

«_08_» 08_ 2024 г. № ПМ 42240041000111524468

(отметка о размещении (дата и учетный номер)
сведений о профилактическом визите во ФГИС «ЕРКНМ»)
ссылка на карточку мероприятия
в едином реестре контрольных (надзорных)
мероприятий:



(QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ)



**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 Кемеровской области – Кузбассу
Территориальный отдел в городе Киселевске, городе Прокопьевске
и Прокопьевском районе**

Подольская ул., д. 19, г. Прокопьевск, 653045
тел. (3846) 69-80-20 факс (3846) 69-92-88

E-mail: adm-prokopievsk@42.rosпотребнадзор.ru

ОКПО 74305867, ОГРН 1054205036434, ИНН/КПП 4205081760/420501001
(наименование отдела/ территориального отдела)

Акт профилактического визита

№42240041000111524468

г. Киселевск, ул. Красина,1

" 03 " 10 2024 г.

время: «16» ч. «00» мин.

1. Профилактический визит проведен в соответствии с п. 11 (4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля», ст. 52 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», п. 41, п. 42 Положения о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре), утвержденного постановлением Правительства РФ от 30.06.2021 № 1100 в отношении:

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Киселевского городского округа «Средняя общеобразовательная школа № 27»

2. Сведения о юридическом лице/индивидуальном предпринимателе:

Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	

Осуществлено консультирование контролируемого лица _____ да _____
(да/нет)

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) _осмотр 23.09.2024;

2)отбор проб(образцов) 24.09.2024

3)испытания 24.09.2024-30.09.2024

4)инструментальные исследования 24.09.2024-25.09.2024

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, б) истребование документов)

в следующие сроки: с «23.»сентября 2024 г. по «03»октября 2024 г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10.При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

- _ программа производственного контроля;

контрольная документация пищеблока, ежедневные меню-требования за 10 рабочих дней, примерное согласованное меню , технологические карты к нему,

приказ о назначении на должность представителя юридического лица;

должностные инструкции лиц, связанных с обеспечением питания обучающихся;

договоры на организацию горячего питания и на поставку продуктов питания на 2024год,

сопроводительная документация на продукты питания,

копия акта проверки работы технологического и холодильного оборудования;

перечень и запас моющих и дезинфицирующих средств,

учебное расписание, расписание звонков

Список детей по классам начальной школы и антропометрические показатели детей

личные медицинские книжки на сотрудников пищеблока, результаты флюорографического обследования,

штатное расписание, данные о количестве работающих; о количестве работников организации, подлежащих обязательной вакцинации по эпидемиологическим показателям

Договор на дератизацию и дезинсекцию, акт выполненных работ

договор с медицинским учреждением на обслуживание детей , договор на вывоз твердых бытовых отходов на 2024г;

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита установлено следующее: профилактический визит продлен на два рабочих дня. Приостановлен профилактический визит в связи с проведением экспертиз (испытаний)

Через собственную территорию МБОУ КГО «Средняя общеобразовательная школа № 27» не проходят сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов, что соответствует требованиям п. 2.1.1 СП 2.4.3648-20.

Расположение на собственной территории построек и сооружений, функционально не связанных с деятельностью хозяйствующего субъекта не выявлено, что соответствует требованиям п. 2.2.5. СП 2.4.3648-20. Собственная территория благоустроена, на ней не допускается скопление

Каждая туалетная кабина и комната оснащена мусорным ведром, санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов

Туалетные кабины в туалетах для мальчиков и девочек оборудованы санитарными приборами с накладными сиденьями. Умывальные раковины оснащены смесителями с подводкой холодной и горячей воды, обеспечены антибактериальным мылом, кожными антисептиками, электрополотенцами, что соответствует п. 2.4.11. СП 2.4.3684-20.

Для организации физического воспитания в здании общеобразовательной организации размещен спортивный зал площадью 170,7 м². При спортивном зале имеются, тренерская, раздевалки для мальчиков и девочек. Душевая отсутствует, что соответствует требованиям п. 1.3. СП 2.4.3684-20. На момент проверки занятия по физической культуре проводятся на спортивной площадке, а также по договору в ДЮСШ

В спортивном зале предусмотрена естественная система вентиляции.

Медицинская деятельность в школьной организации осуществляется согласно договора на медицинское обслуживание учащихся, посещающих муниципальное бюджетное образовательное учреждение, медицинской организацией ГБУЗ КДБ, что соответствует требованиям п. 2.9.2. СП 2.4.3648-20.

Помещения медицинского блока расположены на 1 этаже здания, включают в себя: кабинет первичного осмотра, процедурный кабинет. Помещения медицинского блока эксплуатируются в соответствии с проектом, оборудованы раковинами для мытья рук, с подводкой к ним централизованной холодной и горячей воды.

