

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по  
Краснодарскому краю территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в г. Армавире,  
Успенском, Новокубанском и Отрадненском районах  
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Отрадненский район  
(место составления акта)

« 20 » сентября 2019 г.  
(дата составления акта)  
12-30 час  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля  
юридического лица, индивидуального предпринимателя  
№ 572

По адресу / адресам: Краснодарский край, Отрадненский район, ст. Удобная, ул. Школьная, 13  
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения органа государственного контроля (надзора) о проведении  
плановой выездной проверки юридического лица № 572р-15-2019 от 27.08.  
2019 г.  
(наименование документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка  
(плановая/внеплановая, документация/выездная)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная  
школа № 7  
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

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

Общая продолжительность проверки: 10 рабочих дней, 09.09.2019г.- 20.09.2019г.  
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере  
защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в  
г. Армавире, Успенском, Новокубанском и Отрадненском районах  
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении  
выездной проверки) О проведении плановой проверки уведомлена директор МБОУ «СОШ № 7  
Литвиненко Светлана Васильевна 28.09.2019 10 час 10 мин  
(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:  
не требуется  
(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а),

проводившее проверку: старший специалист 1 разряда Черепяхина Наталья Степановна

С привлечением в качестве экспертов, представителей экспертных организаций, следующих лиц: Ручкина  
Вячеслава Александровича главного врача, Романова Евгения Викторовича заведующего санитарно-  
эпидемиологическим отделом, Сухову Татьяну Алексеевну заведующую санитарно-гигиенической  
лабораторией, Шмиголь Татьяну Александровну и.о. заведующей лабораторией микробиологических  
исследований, Табунчикову Татьяну Валерьевну врача-лаборанта, Ерохину Людмилу Ивановну химика-  
эксперта, Леваяня Анну Васильевну, помощника врача эпидемиолога; Макейкину Галину Александровну,  
помощника врача по гигиене питания; Никитину Людмилу Викторовну, химика эксперта; Армавирского  
филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае", аттестат аккредитации ФБУЗ  
"Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае" от 07.09.2015 № RA RU. 710012, выдан

**Федеральной службой по аккредитации.**

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

Литвиненко Светлана Васильевна, директор МБОУ-

**При проведении проверки присутствовали: СОШ № 7**

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность 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)

Перед началом проверки директору вручено распоряжение № 572-15-2019 от 27.08.2019г.

- служебные удостоверения, лиц, осуществляющих мероприятия по контролю.

В ходе проведения проверки:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 7 свою деятельность осуществляет на основании устава, утвержден Постановлением главы муниципального образования Отраденский район № 239 от 02.04.2015 г. В соответствии с уставом основными задачами учреждения являются: создание необходимых условий для получения начального общего образования, основного общего образования и среднего (полное) общего образования. Образовательную деятельность учреждение осуществляет на основании лицензии № 02235 от 19.05.2011 г. Учреждение относится ко второй группе санитарного благополучия. Группа гигиенической значимости – высокая. Дата проведения последней плановой проверки – ноябрь 2016г. Учреждение функционирует при наличии санитарно – эпидемиологического заключения соответствия образовательной, воспитательной деятельности требованиям санитарных правил 23.КК.19.000.М. 007838.05.06. от 04.05.2006г. Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 7 расположена на обособленном земельном участке в центральной части жилой застройки ст. Удобной, ул. Школьная 13. Размещается в 3-х трех зданиях: основное трех этажное здание из кирпича 1968 года постройки, одноэтажное кирпичное здание 1968 года постройки для трудового обучения начальных классов, одноэтажное кирпичное здание 1968 года постройки для трудового обучения мальчиков. Расчетная мощность учреждения 550 гигиенических мест, по списку 579 учащихся. В учреждении проведен косметический ремонт классных и вспомогательных помещений, в учреждении оборудованы гардеробы раздельные для старшеклассников и обучающихся начальных классов.

**Территория** учреждения площадью 9438 м<sup>2</sup> обособлена, ограждена, зонирована, освещена снаружи, ограждена по периметру. Для озеленения участка не используются деревья и кустарники с ядовитыми плодами и колючками. К спортивной площадке, надворным туалетным установкам, мусоросборникам обустроены дорожки с асфальтным покрытием. Выполнение программ учебного предмета «Физическая культура», а так же проведение секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий осуществляется на физкультурно – спортивной площадке, размещена на прилегающей к школе территории, имеет специальное покрытие, благоустроена, уборка территории участка проведена. На территории оборудованы дворовые туалеты из двух отделений по 4 очко в каждом, в здании блока начальной школы и основном здании обустроены внутренние санитарные узлы, для персонала отдельные туалеты, для персонала пищеблока обустроены внутренние сан. узлы в помещении пищеблока, уборочный инвентарь для туалетов выделен, промаркирован. Два контейнера для сбора отходов обеспечены крышками, для пищевых отходов бак с крышкой установлены на бетонированной площадке, огражден, представлен договор на вывоз ТКО с И.П. Антонян С.О. № 30/2019 -2 от 29.12.2019г, акты выполненных работ № 1091 от 31.07.2019г, № 1222 от 22.08.2019г, 1337 от 06.09.2019г., № 1371 от 11.09.2019г.

**Водоснабжение** – централизованное, от поселкового водопровода, принадлежащего ООО «Попутненскому водопроводному хозяйству» по контракту от 29.12.2018г. Горячим водоснабжением обеспечен пищеблок, медицинский пункт и умывальные раковины в помещении обеденного зала, горячая вода поступает от водонагревательных приборов. В обеденном зале установлено семь умывальных раковин и семь электрополотенц. В здании начальной школы в помещении санитарных узлов установлено 4 раковины для мытья рук учащихся. Питьевой режим организован с помощью четырех стационарных питьевых фонтанчиков с ограничительными

кольцами вокруг вертикальной водяной струи на первом, втором, третьем этажах и в здании начальной школы.

**Канализация** – локальные очистные сооружения, септик. Перекрытие септика герметично, обеспечен крышкой. Прилегающая территория вокруг септика находится в удовлетворительном санитарном состоянии, розлив стоков не зарегистрирован, представлен договор на оказание услуг по транспортированию отходов (осадков) из выгребных ям (жидких бытовых отходов) № 30/2019-1 от 29.12.2018г, акт выполненных работ № 1337 от 06.09.2019г.

**Отопление** – централизованное, осуществляется от квартальной котельной, принадлежащей к ООО «ТЕПЭК «Теплоэнергия» по контракту № 25/2019 от 27.12.2018., работающей на твердом топливе. Отопление водяное, в качестве нагревательных приборов применяются трубчатые нагревательные элементы, параметры внешней среды соответствуют гигиеническим требованиям.

**Освещение** – естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами, замена перегоревших ламп проведена. На оказание услуг по демеркуризации ртути-содержащих отходов представлен договор с ООО «Агентство «Ртутная безопасность» № 3561 от 10.0.12019г, представлен акт выполненных работ от 05.09.2019г. По результатам лабораторных измерений освещенности уровень искусственной освещенности соответствует допустимым, установленным нормам.

**Вентиляция.** Проветривание в учебных помещениях осуществляется через окна и двери. Пилеблок оборудован приточно – вытяжной системой вентиляции. В спортивном зале естественная вентиляция осуществляется через открывающиеся двери, вентиляционные каналы

**Организация учебного процесса.** В школе обучается 579 учащихся, вместимость по санитарным нормам - 550 г/м. Обучение проводится в одну смену с 8ч30мин до 13ч45мин: количество учебных классов – 22, из них (1-4) – девять классов с количеством обучающихся – 248 человек, наполняемость классов от 11 до 27 человек. Режим работы для учащихся пятидневная, кроме учащихся девятых классов - шестидневная учебная неделя, продолжительность занятий по 40 минут с перерывами 10-15 и 20 минут. Учащиеся начальных классов (1-4 кл) обучаются в отдельно стоящем здании, где обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях, учащиеся остальных классов обучаются по кабинетной системе. Внеклассные мероприятия, факультативные и кружковые занятия проводятся во внеурочное время (с 15 ч15' , согласно расписания). Групп продленного дня нет. Расписание уроков по классам составлено с учетом максимальных величин образовательной нагрузки, утверждено руководителем учреждения.

