

Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Самарской области
в городе Тольятти
445032, г.Тольятти,
Автозаводский район,
Московский проспект, дом 19
(место составления акта)

“ 07 ” июня 20 21 г.
(дата составления акта)
12 час. 00 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора) юридического лица, индивидуального
предпринимателя
№ 18-05/147

По адресу / адресам: 445051, РФ, Самарская область, г. Тольятти, пр-т Степана Разина, д.65.
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения №18-05/147 от 20.04.2021 заместитель руководителя Управления
Роспотребнадзора по Самарской области С.А.Шерстневой

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

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

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа Тольятти
«Школа № 59 имени Г.К. Жукова» (МБУ «Школа № 59»).

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

Дата и время проведения проверки:

« 11 » мая 20 21 с 09 час. 00 мин. до 10 час. 00 мин. Продолжительность 1 час. 00 мин.
« 17 » мая 20 21 с 10 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 5 час. 00 мин.
« 26 » мая 20 21 с 10 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 5 час. 00 мин.
« 27 » мая 20 21 с 10 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 5 час. 00 мин.
« 28 » мая 20 21 с 10 час. 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 5 час. 00 мин.
« 07 » июня 20 21 с 09 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 3 час. 00 мин.

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

Общая продолжительность проверки итого: 6 рабочих дней / 24 часа

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Самарской области в
городе Тольятти

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

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

Рожко Е.Н. ✓ *Рожко* 21.04.2021 в 11 час. 00 мин.

(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 Кириллова Юлия Юрьевна.

Лица, привлеченные к проверке: главный врач филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Тольятти» Рязанов Дмитрий Дмитриевич, руководитель ИЛЦ Краснов Станислав Владимирович, заведующий отделением – врач по гигиене детей и подростков Новоселецкая Алла Каратаевна, врач по общей гигиене Патрушева Наталья Алесандровна, помощник врача по общей гигиене Скорогобатова Оксана Михайловна, лицо, ответственное за оформление протокола Севостьянова Татьяна Викторовна, заведующий санитарно-химической лабораторией Шерстнёв Александр Фёдорович, заведующая микробиологической лабораторией Чалая Надежда Леонидовна (Аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» № РОСС RU.0001.510862 выдан 06 ноября 2014 г. Росаккредитацией, внесен в реестр аккредитованных лиц 20 октября 2014 г.).

(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: Рожко Елена Николаевна - директор МБУ «Школа № 59»

(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):

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

1. в нарушение п.2.4.3. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» покрытие столов и стульев в учебных кабинетах №№ 314, 312 имеют дефекты и повреждения покрытия, не допускающие проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.

2. в нарушение п.2.4.3., п. 3.4.8. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» покрытие демонстрационного стола столешницы в кабинете биологии № 211 имеет дефекты и повреждения покрытия, не допускающие проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.

3. в нарушение п.2.4.6.3. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами и табуретами) имеющими дефекты и повреждения покрытия, не допускающие проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.

4. в нарушение п.2.5.2. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» полы: в кабинете № 217 (линолеум) имеют дефекты и повреждения, не допускающие проводить их влажную уборку и дезинфекцию.

5. в нарушение п.2.5.3. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» стены: в детской рекреации 2 этажа в туалетах для мальчиков и девочек, кабинете № 312 (следы протечек), потолки: лестничного марша 3 этажа, кабинетах №№ 234, 312, 334 имеют дефекты и повреждения, следы протечек, не допускающие проводить их уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

6. в нарушение п.2.5.3. СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного

питания населения» стены и потолки вокруг оконных блоков в помещении пищеблока имеют дефекты и повреждения, не допускающие проводить их уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на юридическое лицо МБУ «Школа № 59» и директора МБУ «Школа № 59» Рожко Елену Николаевну.