Процедурный кабинет оснащен: кушеткой, бактерицидным облучателем, манипуляционным столиком, холодильником.

Здание МБОУ КГО «Средняя общеобразовательная школа № 27» оборудовано системами отопления и вентиляции, что соответствует п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20.

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания в любое время года, что соответствует п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20.

В учебных кабинетах, предназначенных для пребывания детей и молодежи, имеются термометры для контроля температуры воздуха, что соответствует требованиям п. 2.7.3. СП 2.4.3648-20.

Параметры микроклимата измеренные в учебных кабинетах, мастерских, игровых комнатах дошкольного учреждения соответствуют требованиям п. 2.7.1. СП 2.4.3648-20 (протокол ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе №13726 от 25.09.2024г).

В учебных кабинетах, обеспечивается наличие естественного бокового левостороннего освещения, что соответствует требованиям п. 2.8.2., п. 3.4.12. СП 2.4.3648-20.

Остекление окон выполнено из цельного стекла, трещины отсутствуют, что соответствует п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20.

Учебные помещения для обучающихся оборудованы двухместными регулируемые ученическими столами и стульями, табуретки или скамейки не используют, что соответствует требованиям п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20.

Двухместные ученические столы в помещениях расставлены в следующем порядке: меньшие – ближе к доске, большие – дальше. Расстановка ученической мебели выполнена с учетом бокового естественного левостороннего освещения.

Детей рассаживают с учетом наличия заболеваний органов дыхания, слуха и зрения. При расположении парт (столов), используемых при организации обучения и воспитания, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, учитывают особенности физического развития обучающихся.

Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудованы классными досками.

Имеется 2 кабинета информатики площадью 48,9 м² и 48,7 м². Кабинеты оборудованы 11 и 13 компьютерами, соответственно, на базе жидкокристаллических мониторов. Кабинеты информатики оснащены 2-мя ионизаторами воздуха и 2-мя кондиционерами (по одному в каждом кабинете).

Овощной цех	9,5	<ul style="list-style-type: none"> - Стол цельнометаллический- сырые овощи; - Шкаф холодильный среднетемпературный Т+4гр.С для молочной продукции; - Шкаф холодильный низкотемпературный Т-3,8гр.С для дефростации; - 2 шкафа холодильных среднетемпературных Т+4гр.С для овощей и фруктов; - Производственная раковина для мытья овощей и фруктов; - Раковина для мытья рук.
Мясо-рыбный цех	18,2	<ul style="list-style-type: none"> - Раковина для мытья рук. - 2 производственные раковины для мытья рыбы и мяса; - 4 стола цельнометаллических- МС,РС, КС, готовая продукция; - Шкаф холодильный для полуфабрикатов мясных, куриных - Ларь холодильный для рыбы - Водонагреватель - Весы для готовой продукции - Весы для сырой продукции - УФ-рециркулятор - Протирачная машина - Жарочная, пароварочный котел

На пищеблоке посуда для приготовления блюд, которая выполнена из нержавеющей стали, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеют мерную отметку объема в литрах и миллилитрах, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Обработка столовой посуды проводится с применением дезинфицирующих средств 0,03% раствора «Жавель Син табс» в конце рабочего дня.

Результаты контроля температурных режимов хранения в холодильном оборудовании заносится в "Журнал учета работы оборудования пищеблока" с указанием наименования производственного помещения, наименования холодильного оборудования и температурного режима в дни текущего месяца, что соответствует п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для обеззараживания воздуха на пищеблоке в мясо-рыбном, в зоне порционирования используется передвижная бактерицидная установка, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СанПиН 2.4.3648-20, п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Складское помещение хранения пищевых продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, ведется ежедневная регистрация в «Журнал учета температуры и влажности в складском помещении», что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.8., п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши, что соответствует требованиям п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В помещениях пищеблока при визуальном осмотре следы жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружены, что соответствует требованиям п. 2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.11.9. СП 2.4.3648-20.

Обработка яиц проводится в мясо-рыбном цехе, для их обработки с применением дезинфицирующих средств методом погружения имеются специально выделенные и промаркированные емкости для замачивания. Инструкция по режиму обработки яиц имеется на рабочем месте.

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы документации МБОУ КГО «Средняя общеобразовательная школа № 27» проведена оценка фактического рациона питания обучающихся по представленным копиям меню на каждый день, согласно утвержденного примерного 20-дневного меню школьных обедов, завтраков для обучающихся 1-4 классов на сентябрь-ноябрь ,

инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи; отсутствие заболеваний верхних дыхательных путей у сотрудника), что свидетельствует о проведении контроля, что соответствует требованиям п. 2.22., приложение 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст.7., п3.-1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880.