**Оборудование.** Для организации учебного процесса выделено 22 учебных класса площадью от 42 – 60,0 кв. м. Удельная площадь на одного учащегося 2,0 – 3,5 кв.м. Внутренняя отделка помещений выполнена в виде побелки водоземельсионной краской стен и потолка, пол дощатый покрашен масляной краской. Учебные кабинеты оборудованы регулируемой учебной мебелью, имеется четыре мультимедийных комплекта, три интерактивных доски, в кабинетах химии, физики, биологии оборудованы лаборантские, кабинет химии оборудован вытяжным шкафом, в кабинетах физики, химии, технологии установлены умывальные раковины с проточной холодной водой.

**Спортивный зал** размещен на первом этаже, площадь 150 м.<sup>2</sup> и высота 7 м, имеются отдельные раздевалки для девочек и мальчиков, оснащены настенными вешалками для одежды и лавочками, кабинет инструктора. Отопительные приборы ограждены деревянными решетками, осветительные приборы с защитными устройствами. Проветривание помещений спортивного зала и влажная уборка проводится после каждого занятия.

**Кабинет информатики,** площадью 60 м.<sup>2</sup>, тринадцать компьютеров, все ЖК расстановлены с двух сторон по периметру, удельная площадь на одно рабочее место составляет 4,6. кв.м. Для теоретических занятий установлено 12 ученических столов. Систематическое проветривание помещений после каждого занятия осуществляется через оконные проемы. Оконные проемы оборудованы защитными устройствами, имеется сплит – система. По результатам измерения интенсивности электромагнитного поля, показатели напряженности соответствуют допустимым нормам.

**Мастерские трудового обучения мальчиков** размещены в отдельно стоящем здании, представлены тремя помещениями: слесарная, токарная мастерские по 60 м<sup>2</sup> и помещение для хранения запаса подсобного материала. 50 м.кв. оборудована деревообрабатывающим, фрезерным, сверлильным, токарными станками по дереву и металлу, которые оборудованы предохранительными сетками, стеклами, местным освещением, установлены верстаки. Расстановка оборудования выполнена в один ряд по центру помещения, свет падает слева. Кабинет обслуживающего труда оборудован раковиной для мытья рук, установлены столы, стулья. Размещение оборудования в учебной мастерской и кабинете обслуживающего труда выполнено с учетом создания благоприятных условий для зрительной работы, сохранения рабочей позы и профилактики травматизма. В мастерских установлена умывальная раковина имеется электрополотенце. Для оказания первой медицинской помощи укомплектованы аптечки.

**Организация питания.** Питание осуществляется в собственной столовой. Питание организовано одноразовое по перспективному меню для всех учащихся на сумму 50 рублей (родительская доплата 45 рублей). 65 % обучающихся охвачены горячим питанием с учетом родительской доплаты, остальные 35 % учащихся на сумму 5 рублей пьют чай с хлебом. Питание обучающихся соответствует принципу щадящего питания, используются определенные способы приготовления блюд: варка, тушение, запекание, не используются продукты с раздражающими свойствами. Питание учащихся организовано на основе примерного 10 дневного меню, в котором отражена пищевая и энергетическая ценность, включено содержание витаминов, минеральных веществ в каждом блюде. Выполнение натуральных норм осуществляется в соответствии с суммой, выделяемой на питание учащихся из бюджетных средств и доплатой из личных средств. Меню разнообразное, запрещенных блюд нет. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы, оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, представлен приказ о составе бракеражной комиссии. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. «С» - витаминизация 3х блюд проводится ежедневно, под контролем медицинского работника, дополнительно выдается чай с лимоном, один раз в неделю получают йодированный хлеб. Представлены документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья. Продукции без этикеток и истекшим сроком реализации не обнаружено. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, с целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба, хранение которой организовано в холодильнике в течении 48 часов. Прием пищи организован на четырех переменах в 20 мин по графику, утвержденному руководителем учреждения. Обеденный зал рассчитан на 135 посадочных мест, который укомплектован столами с гигиеническим покрытием и стульями по количеству посадочных мест. Для мытья рук в обеденном зале установлено 7 умывальных раковины, имеется мыло, семь электрополотенец. Столовая работает на сырье и состоит из горячего, моечных столовой и кухонной посуды, овощного, мясо - рыбного, холодного цехов, помещения для обработки яйца куриного, складских, санитарно-бытовых помещений и инвентарной. Поточность технологических процессов соблюдается, поступление пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется в отдельный вход, варочный цех оборудован окном выдачи готовой кулинарной продукции. Моечное отделение оборудовано окном приема грязной посуды. Моечные ванны и раковины для рук обеспечены подведением горячей проточной воды, подогрев воды осуществляется с помощью электроводонагревателей.

Тепловое и технологическое оборудование в рабочем состоянии и представлено двумя электроплитами с духовым шкафом, электросковородой, жарочным шкафом, мармитом. Над тепловым оборудованием установлен вытяжной зонд с механическим побуждением. Электроплиты и жарочный шкаф оборудованы терморегистрирующими приборами. Мытье посуды организовано ручным способом. В моечной столовой посуды установлено 5 моечных ванн и одна раковина для мытья рук. Инструкции о правилах мытья посуды с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств отвечают требованиям санитарных правил. В наличии имеется по 260 штук тарелок для 1-х, 2-х блюд, 200 стаканов, столовой посуды с трещинами и со сколами нет. Столовые приборы после прокаливания хранятся в кассетах, для хранения столовой и кухонной посуды установлены стеллажи. Кухонная посуда и разделочный инвентарь промаркированы. В производственных помещениях (овощном, мясном цехах, в

помещении для обработки яйца) оборудованы моечные ванны для обработки продовольственного сырья и раковины мытья рук, установлены производственные столы, имеющие гигиеническое покрытие. Разделочным инвентарем пищеблок обеспечен, маркировка его проведена, хранится в производственных помещениях. Складское помещение для сыпучих продуктов оборудовано стеллажами, подтоварниками. Из холодильного оборудования в наличии три бытовых холодильника и 2 морозильные камеры (для хранения гастрономии, молочной, мясной, овощной продукции). Товарное соседство соблюдается и составляет +3 гр. С – 5 гр. С и -18гр. С. Для обработки яйца куриного в отдельном помещении оборудовано 3 моечных ванны, установлен бытовой холодильник и стол. Для сбора пищевых отходов имеются емкости с крышками.

Бытовое помещение для персонала пищеблока обеспечено шкафами для хранения верхней и спец одежды, оборудована душевая, оборудованы внутренние сан узлы, содержатся в удовлетворительном санитарно-гигиеническом состоянии, отдельный инвентарь и спецодежда для уборки выделены, предметы личной гигиены имеются. Инвентарная оборудована техническим краном и сливом для воды. Приготовление пищи осуществляется в соответствии технологическими картами, в питании используется мясо, молоко, творог, рыба, сыр, масло сливочное. На пищеблоке работает 4 человека, медосмотр пройден, против вирусного гепатита привиты в 2013 г, против дизентерии Зоне – 23.05.2019 г. Имеется запас моющих средств (прогресс, кальцинированная сода), инструкции по санобработке столовой, чайной и кухонной посуды оформлены. Для сбора и хранения пищевых отходов установлены промаркированные емкости с крышками. Уборочный инвентарь выделен, организованы его дезобработка и раздельное хранение в специально выделенном помещении, санитарная обработка инвентаря осуществляется по мере загрязнения и в конце рабочего дня. Дезинфицирующими средствами учреждение обеспечено (хлорная известь). Для приготовления и хранения дез растворов выделено специальное помещение.

