

Управление Роспотребнадзора по Оренбургской области

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

г. Оренбург, ул. Просторная, 14/2

(место составления акта)

“ 19 ” февраля 20 21 г.

(дата составления акта)

16-00

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

**органом государственного контроля (надзора) юридического лица**

№ 07-16-В

По адресу/адресам: 460004, Оренбургская область, г. Оренбург, ул. Просторная, 14/2  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения (приказа) органа государственного контроля (надзора) о проведении внеплановой выездной проверки юридического лица от 19.01.2021 г. № 07-16-В

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

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального общеобразовательного автономного учреждения «Гимназия №6» (МОАУ «Гимназия №6»)

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

Дата и время проведения проверки:

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. с \_\_\_ час. \_\_\_ мин. до \_\_\_ час. \_\_\_ мин. Продолжительность \_\_\_

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г. с \_\_\_ час. \_\_\_ мин. до \_\_\_ час. \_\_\_ мин. Продолжительность \_\_\_

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

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней с 25.01.2021 по 19.02.2021 года

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: в Управлении Роспотребнадзора по Оренбургской области

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки), копию распоряжения, заверенную печатью, получил в 10 ч. 00 мин. «25» января 2021 г. директор Щукина Юлия Вячеславовна

(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 надзора по гигиене детей и подростков Измайлова Марина Александровна

---

(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 МОАУ «Гимназия №6» Щукина Юлия Вячеславовна

---

(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 08.02.2021 г. с 11 ч. 00 мин. по 13 ч. 10 мин. МОАУ «Гимназия №6» ведущим специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Измайлова М.А. в присутствии директора МОАУ «Гимназия №6» Щукина Юлия Вячеславовна установлено:

Обеденный зал площадью 297,0м<sup>2</sup>, оборудовано 90 посадочных мест. С целью максимального разобщения учащихся и соблюдения социальной дистанции одномоментно питается не более 90 детей. Продолжительность перемен для организации питания составляет 20 минут. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Перед обеденным залом установлено 6 раковин для мытья рук, имеются одноразовые и электрополотенца. На момент обследования у раковин выложено мыло и имеются дозаторы с антисептиком для обработки рук.

Всего обучающихся 740 человек. Кормят в первую смену завтраками 450 человек, во вторую смену 180 человек. Во вторую смену учатся 1-ые и 4-ые классы. Обедом кормят 1-е классы (группы продленного дня) – 80 человек. Четвертые классы во вторую смену кормят завтраками. Детей с сахарным диабетом и пищевой аллергией нет.

Меню разработано для двух возрастных категорий (7-11 лет, 12-18 лет), утверждено директором школы. В обеденном зале вывешено меню с указанием названия кулинарных изделий и объема порций, соответствует примерному меню. Фактически блюда, включенные в обед, не готовятся. 100 % учащихся 1-4 классов получают бесплатные горячие завтраки.

Прием пищи для учащихся 1-х классов организован в 13:40-14:00 в количестве 50-80 человек 5 дней в неделю. Для обучающихся во 2 смену 1-х классов на обед организована выдача блюд обеда.

Пищеблок имеет самостоятельный вход с улицы. Организационная форма работы пищеблока – на полуфабрикатах. Пищеблок размещается на 1-ом этаже имеет в своём составе: цех готовой продукции (горячий), мясо-рыбный цех, овощной цех, моечную кухонной и столовой посуды, 2 складских помещения, санитарно-бытовые помещения. Условия для соблюдения поточности технологического процесса на пищеблоке имеются.

Вентиляция на пищеблоке механическая вытяжная в рабочем состоянии, естественная через вентиляционные каналы предусмотрена. Системы холодного и горячего водоснабжения, канализация исправны.

Горячий цех оборудован: электроплитами (2), параконвектоматом, протирачно-резательной машиной, цельнометаллическими разделочными столами для готовой продукции, весами для готовой продукции, цельнометаллическим производственным столом с маркировкой "тесто" и весами "тесто", холодильными шкафами - «суточные пробы» «молочная

продукция», ванной для обработки фруктов и вторичной обработки овощей, раковины для мытья рук персонала, столом для хлеба и шкафом для хлеба, раковины для рук. В раздаточной зоне установлен мармит, холодильная витрина, цельнометаллические разделочные столы.

