.04.2011 г. «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».

Все сотрудники организации, связанные с хранением, изготовлением и реализацией пищевой продукцией, воспитанием и обучением детей проходят профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке в соответствии с Приказом Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

Нарушения требований НД не установлено

Данные по объекту								
1.	наименование	Филиал Кошаевский детский сад						
2.	адрес	623300, Красноуфимский район, д. Большое Кошаево, Октября ул., 17						
3.	ОКВЭД	85.11 Образование дошкольное						
4.	ведомственная классификация	дошкольные учреждения (85.11, 88.91)						
5.	классификация предприятия розничной торговли							
6.	наличие ППК	есть						
7.	наличие ИИИ	нет						
8.	руководитель: ФИО, должность	Турышева Зилия Габдулловна, директор						
9.	телефон, факс, e-mail	3-53-46						
10.	контактная информация	Турышева Зилия Габдулловна, директор 3-53-46						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы	
		всего	5	0	10	0	0	0
		женщины	5					
		подростки 15-17 лет						
Предмет проверки								
№ п/п	наименование НД	пункты НД						
1.	Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.	ГЛ.1 СТ.1, ГЛ.4.СТ.9.2, ГЛ.4.СТ.10.1, ГЛ.4.СТ.10.2, ГЛ.4.СТ.10.3, ГЛ.4.СТ.11.4						
2.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.	12.2						
3.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.	10.6						
4.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.	8.1						
5.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.	4.11., 4.13., 4.18.						
6.	СП 3.1.2.3116-13 Профилактика внебольничных пневмоний.	7.1, 7.2						
7.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.	11.2.						
8.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.	6.2						
9.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.	6.4						
10.	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid-19)*	2.3., 2.4., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.14., 3.15., 3.16., 4.1., 4.2., 4.2.1., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4.						
11.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	18.1, 18.3, 18.8						
12.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.	4.3.1						
13.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.	4.1.						
14.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	2.7., 3.4.						
15.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 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	11, 16, 19, 20, 21, 33, прил.2						

	предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.	
16.	СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)*	1.1., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.5., 2.6., 2.7., 3.2.

Описательная часть

Проведена внеплановая выездная проверка в отношении Муниципального автономного общеобразовательного учреждения "Новосельская средняя общеобразовательная школа" (далее МАОУ «Новосельская СОШ»), 623334, Красноуфимский район, с. Новое Село, Уральская ул., 2, на объекте: филиал Кошаевский детский сад, расположенный по адресу: 623300, Красноуфимский район, д. Большое Кошаево, Октября ул., 17, по требованию Красноуфимской межрайонной прокуратуры от 28.10.2020 № 1-893в-20/8 о проведении внеплановой проверки на основании распоряжения № 01-01-01-03-07/41590 от 08.12.2020 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова.

Краткая характеристика объекта:

Территория участка детского сада огорожена забором. Детский сад расположен в одноэтажном кирпичном здании. Площадь здания детского сада составляет 622 кв.м. Здание находится в собственности МАОУ «Новосельская средняя школа» согласно Свидетельства о государственной регистрации права № 66АД 001152 от 20.01.2010 г.

Вместимость здания по проекту - 30 человек (2 группы). По списочному составу - 10 детей, фактически на 24.12.2020 г. присутствовало 10 детей в 2-х группах.

Здание детского сада включает в себя следующий набор помещений: пищеблок, склад, 2 группы, 2 туалета для детей, 1 туалет для персонала, 2 раздевалки для детей, кабинет заведующей, прачечная, спортивный зал.

Санитарно-техническое состояние помещений учреждения, мест общего пользования удовлетворительное, внутренняя отделка помещений допускает проведение влажной уборки и дезинфекции.

Здание оборудовано централизованным холодным хозяйственно-питьевым водоснабжением. Горячее водоснабжение осуществляется с использованием водонагревателей, канализация – на выгреб, отопление централизованное – электрическое, освещение естественное и искусственное (лампы накаливания).

Организация противоэпидемических мероприятий по профилактике COVID-19

В дошкольной организации проводятся следующие противоэпидемические мероприятия:

- проведение «утренних фильтров» обучающихся с обязательной термометрией, с использованием бесконтактных термометров (наличии 2 шт), с этой целью был определен список ответственных лиц, закреплены сотрудники;

- проводится уточнение состояния здоровья лиц, проживающих вместе с работниками, информации о возможных контактах работников с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.), что подтверждается копией журнала здоровья сотрудников;

- ограничение доступа в организацию лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами ремонт и обслуживание технологического оборудования;

- при входе в организацию имеются кожные антисептики для обработки рук, предназначенные для этих целей;
- запрещены массовые мероприятия.

В рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), сокращения контактов между сотрудниками для ограничения воздушно-капельного и контактного механизмов передачи инфекции в организации проводятся следующие мероприятия:

- ограничены контакты между коллективами отдельных функциональных рабочих групп, не связанных общими задачами и производственными процессами;

- ограничено перемещение работников в обеденный перерыв и во время перерывов на отдых: перемещение на другие участки, в отделы, помещения, не связанные с выполнением прямых должностных обязанностей;

- сотрудники, отвечающие за перемещение материалов, изделий и документов между функциональными рабочими группами обеспечены средствами защиты органов дыхания и перчатками;

- организация работы пищеблока в соответствии с рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания;

- умывальники для мытья рук обеспечены жидким мылом и кожными антисептиками;

- работники, контактирующие при работе с посетителями, сотрудники пищеблока и технический персонал обеспечены запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), а также кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. В учреждении имеется не менее чем пятидневный запас средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчатки, что подтверждается копиями товарных накладных на приобретение средств индивидуальной защиты.

- проведение ежедневной влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования с применением дезинфицирующих средств. Проводится дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев,

оргтехники, представлены соответствующие журналы.

- обеспечено наличие не менее чем пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток;

- обеспечено применение в помещениях с постоянным нахождением работников и детей бактерицидных облучателей воздуха, представлены журналы учета работы бактерицидных облучателей. В образовательной организации в наличии достаточное количество облучателей – рециркуляторов бактерицидных, установлены в следующих помещениях сада: спальная комната, раздевалка, детская группа, кабинет заведующей, туалет, коридор.

- регулярное проветривание (после каждого урока) рабочих помещений, представлены соответствующие журналы;

Проводятся другие организационные мероприятия по предотвращению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19):

- работники проинформированы о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета, перед каждым приемом пищи;

- сотрудники не направляются в командировки;

- сотрудники старше 65 лет отсутствуют;

В организации проводятся противоэпидемические мероприятия:

- уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств непосредственно перед началом функционирования Организации;

- обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в здание, санитарные узлы и туалетные комнаты, используются следующие средства: «Део-хлор»;

- ежедневная влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, применяются следующие средства: «Део-хлор».

- генеральная уборка один раз в неделю, представлен соответствующий журнал;

- обеспечено постоянное наличие в санитарном узле для детей мыла;

- посещение Организации детьми, перенесшими заболевание, и (или) в случае, если ребенок был в контакте с больным COVID-19, осуществляется при наличии медицинского заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания в организации, представлены соответствующие справки.

Установлено, что работники проходят вакцинацию против инфекционных заболеваний в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок (Приказ МЗ РФ от 21.03.2014 №125н), Региональным календарем профилактических прививок Свердловской области (Приказ МЗ Свердловской области от 1 ноября 2017 года № 1895-п «Об утверждении регионального календаря профилактических прививок Свердловской области»), а так же по эпидпоказаниям (Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области от 18 июня 2008 г. № 9 «О вакцинопрофилактике гепатита А и дизентерии Зонне в Свердловской области»).

Сотрудники проходят медицинские осмотры в соответствии с Приказом МЗ РФ № 302н от 12.04.2011 г. «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».

Все сотрудники организации, связанные с хранением, изготовлением и реализацией пищевой продукцией, воспитанием и обучением детей проходят профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке в соответствии с Приказом Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

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

- протоколы отбора проб № 698/1 от 21.12.2020 г., № 698/2 от 21.12.2020 г., № 698/3 от 21.12.2020 г., № 698/4 от 21.12.2020 г.;

- протоколы лабораторных испытаний № П - 2233 от 22.12.2020 г., № 6348 от 23.12.2020 г., № 6349 от 25.12.2020 г., № 6350 от 21.12.2020 г., № 6351 от 21.12.2020 г., выданные ИЛЦ Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

- предписание об устранение выявленных нарушений санитарно – эпидемиологических требований № 698/2020-23 от 14.01.2021 г.;

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

Подписи лиц, проводивших проверку:

специалист-эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Красноуфимск,
Красноуфимском, Ачитском и Артинском
районах

должность

подпись

Кривошекова Татьяна Юрьевна

ФИО

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

ДИРЕКТОР ТУРЫШЕВА ЗИЛЯ ГАБДУЛЛОВНА

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

14.01. 2021 г.

подпись

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку