

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Хабаровскому краю

(Управление Роспотребнадзора по Хабаровскому краю)  
**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ХАБАРОВСКОМУ КРАЮ**  
**В Г. КОМСОМОЛЬСКЕ-НА-АМУРЕ, КОМСОМОЛЬСКОМ, АМУРСКОМ, СОЛНЕЧНОМ, ИМЕНИ П. ОСИПЕНКО, УЛЬЧСКОМ РАЙОНАХ**

« 11 » июня 2021 г.  
(дата составления акта)

Город Амурск  
(место составления акта)

10.00 часов  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

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

№ 678

По адресу/адресам: 682641, Хабаровский край, г. Амурск, пр. Мира, 22а,  
(место проведения проверки)

682640, Хабаровский край, г. Амурск, проспект Строителей, д. 16

На основании: Распоряжения (приказа) № 678 от 13.05.2021 года о проведении внеплановой выездной проверки за подписью заместителя руководителя Управления  
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

Роспотребнадзора по Хабаровскому краю Лосевой Светланы Михайловны

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

объекте Краевое государственное казенное общеобразовательное учреждение,  
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии))

реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы «Школа-интернат № 14» (КГКОУ ШИ 14), РФ, 682640, Хабаровский край, г. Амурск, пр.

Строителей, д. 16

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 с 17.05.2021 по 11.06.2021 г. (20 рабочих дней)  
(рабочих дней/часов)

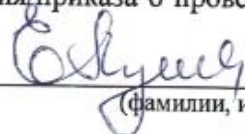
В том числе на объекте: 19.05.2021 года с 12.00 до 14.00 часов, 20.05.2021 с 12.00 до 14.00 часов. Всего на объекте 4 час. 00 мин.

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Хабаровскому краю в г. Комсомольске н/А, Комсомольском, Амурском, Солнечном, им. П. Осипенко, Ульчском районах

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

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

Лушникова Е.Н.



13.05.2021 г. 16.00 ч.

(фамилии, 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: Столбикова Светлана Викторовна – ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по (фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), Хабаровскому краю в городе Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском, Амурском, проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций Солнечном, имени П Осипенко и Ульчском районах;  
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)

Омельченко Павла Владимировича – главного врача, Роменскую Ольгу Александровну, заведующего санитарно-гигиеническим отделом, Чута Виктора Николаевича, врача по коммунальной гигиене, Костенко Екатерину Наумовну, помощника врача, Шапталу Галину Каримжановну, помощника врача Бойкова Павла Юрьевича, помощника врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае в г. Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском районе». Аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае» в качестве Органа инспекции № RA.RU.710047, выдан Федеральной службой по аккредитации 17 июля 2015 г.

При проведении проверки присутствовали:

Лушникова Е.Н. – директор КГКОУ ШИ 14

(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 проверки 19 мая 2021 года в 12.00 часов установлено:

Краевое государственное казенное общеобразовательное учреждение, реализующее адаптированные основные общеобразовательные программы «Школа-интернат № 14», как самостоятельное юридическое лицо с организационно-правовой формой «Государственное казенное учреждение субъекта РФ» функционирует с 2015 года. КГКОУ ШИ 14 размещено в типовом трехэтажном кирпичном здании 1975 года постройки. Холодное и горячее водоснабжение, канализация, отопление централизованное.

В КГКОУ ШИ 14 учащиеся, обучаются в одну смену. Начало учебного процесса с 08-30 часов.

Учащихся 1-4 классов – 50 чел. Всего в школе-интернате обучается 175 человек (все категории ОБЗ), из них 21 ребенок обучается на дому, 60 человек проживает в интернате.

Питание учащихся осуществляется в собственной столовой на первом этаже. Площадь обеденного зала 127,9 м.кв. и рассчитана на 100 посадочных мест. Максимально одновременно питается в столовой 50 школьников, S на 1 человека составляет 2,5 м.кв., что соответствует требованиям санитарных норм.

Правила личной гигиены детьми перед приемом пищи соблюдаются: при обеденном зале установлены 6 раковин; электрополотенце; разовые бумажные полотенца; мыло для мытья рук с антибактериальным эффектом, антисептики для обработки кожных покровов рук в наличии.

В обеденном зале столовая мебель соответствует требованиям санитарных правил. Поверхности столов, скамеек без трещин, расколов, что позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Способ накрывания на стол – только персоналом.