Мясо-рыбный цех оборудован 2 производственными моечными ваннами (мясо/рыба, птица), 2 цельнометаллическими производственными столами (мясо/рыба, птица), электромясорубкой. Для обработки яиц в цехе выделено место, имеются замаркированные емкости для обработки яиц (3 шт.), одна из них перфорированная, имеется емкость для чистого яйца. Инструкция по обработке вывешена. Для обработки яиц используется дезинфицирующее средство «Жавель солид» и кальцинированная сода. Емкости для приготовления моющего и дезинфицирующего растворов пролитрованы, для моющего средства выделена мерная емкость. Для обработки яйца выделен отдельный халат.

Овощной цех оборудован овощерезкой для сырой продукции, производственной моечной ванной, цельнометаллическим производственным столом с маркировкой "овощи сырые".

Для обработки овощей, используемых в салат в сыром виде, выделены замаркированные емкости с указанием литража, обработка проводится 10% раствором соли. Мерная емкость для соли имеется. Промывание овощей для салата проточной водой проводится в моечной ванне для вторичной обработки овощей в варочном цехе, имеется замаркированный дуршлаг.

Моечная для мытья столовой посуды, оборудована: 5-ти секционной моечной ванной для столовой посуды, посудомоечной машиной. Смесители, ополаскивающие души имеются. Для хранения посуды установлен стеллаж, полки-сушки. Столовые приборы хранятся ручками вверх в металлических кассетницах. Для дозирования моющих средств для мытья посуды имеются мерные емкости. Инструкции для мытья посуды вывешены. В инструкции для мытья посуды ручным способом указаны концентрации и объемы применяемых моющих средств, температурные режимы воды в моечных ваннах.

Моечная кухонной посуды оборудована 2-х секционной моечной ванной, к ваннам имеется подводка горячей и холодной воды через смеситель, ванна для ополаскивания посуды оборудована гибким шлангом с душевой насадкой. Просушивание посуды осуществляется на металлических решетчатых стеллажах. Мытье столовой посуды и стаканов проводится с использованием дезинфицирующих средств. Маркировка разделочного инвентаря (ножей) и кухонной посуды соблюдается. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используется раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Хранение разделочных досок для готовой и сырой продукции осуществляется на металлических стеллажах по цехам. Ножи хранятся в цехах на магнитных держателях.

Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов соблюдаются.

Складские помещения оборудованы холодильным оборудованием и стеллажами для хранения сыпучих продуктов и гастрономии. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ежедневно осуществляется входной контроль поступающих продуктов, результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Журнал бракеража поступающих скоропортящихся пищевых продуктов ведется по установленной форме.

На все приготавливаемые блюда имеются технологические карты. Нарушений технологии приготовления блюд на момент проверки не установлено. Бракераж готовых блюд проводится бракеражной комиссией в составе 3-х человек, выдача блюд проводится после снятия пробы бракеражной комиссией, о чем делается запись в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Суточные пробы готовых блюд и кулинарных изделий оставлены в соответствии с меню, отобраны в стеклянные банки с металлическими крышками, условия и сроки хранения соблюдаются. Выделена ёмкость для кипячения банок.

Меню разработано для двух возрастных категорий (7-11 лет, 12-18 лет), утверждено директором гимназии. Фактическое меню с указанием названия кулинарных изделий и объема порций, вывешено в обеденном зале и соответствует примерному меню. Во всех производственных помещениях оборудованы сливные трапы с уклоном пола к нему, мочные ванны присоединены к канализационной сети с воздушными разрывами не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Ежедневно проводится осмотр сотрудников пищеблока с занесением сведений в Журнал «Здоровье». Личные медицинские книжки представлены на всех сотрудников, медосмотр, гигиеническое обучение пройдены.

Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, промаркирован, закреплен за каждым помещением. Для сбора пищевых отходов используется контейнер с крышкой. Санитарно-бытовые помещения представлены санитарным узлом, душевой, гардеробной. На раковинах для мытья рук имеется жидкое мыло, около раковин размещены устройства с одноразовыми полотенцами и педальные ведра. У каждого сотрудника в наличии 3 комплекта спецодежды. У входа в санузел имеется крючок для спецодежды. В гардеробной имеются шкафы для верхней и санитарной одежды. Внутренняя отделка производственных помещений пищеблока позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Договор на техническое обслуживание и ремонт холодильного и торгово-технологического оборудования имеется № 337 от 02.02.2021, с ООО «Общепит-сервис».