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности, сертификатов соответствия, декларации соответствия, документов ветеринарно-санитарной экспертизы), подтверждающих их качество и безопасность, документация сохраняется до срока окончания использования продукции, допускается к приему продукция только при наличии на продукции этикетки с маркировкой, что соответствует п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В МБОУ КГО «Средняя общеобразовательная школа № 27» фактическое питание осуществляется в соответствии с утвержденным примерным 20-дневным меню школьных обедов для обучающихся 1-4 классов на март-май, разработанного по заказу Министерства образования Кузбасса, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В обеденном зале имеется меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения. Меню утверждено руководителем организации, имеется отметка об утверждении меню, что соответствует п.8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил). Описание технологического процесса приготовления блюд, содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность, что соответствует п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд - варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами, что соответствует требованиям приложения 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается, что соответствует п. 2.11.3. СанПиН 2.4.3648 – 20. На день проверки на пищеблоках уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению, что соответствует п. 2.11.3. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается. Сиденья на унитазах, ручки сливных бачков дверей моются ежедневно теплой водой с мылом. Раковины, унитазы чистят дважды в день с использованием моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п.2.11.4. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя, что соответствует п.2.11.6. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Лица, поступающие на работу, имеют медицинские книжки с отметками о прохождении ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, что соответствует п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Оценка режима образовательного процесса.

Учебные занятия начинаются в 8-00 часов, обучение проводят в две смены, что соответствует требованиям п. 3.4.16. СП 2.4.3648 – 20

Учебный план состоит из: обязательной (урочной) части, факультативной (внеурочной) части. Максимальная недельная нагрузка в академических часах составила при 5-и дневной учебной недели для 1-х классов 21 час; при 5-и дневной учебной недели: во 2-4 классах –23 часов, занятия проводятся, в 5-6-7-8-9-10- 11 классах 29-30-35-36-37-37 часов, что соответствует требованиям п. 3.4.16. СП 2.4.3648 – 20, таблица 6.6. СанПиН 1.2.3685-21.

Образовательная недельная нагрузка равномерно распределена в течение учебной недели, при этом объем максимальной допустимой нагрузки в течение дня составляет:

- для обучающихся 2-4 классов – 5 уроков;
- для обучающихся 5-6 классов – не более 6 уроков;

Не соблюдается условия хранения суточных проб в холодильном оборудовании (температура +7 при норме +2+6С), что не соответствует п. 8.1.10 СанПин 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

На пищеблоке нарушены условия овощей, что не соответствует требованиям ст. 17.п.7. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880.

В МБОУ КГО «Средняя общеобразовательная школа № 27» в кабинете русского языка на 3 этаже, кабинет 16 полы с дефектами (щели в линолеуме), что не соответствует требованиям п. 2.5.2., п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20, ст. 17, ст. 24, ст. 28 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г. «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения».

В МБОУ КГО «Средняя общеобразовательная школа № 27» учебная мебель не подобрана в соответствии с ростом ребенка в соответствии с ростовой группой, что не соответствует требованию п. 2.4.3. СанПиН 2.4.3648-20, ст. 17, ст. 24, ст. 28 ФЗ № 52 от 30.03.1999 г. «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения».

Обучение в 1-м классе осуществляется не с соблюдением следующих дополнительных рекомендуемых требований: не организована в середине учебного дня динамическая пауза продолжительностью 40 минут в первой четверти, что не соответствует требованиям п.3.4.16. СП 2.4.3648 – 20.

Планировка производственных помещений пищеблока, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, не исключает встречные и перекрестные потоки грязной и чистой посуды, что не соответствует с требованиями п.2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. , таблица 6.6. СанПиН 1.2.3685-21. « Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», ст. 14. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880.. ст.28 Федеральный закон от 30.03.1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований;

3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К акту профилактического визита прилагаются: протокол осмотра 23.09.2024, протокол отбора от 23.09.2024., протоколы лабораторных исследований № 13689,13727 от 26.09.2024,13728,13726,13690-13699 от 25.09.2024,13688,1687,13700,13701 от 30.09.2024

(указывается: протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Должностное лицо,

составившее акт

профилактического визита

(подпись)

(Ф.И.О.)

С актом о проведении профилактического визита ознакомлен « 03 » 10 2024 г. в « 16 » ч. « 00 » мин.

(подпись)

(ФИО законного или иного представителя контролируемого лица)

С актом о проведении профилактического визита знакомиться отказался

« _____ » 2024 г. в « _____ » ч. « _____ » мин.

(подпись)

(ФИО законного или иного представителя контролируемого лица)

(подпись)

(ФИО должностного лица контрольного (надзорного) органа)

Акт профилактического визита получен « 03 » 10 2024 г. в « 16 » ч. « 00 » мин.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 176582781996954633309689447090513787464982389984

Владелец Сидорова Юлия Михайловна

Действителен с 10.03.2024 по 10.03.2025