Поставщики пищевых продуктов и продовольственного сырья: ИП Иванова Л.В, поставляющая гастрономические продукты, мясо, овощи, фрукты, крупы. ИП Мирошниченко Е.В. - поставляющий молоко и молочные продукты, ООО «Отраденский хлебокомбинат» - хлеб и хлебобулочные изделия. Доставка продуктов осуществляется транспортом поставщиков. В ходе проверки отобрано и исследовано: - молоко питьевое 2.5 ;, масло сливочное «Крестьянское» 72,5 %, помидоры свежие, сахар песок, мясо говядины; рыба свежемороженая, сосиски говяжьи, результаты лабораторных исследований пищевых продуктов на химические, микробиологические показатели и смывов соответствуют требованиям НТД. Протокол исследования пищевых продуктов по микробиологическим показателям - КЛР № 21237.1-6 /Б/05 от 18.09.19г, ВПСХ, ВПМБ № 21236/Б/02.05 от 17.09.19г ГБСХ № 21250 /Б/05 от 18.09.19г, ППМО №21248/Б/02 от 17.09.19г, ПКС №21239/Б/05 от 13.09.19г., № 21240 /Б/05 от 17.09.2019г, ППМБ №21243,21245/Б/02 от 17.09.19г, №21244/Б02 от 18.09.19г, ППСХ № 21243, 21244/Б/05 от 18.09.19г, ППФХ №21243, 21244Б/05 от 18.09.19г, ПСМБ № 21249/Б02 от 17.09.2019г, №, 21251/Б/02 от 13.09.19г, ПССХ №21248, 21251/Б/05 от 18.09.19г, ПСПП №21251, 21246/Б/02 от 13.09.19г, ПППЗ № 21247/Б/02 от 13.09.19г, ГБМБ № 21238/Б/02 от 18.09.19г, ГБТО № 21238 /Б/05 от 18.09.19г.

- Проведены экспресс методы-7 шт по определению: -полноты отмыывания моющих средств (с использованием раствора фенолфталеина), результаты тестов отрицательные.

Проведен контроль температурного режима мытья столовой посуды в моечной: в первой секции – температура воды 45.2гр, в третьей секции- посуду ополаскивают проточной горячей водой с температурой 65.1гр, температурный режим мытья столовой посуды соответствует требованиям. Проведен контроль (выборочно) температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке, холодильника – для молочной продукции (температура при замере + 3.9 гр) и холодильника для хранения мясной продукции (температура при замере +1.1гр), температурный режим хранения пищевых продуктов соответствует требованиям. Проведен контроль температуры первого блюда: температура при выдаче- 75.2гр, температурный режим выдачи готовых блюд соответствует требованиям.

**Медицинское обслуживание** осуществляется фельдшером на 1,0 ставку. Мероприятия по вакцинопрофилактике осуществляются в медицинском пункте, представлен двумя помещениями (медицинским и процедурным кабинетами), имеется лицензия на осуществление медицинской деятельности ЛО-23-01-003012 от 11.02.2011 г. Помещения медицинского назначения оборудованы умывальными раковинами с холодной, горячей проточной водой, кабинеты обеспечены необходимым оборудованием и инструментарием медицинского назначения. В

процедурном кабинете установлен бактерицидный облучатель. Обработка термометров организована в 1 % дез растворе. Ведется амбулаторный прием обучающихся с целью оказания медицинской помощи, инфекционная заболеваемость в течении 2018 – 2019г. г. в школе не регистрировалась. С целью выявления педикулеза и чесотки ежемесячно все обучающиеся осматриваются медицинским работником, с регистрацией результатов осмотров в специальном журнале. Представлен журнал учета учащихся, оформлен по годам рождения. На всех учащихся заедены прививочные формы № 63, индивидуальные карты развития ребенка (№ 26). Представлен годовой план профилактических прививок и прививочный журнал. Профилактические прививки проводятся в соответствии с годовым планом 2019 года. Обучающихся, имеющих длительные медицинские отводы от профилактических прививок или отказавшиеся от проведения прививки на учете нет, против кори все привиты в полном объеме, сотрудники в возрасте до 35 все вакцинированы против кори. Учащиеся начальных классов в 2019 г. обследованы на гельминтозы и кишечные протозоозы. Обучающиеся допускаются к занятиям после перенесенного заболевания только при наличии справки врача педиатра. Сотрудников в школе 59 человек, на проверку представлены все личные медицинские книжки, медицинский осмотр всеми пройден своевременно, в полном объеме, персонал привит в соответствии национального календаря профилактических прививок и профилактических прививок по эпид показаниям. Начато проведение мероприятий по профилактике гриппа, привито 24 % обучающихся, 28 % персонала.

- выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

В нарушение требований:

- п 4.1, п 8.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" нарушено покрытие стен фасадной части здания блока начальной школы, местами разрушено покрытие отмостки вокруг здания, не предусмотрен дренаж для предупреждения затопления дождевыми водами;
- п 4.25. СанПиН 2.4.2.2821-10 в блоке начальной школы туалеты для мальчиков и девочек не оборудованы кабинками с дверями;
- п 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10 в кабинете математики на полу местами плинтус с дефектами и механическими повреждениями;
- п 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 в коридоре туалета блока начальной школы не обеспечены гладкие поверхности стен, нарушена целостность пластикового покрытия, в медицинском кабинете на стене нарушена целостность штукатурного покрытия, что не обеспечивает качественное проведение уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- п.7.2.5. СанПиН 2.4.2.2821-10 в классных помещениях светильники расположены не параллельно светонесущей стене;
- п 5.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 в учебном помещении начального класса учебные столы расставлены с нарушением расстояния от последних столов до стены противоположной классной доске (менее 70 см);
- п10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 расписание уроков не соответствует требованиям, наиболее трудные предметы для обучающихся 5Б,5В, 6В,7А,7Б, 8Б, 9А,9Б, 10,11-х классов на пятом и шестом уроках,
- п 5.19 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" отсутствует шкаф для хранения хлеба;
- п. 13.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 раковина для рук персонала в моечной кухонной посуды не обеспечена полотенцем;
- п 5.19 СанПиН 2.4.5.2409-08 отсутствует шкаф для хранения хлеба;
- п 14.1, п 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 питание обучающихся осуществляется бесконтрольно, не организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед);
- п 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08 недооформлены технологические карты, в которых в полном объеме не отражены вопросы технологического процесса приготовления блюд из мяса, мяса

птицы, рыбы в части первичной обработки продовольственного сырья и способов их приготовления, обеспечивающих безопасность;

ст. 13 п.4, ст 17 п.7 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" нарушен температурный режим хранения пищевого продукта, какао порошок «Российский», производитель ООО «Кондитерская фабрика «Богородская», Московская область, полученный 09.09.2019 хранилось в количестве 0,600 кг (6 пачек по 100 гр) при температуре 24,0 °С согласно НТД при температуре + 18 ( ± ) 3 °С;

- п. 12.6 СанПиН 2.4.2.2821-10, п.4.2.1. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» не представлены документы (расчет дезсредств), подтверждающие проведение ежедневной уборки и генеральной с применением дезинфицирующих средств.

Ответственность за выявленные нарушения возложена на юридическое лицо МБОУСОШ № 7 ст 6,7 ч 1, директор МБОУСОШ № 7 Литвиненко С.В ст 6.7 ч 1, ст 6.6, кладовщик Еременко ст 6.6

В ходе проверки устранены нарушения п10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 13.2, п 14.1 СанПиН 2.4.5.2409-08, ст. 13 п.4, ст 17 п.7 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", п. 12.6 СанПиН 2.4.2.2821-10, п.4.2.1. СП 3.5.1378-03