(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:

МБУ «Школа № 59» осуществляет деятельность на основании утвержденного устава и лицензии. Школа располагается в отдельно стоящем 3-х этажном здании, в зоне жилой застройки, здание школы построено в 1981 году. Территория школы благоустроена. Выделяют следующие зоны: физкультурно-спортивная и хозяйственная. В хозяйственной зоне размещена контейнерная площадка, установлен один мусоросборник.

Все основные помещения имеют естественное освещение. Искусственное освещение в помещениях выполнено люминесцентными лампами.

В школе обучается 865 учащихся, количество классов – 32

Санитарное содержание помещений поддерживается, влажная уборка проводится регулярно, уборочный инвентарь выделен, промаркирован. Запас моющих и дезинфицирующих средств имеется.

Помещение медицинского назначения (медицинский кабинет) МБУ «Школа № 59» размещается на первом этаже. Медицинское обслуживание учащихся МБУ «Школа № 59» осуществляют сотрудники отделения медицинской помощи обучающимся отделения организации медицинской помощи детям и подросткам Государственного бюджетного учреждения здравоохранения Самарской области «Тольяттинская городская поликлиника №1».

Генеральная уборка помещений проводится согласно графику. Обеззараживание воздуха в помещении процедурного кабинета проводится после влажной уборки с применением дезсредств перед началом работы и в конце рабочего дня, а также после ген. уборки. Журнал учета работы бактерицидных излучателей ведется.

Противопедикулёзная укладка укомплектована в минимальном объёме: расчёска, лупа, перчатки, вата, флакончик со спиртом. Осмотр всех учащихся МБУ «Школа № 59» на педикулез после каждой каникул проводится. Сведения о проведенном осмотре детей на педикулез вносятся в «Журнал осмотра на педикулез».

В соответствии с представленным списком в МБУ «Школа № 59» - 64 сотрудника, выборочно проверено 10 личных медицинских книжек работающих сотрудников, замечаний не выявлено.

Питание учащихся организовано в школьной столовой. Услуги по питанию оказывает ЗАО КШП «Дружба». Меню утверждено директором школы, вывешено в зале. Бракераж готовых блюд, проводится ежедневно, в комиссию входит 3 человека, ведется журнал «бракераж готовой кулинарной продукции».

1) Оценка условий для организации питания:

- 1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одномоментно 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. Накрывание на столы осуществляется персоналом;

1.5 Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи 91-67⁰С;

1.5. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Общая площадь столовой (м ²)	Кол-во оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное кол-во одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин)		Количество функционирующих умывальников уст. Перед входом в столовую
				мин	макс	
219,5	180	1,2	100	20	20	6

Продолжение таблицы:

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Каша гречневая рассыпчатая	85	78
Шницель натуральный рубленный	91	84
Чай с молоком	75	67

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

2.1. количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Количество школьников 1-4 классов обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
В 1-ю смену	В 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
358	-	0	0	0

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием:

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	Обеды	Завтраки	Обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
358	-	358	-	0	0	0

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

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

3. Оценка меню:

3.1. Имеется согласованное меню, технологические карты к нему, фактическое меню соответствует согласованному;

3.2. Имеются в меню продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами;

3.3. Проводится искусственная С-витаминизация;

3.4. Премиксы не используются в меню;

3.5. Характеристика расчетных 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), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), отсутствуют показатели В2 (мг), йод (мг), селен (мг).

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: 2 блюдо: «Каша гречневая рассыпчатая» 150, взвешено 5 порций, общая масса составила 770 г.; «Шницель натуральный рубленый» 55, взвешено 5 порций, общая масса составила 280 г.;

3.6.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли): Протоколы лабораторных исследований №№ 6814, 6816 от 28.05.2021.

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) – среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню – кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов, наличие фруктов и овощей.

Таблица по завтракам:

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
491	530	589,75	648,11	15	0,67	0,99	338,4

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
2285,49	859,59	82,5	8,93	0,25	6,25

Продолжение таблицы по завтракам:

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
2,0	15,0	имеется	имеется	имеется	отс.