Продолжительность перемен для организации питания составляет 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Занятия обучающихся организованы в 2 смены. На 08.02.2021 во 2 –ую смену обучаются 4-е классы. Для обучающихся во 2 смену на обед организована выдача блюд завтрака.

На 08.02.2021 в соответствии с меню для обучающихся 1-ой и 2-ой смены предусмотрена выдача следующих блюд: бутерброды с сыром (40г), колбаса отварная (65г), макароны отварные (195г), чай с сахаром (200г). Общая калорийность выше перечисленных блюд – 623,76 ккал, что составляет 26,5% от суточной калорийности для детей возрастной группы с 7 до 11 лет. Таким образом калорийность обеда для детей 7-11 лет во 2 смену составляет 26,5% от суточной калорийности, суммарная масса блюд, выдаваемых на обед составляет 500 гр., что является нарушением требований п.1.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» – «При нахождении детей и молодежи на объектах более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания»; 3.4.3 СП 2.4.3648-20 – «Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в соответствии с которым, «В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. В соответствии с таблицей №3 Приложения №9 – суммарный объем блюд на обед должен быть не менее 700г. В соответствии с таблицей №3 Приложения №10 – общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена) – должны обеспечивать выдачу обедов общей калорийностью 30-35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":

Для обучающихся во 2 смену на обед организована выдача блюд завтрака. На 08.02.2021 в соответствии с меню для обучающихся 1-ой и 2-ой смены предусмотрена выдача следующих блюд: бутерброды с сыром (40г), колбаса отварная (65г), макароны отварные (195г), чай с сахаром (200г). Общая калорийность выше перечисленных блюд – 623,76 ккал, что составляет 26,5% от суточной калорийности для детей возрастной группы с 7 до 11 лет. Таким образом калорийность обеда для детей 7-11 лет во 2 смену составляет 26,5% от суточной калорийности, суммарная масса блюд, выдаваемых на обед составляет 500 гр., что является нарушением требований п.1.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» – «При нахождении детей и молодежи на объектах более 4 часов обеспечивается возможность организации горячего питания»; 3.4.3 СП 2.4.3648-20 – «Для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в соответствии с которым, «В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях N 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются. В соответствии с таблицей №3 Приложения №9 – суммарный объем блюд на обед должен быть не менее 700г. В соответствии с таблицей №3 Приложения №10 – общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена) – должны обеспечивать выдачу обедов общей калорийностью 30-35% от суточной потребности в пищевых веществах и энергии (с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

В добровольном порядке представлены копии следующих документов:

1. Приказа о назначении на должность директора.
2. Должностной инструкции директора.
3. Ежедневного меню в обеденном зале.
4. Договора на оказание услуг по организации питания обучающихся МОАУ «Гимназия №6», дополнительное соглашение.
5. Заявка на оказание услуг по организации горячего питания общеобразовательного учреждения.
6. Протокол заседания.

Ответственность за данные административные правонарушения предусмотрена по части 1 статьи 6.7 КоАП РФ и возложена в соответствии с должностной инструкцией на директора МОАУ «Гимназия №6» Щукину Юлию Вячеславовну.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

В добровольном порядке представлены копии следующих документов:

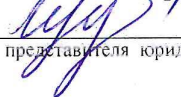
1. Приказа о назначении на должность директора.

2. Должностной инструкции директора.
3. Ежедневного меню в обеденном зале, примерное меню, журнал БГП
4. Договора на оказание услуг по организации питания обучающихся МОАУ «Гимназия №6».
5. Заявка на оказание услуг по организации горячего питания общеобразовательного учреждения.
6. График питания учащихся.

Проверка завершена: в 16 ч. 00 мин. «19» февраля 2021г.

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)

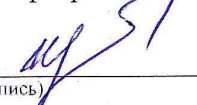
Прилагаемые к акту документы: предписание № 07-16-В от 19.02.2021г., объяснение по акту проверки.

Подписи лиц, проводивших проверку: ведущий специалист-эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков Измайлова М.А.. 

С актом проверки ознакомлен(а), акт со всеми приложениями получил(а):  
директор Шукина Ю.В..

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

«19» февраля 2021г.

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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