(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): не выявлены

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

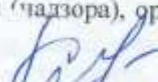
нарушений не выявлено

ст.17, ст.28, ст.29, ст.32, ст.34 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ; ст.21, ст.28, ст.64 от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; ст.5, ст.11 ФЗ от 17.09.1998 № 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней"; от 29.12.2010 № 436-ФЗ; п.1 ч.1, ч. 5 ст.12 от 23.02.2013 № 15-ФЗ; ст. 1, 11, 25, 26 от 24.06.1998 № 89-ФЗ; ст. 16 от 22.11.1995 № 171-ФЗ, ТС ТР ТС 022/2011; ТР ТС 025/2012; ТР ТС 005/2011; ТР ТС 017/2011; ТР ТС 007/2011; ТР ТС 019/2011; ТР ТС 009/2011; ТР ТС 010/2011 ТР ТС 004/2011; Технического регламента "Требования к безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии"; Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"(ТР ЕАЭС 044/2017); Указ президента Российской Федерации от 29.06.2016 № 305 "О продлении действия отдельных специальных экономических мер в целях обеспечения безопасности российской Федерации"; СП 2.3.6.1079-01; СП 3.5.3.3223-14; СанПиН 2.1.4.1074-01; СанПиН 2.2.4.3359-16; СанПиН 2.2.4.548-96; СанПиН 2.2.1/2.1.1 1278-03; СанПиН 2.1.7.1322-03; Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде; СП 2.1.7.1386-03; СП 3.1.2.3114-13; СП 3.1.2.3117-13; СП 3.1.1.3108-13 СП 3.1/3.2.3146-13; СП 3.2.3110-13; СанПиН 3.5.2.3472-17; СанПиН 2.1.6.1032-01; СанПиН 2.1.7.1287-03; СанПиН 2.3.2.1324-03; ГН 2.2.5.3532-18; ГН 2.2.5.2308-07; ГН 2.1.6.3492-17; СП 3.1.3525-18; СП 3.1.2952-11;

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена:



(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:

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: Протоколы об АПН № 025419, №025417, №025418, №025416, № 025518, № 025517, предписание должностного лица № 476 от 20.09.2019, экспертное заключение № 1235/25, протоколы лабораторных исследований КЛР № 21237.1-6 /Б/05 от 18.09.19г, ВПСХ, ВПМБ № 21236/Б/02,05 от 17.09.19г, МКЛ №21253/225,226,227,228 от 12.09.19г, ОСВ №21253/224,225/2, 21253/226,227/2 от 12.09.19г, ВЗПСХ № 21253/225,226 от 13.09.19г, ШПР № 21253/224/3 от 13.09.19г, КП № 21253/224/2 от 12.09.19г, ЭМИ № 21253/224/5 от 13.09.19г, ГБСХ № 21250 /Б/05 от 18.09.19г. ППГМО №21248/Б/02 от 17.09.19г, ПКС №21239/Б/05 от 13.09.19г., № 21240 /Б/05 от 17.09.2019г, СИЗ №21241/Б/05 от 18.09.19г, ППМБ №21243,21245/Б/02 от 17.09.19г, №21244/Б/02 от 18.09.19г, ППСХ № 21243, 21244/Б/05 от 18.09.19г, ППФХ №21243, 21244Б/05 от 18.09.19г, ПСМБ № 21249/Б/02 от 17.09.2019г, №, 21251/Б/02 от 13.09.19г, ПССХ №21248, 21251/Б/05 от 18.09.19г., -ПСПП №21251, 21246/Б/02 от 13.09.19г, ПППЗ № 21247/Б/02 от 13.09.19г, ГБМБ № 21238/Б/02 от 18.09.19г, ГБТО № 21238 /Б/05 от 18.09.19г, СМСЛМ №21233-21235/Б/02 от 16.09.2019г, СМПЗ №21198-21217/Б/02 от 13.09.2019г, СМБГКП № 21218-21232/Б/02 от 16.09.2019г, ПЧМБ, ПЧПЗ № 21242 /Б/02 от 16.09.2019г, копия Устава, договора, акты выполненных работ, должностные инструкции.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Старший специалист 1 разряда Черепихина Н.С.



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

Литвиненко Светлана Васильевна, директор МБОУ СОШ № 7

(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 20 » сентября 2019 г.



Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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