

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 Омской области

10 Лет Октября ул., д. 98, г. Омск, 644001
Тел. (3812) 32-60-32 Факс (3812) 32-60-30 E-mail: rpn@55.rosпотребнадзор.ru. http://55.rosпотребнадзор.ru
ОКПО 76326543, ОГРН 1055504019768, ИНН/КПП 5503088113/550401001

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

Управление Роспотребнадзора
по Омской области
644001 г. Омск,
ул. 10 лет Октября, 98
(место составления акта)

“ 01 ” 07 20 19 г.
(дата составления акта)
10 ч. 00мин
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 732

По адресу/адресам: 644088 г. Омск, ул. Энтузиастов дом 11 корпус Б.
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения №732 от 20.05.2019г о проведении плановой выездной проверки
юридического лица

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

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

Бюджетного общеобразовательного учреждения города Омска «Средняя общеобразовательная
школа № 63» (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей)

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ 11 ” июня 20 19 г. с 10 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность _____

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

Общая продолжительность проверки: 1 день/ 4 ч.

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управление Роспотребнадзора по Омской области
644001 г. Омск, ул. 10 лет Октября, 98.

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

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

Директор школы Пучкина Наталья Геннадьевна 31.05.2019г., 11 ч. 30мин.
(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо (а), проводившее проверку: Ведущий специалист-эксперт отдела по надзору за условиями воспитания и обучения и питанием населения Абулкаев Серик Сабарканулы

Казанцева Галина Яковлевна помощник врача по гигиене детей и подростков отдела обеспечения санитарного надзора; Сафронова Галина Николаевна врач по гигиене детей и подростков отдел обеспечения санитарного надзора; Аттестат аккредитации ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области" № RA.RU.710032 от 24.04.2015, выдан Федеральной службой по аккредитации, аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области" № РОСС RU.0001.510193 от 25.09.2015, 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 фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор Пучкина Наталья Геннадьевна
(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

В ходе проведения проверки:

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

- согласно протоколу исследования готовых блюд на калорийность № 16930 от 18.06.2019г. калорийность обеда выше предела допустимых отклонений на 6.7 %, химический состав обеда по содержанию белков и углеводов выше предела допустимых отклонений на 11.4% - п. 9.11 (п.п. 6.9, 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08) (отв. должностное лицо заведующий производством БОУ СОШ №63)

согласно протоколу исследования готовых блюд на калорийность № 16930 от 18.06.2019г. содержание витамина С в третьем блюде завышено на 7,0% - п. 10.3, приложение 6 (отв. должностное лицо заведующий производством БОУ СОШ № 63 Федорова Людмила Ивановна)

(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):

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

нарушений не выявлено:

Оздоровительный сезон начат 03.06.2019г., продолжительность сезона 21 день до 28.06.2019г. Санитарно-эпидемиологическое заключение от 30.05.2019г. выдано на 180 мест, фактически списочный состав – 180 школьника, на день проверки присутствует 180 ребенка. Школьники находятся в лагере с 8-30 до 14-30 часов без организации дневного сна. Игровые комнаты расположены на первом этаже и занимают 9 учебных кабинетов, которые оснащены учебными столами и стульями, умывальными раковинами, мыло бумажные полотенца имеются. Проветривание помещений через окна, москитные сетки имеется. Для проведения мероприятий используются малый и большой спортивные залы, физкультурно-спортивная зона на территории школы, которая включает баскетбольную и волейбольную площадки, футбольное поле, полосу препятствий.

Для организации питьевого режима используются 2 питьевых фонтанчика с ограничительными кольцами на первом и втором этажах.

Раздельные туалеты для мальчиков и девочек расположены на первом, втором этажах в составе на первом этаже в обоих туалетах по 2 унитаза в кабинках с дверями, по 1 умывальной раковине; на втором этаже в туалете для девочек 2 унитаза в кабинках с дверями, 1 умывальная раковина, в туалете для мальчиков 1 унитаз в кабине, 1 писсуар, 1 умывальная раковина. Во всех туалетах к умывальным раковинам выполнена подводка холодной и горячей воды, канализации, санитарно-техническое оборудование в рабочем состоянии. Условия для соблюдения правил личной гигиены обеспечены: в каждом туалете в наличии жидкое мыло, туалетная бумага по 1 электрополотенцу.

Медицинский кабинет состоит из двух смежных помещений: кабинета приема и процедурной. Для размещения заболевших детей будет использоваться процедурный кабинет. Документация по медобслуживанию представлена в полном объеме. Проведен осмотр детей на наличие педикулеза, измерения для оценки эффективности оздоровления (рост, вес, жизненная емкость легких, мышечная сила рук), журналы (в каждом отряде) по осмотру на наличие клещей заполнены.