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 20-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
20	15

Таблица по обедам:

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал.)		содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
-	-	-	-	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

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
-	-	-	-	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
-	-

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Пищевое сырье поступающее на пищеблок соответствует заявленному в Контрактной документации;

4.2. На момент проверки при визуальном контроле пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, имелась маркировка, сопроводительные документы, соблюдаются условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов;

4.3. Ежедневно при поступлении пищевых продуктов на пищеблок ведется журнал бракеража сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Рабочая таблица:

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 пищевому сырью (за посл. мес.)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

5. Приготовление блюд.

5.1. На пищеблоке соблюдаются принципы поточности, имеются цеха для сырой и готовой продукции;

5.2. Все технологическое оборудование, инвентарь в исправном состоянии, в достаточном количестве и рационально используется для соблюдения регламентированной технологическими картами и технологии приготовления блюд;

5.3. Соблюдается технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;

5.4. Соблюдается режим обработки яиц в соответствии с действующими нормами и правилами;

5.5. Соблюдается обработка овощей и фруктов в соответствии с действующими нормами и правилами;

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное, соблюдается режим мытья и дезинфекции в соответствии с действующими нормами и правилами;

5.7. Ведется работа бракеражной комиссии на основании приказа учреждения. Ставятся подписи членов комиссии в журнале бракеража готовой продукции по рекомендуемой форме в соответствии с действующими нормами и правилами;

5.8. Суточные пробы хранятся в холодильном оборудовании в соответствии с

действующими нормами и правилами. Контроль температуры холодильного оборудования фиксируется в журнале учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с рекомендуемой формой;

5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Соблюдению принципов поточности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы:

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

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Соблюдаются условия обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с действующими нормами и правилами. Обработка проводится ручным способом и в посудомоечной машине.

6.2. Соблюдается режим обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с действующими нормами и правилами.

6.3. Персонал обеспечен специальной одеждой;

6.4. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеются (отдельный сан.узел с моющими и дезинфицирующими средствами);

6.5. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются;

6.6. Своевременно и в полном объеме вносится информация в журнал «Здоровье» в соответствии с рекомендуемой формой;

6.7. Своевременно и в полном объеме персонал пищеблока прошел периодический медицинский осмотр, вакцинацию, гигиеническое обучение;

6.8. Имеется в наличии необходимый запас столовой посуды (2 комплекта), моющих и дезинфекционных средств;

6.9. Имеется в наличии информационный стенд об организации питания, меню на день.

Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Условиям обработки кухонной и столовой посуды	Режиму обработки кухонной и столовой посуды	Обеспеченности персонала спец. одеждой	Соблюдению персоналом правил личной гигиены	Заполнению журнала «Здоровье»
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Полноте прохождения м/о персоналом	Наличию необходимых прививок у персонала	Своевременности прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	Наличию информационного стенда
нет	нет	нет	нет	нет

6.10. Ведется родительский (общественный контроль) – в журнале бракеража готовой продукции ставится отметка о качестве готового блюда.

6.11. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

Рабочая таблица:

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	3, 84%

Рекомендуемая формула:

$$\text{Объем не съеденных блюд} = \frac{3200}{520 \times 160} \times 100\%$$

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

Кириллова Ю.Ю.
(подпись проверяющего)

✓ Рожко / Рожко Е.Н.
(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 документы:

протокол о взятии проб и образцов от 17.05.2021; протоколы лабораторных испытаний №№ 6814, 6816 от 28.05.2021, экспертное заключение по результатам испытаний № 2936 от 28.05.2021; предписание от 07.06.2021: №18-05/147.

Подписи лиц, проводивших проверку: ведущий специалист-эксперт Кириллова Ю.Ю.

Кириллова Ю.Ю.

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

Рожко Елена Николаевна - директор МБУ «Школа № 59».

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

“ 07 ” июня 20 21 г.

✓ Рожко
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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