Организация питания.

Питание организовано в одну смену на базе пищеблока работающего на сырьевом цикле. Питание 2-х разовое (завтрак, обед). Циклическое меню утверждено директором школы и начальником лагеря, примерное 24-дневное меню отвечает физиологическим потребностям: в меню включены блюда из мяса, рыбы, мяса птицы, молока (каши) и кисломолочных продуктов (творог, сыр), овощей. Меню составлено с учетом возраста обучающихся по массе порций. В примерном меню отражена информация о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, приведены ссылки на рецептурные сборники. При проверке «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции» установлено, что фактический рацион питания на день проверки 11.06.18г. соответствует утвержденному меню. Документация по контролю за организацией питания ведется согласно установленным формам, в полном объеме, своевременно. Приказ о создании бракеражной комиссии имеется. Поставку продуктов осуществляет ИП Костин ежедневно на один день работы, на имеющиеся продукты

представлены накладные, декларации о соответствии, товарные ярлыки и этикетки. Технологические карты наготавливаемые блюда имеются.

«Журнал здоровья» ведется своевременно согласно установленной формы. Суточные пробы отобраны от всех блюд и кулинарных изделий, выданных детям, хранятся 48 часов, правила отбора и хранения суточных проб персонал знает.

Витаминизация аскорбиновой кислотой охлажденных напитков проводится из расчета 20мг. на одну порцию.

Технологические карты наготавливаемые блюда представлены.

Пищеблок имеет обеденный зал, тамбур-загрузочную, цех первичной обработки овощей, варочный цех в котором организованы зоны обработки сырого мяса, рыбы, птицы и яйца, приготовления и разделки теста, моечную кухонной и столовой посуды, комнату для персонала, служебный туалет. Обеденный зал на 200 посадочных мест, укомплектован обеденными столами и табуретами. В зале установлено 6 умывальных раковин с подводкой холодной и горячей воды, 3 электрополотенца, 3 диспенсера с жидким мылом.

Посуда моется ручным способом, для мытья столовой посуды установлено 3 металлические ванны емкостью по 50 литров, посудомоечная машина; для мытья кухонной посуды используется 2 бытовые ванны с гибким шлангом с душевой насадкой. Ванны для ополаскивания столовой посуды оборудована гибким шлангом с душевой насадкой. Столовой и кухонной посудой обеспечены в достаточном количестве из расчета 2 комплекта на одно посадочное место. Для мытья посуды используется кальцинированная сода, моющее средство «Эффект» мерные емкости имеются, инструкции вывешены.

Овощной цех: имеется 2 ванны для обработки овощей и фруктов, картофелечистка, овощерезка, производственный стол, стеллаж для хранения посуды (верхние полки) и овощей (нижняя полка), умывальная раковина.

Мясо-рыбная зона: 2 производственные ванны: для обработки мяса, рыбы, птицы, яйца, умывальная раковина, 2 производственных стола, электромясорубка. Обработка яйца проводится в 2-х емкостях, с последующим ополаскиванием проточной водой в ванне для обработки мяса птицы, используется средство «Марс», инструкция по применению вывешена.


Варочная зона: имеется тестомес, стол для разделки теста, 3-х секционный жарочный шкаф, 2 электроплиты по 4 конфорки, электросковорода, протирочная машина, мармит на 8 гастроемкостей, 3 производственных стола: «Гастрономия», «Хлеб», «Подсобный стол для готовой продукции».

Имеется 7 единиц холодильного оборудования: холодильная камера для мясо-рыбной продукции, бытовой холодильник для суточных проб, 2 двух камерных бытовых холодильника, холодильный шкаф, 2 бытовых холодильника для молочно-жировой, гастрономической продукции. Спиртовые термометры имеются в каждом холодильнике, журнал по учету температуры ведется в соответствии с установленной формой.

На пищеблоке работает 4 человека, санитарной одежды имеется по 3 комплекта,

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


(подпись проверяющего)


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

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы:

- Протокол отбора проб и образцов от 11.07.2018г.;
- Протокол испытания водопроводной воды от 17.06.2019г. №16610
- протоколы испытания и заключения к протоколам испытаний готовых блюд по микробиологическим показателям №№16763, 16764 от 17.06.19г. АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области»;
- протокол испытаний и заключение к протоколу испытаний готовых блюд на калорийность №16930 от 17.06.2019г. АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области».

Подписи лиц, проводивших проверку:

(подписи)

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
И.о. директора БОУ г. Омска «СОШ 63» (оздоровительное учреждение с дневным пребыванием детей) Куленченко Вероника Евгеньевна

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

(подпись)

“ 01 ” июля 20 19 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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