Продолжительность перемен при приеме пищи 15-20 минут, в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 составлен гибкий график приема пищи для разобщения потоков учащихся с целью максимального исключения контактов обучающихся разных классов.

Все обучающиеся, осваивающие образовательные программы начального общего образования по адаптированным основным общеобразовательным программам (50 чел.), получают бесплатные горячие обеды и полдники. Детям, проживающим в интернате, предусмотрено бесплатное пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, ужин 2).

Показатели охвата школьников горячим питанием:

Количество школьников 1-4кл., нуждающихся в питании Завтраки	Количество школьников 1-4кл., нуждающихся в питании Обед	Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные завтраки	Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные обеды
50	50	50	50

Школьники начальных классов, имеющие заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, в КГКОУ ШИ 14 отсутствуют.

Имеется утвержденное директором школы примерное меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей (7-11 лет), рассчитанное на 14 дней, технологические карты в наличии.

В столовой и в фойе школы-интерната для родителей оформлен информационный стенд об организации питания с блоком «Меню на день».

Фактический рацион питания соответствует согласованному перспективному меню.

При приготовлении пищи используется соль йодированная.

Премиксы в меню не используются.

На полдник предусмотрена выдача фруктов и соков.

Выдача фруктов на обед предназначена для третьих блюд, выдача овощей на обед предусмотрена ежедневно.

Журналы: «Бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Бракеража готовой продукции», «Гигиенический», «Учета температурного режима холодильного оборудования», «Учета температуры и влажности в складских помещениях» ведутся в соответствии с рекомендуемыми формами.

Доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов в учреждение осуществляется спецтранспортом поставщика. Маркировочные ярлыки и сопроводительные документы в наличии.

В ходе осмотра проверены условия хранения пищевых продуктов, сроки реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, соблюдаются.

Для хранения суточных проб выделено отдельное холодильное оборудование. Замечаний по маркировке суточных проб нет. Температура в холодильнике в суточными пробами + 6 °С, при допустимой от +2 °С до +6 °С.

Изготовление блюд осуществляется по сборникам рецептур. На все изготавливаемые блюда имеются утвержденные в установленной форме технологические карты.

Принципы поточности на пищеблоке соблюдаются, инвентаря, кухонной посуды достаточно.

В приготовлении блюд используется яйцо. Для обработки яйца оборудована отдельная зона. Инструкция по обработки яйца имеется. В качестве дезинфицирующего средства используется «Эком-50». Зона для работы с яйцом оборудована прибором для обеззараживания воздуха.

Инструкция по обработке овощей и фруктов вывешена. В горячем цехе предусмотрена зона с раковиной для повторной обработки овощей.

В моечной столовой и кухонной посуды установлены резервные электрические водонагреватели.

Условия для мытья кухонной и столовой посуды имеются. Для мытья столовой посуды оборудована посудомоечная машина. Инструкции по мытью посуды вывешены.

В качестве дезинфицирующего средства используется «Ника Хлор» и «Фарма-хлор». В местах приготовления дезинфицирующих растворов имеются инструкции по их приготовлению.

Емкость с рабочим раствором дезинфицирующих, моющих средств используемая для обработки поверхностей имеет маркировки с указанием названия средств, его концентрации.

Персонал пищеблока обеспечен специальной одеждой в количестве – 3 комплектов на каждого, в штате на кухне работает 8 человек (4 повара, 3 кухонных рабочих, 1 зав.кладом). Для раздельного хранения одежды второго третьего слоя, личных вещей и рабочей одежды оборудованы специально отведенные места (шкафы).

Персоналом пищеблока правила личной гигиены соблюдаются, для мытья рук на пищеблоке на входе в пищеблок оборудованы умывальники для мытья рук, мыло с антибактериальным эффектом, бумажные полотенца, антисептик для обработки кожных покровов рук.

Персонал пищеблока в полном объеме прошел медицинский осмотр имеет допуск к работе, гигиеническое обучение и аттестация пройдена.

Имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи.

Генеральная уборка помещений пищеблока согласно графику проводится 1 раз в месяц.

Во всех производственных помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В КГКОУ ШИ 14 ведется родительский контроль за качеством питания школьников. Замечаний от родителей по организации горячего питания нет.

В ходе проверки по поручению № 10.0 – 180 от 13.05.2021 года филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Хабаровском крае в г. Комсомольске-на-Амуре, Комсомольском районе» проведены лабораторные исследования блюд.

Согласно экспертному заключению № 2720/06.12/07/491/2021 от 02.06.2021:

- пробы блюд, выработанные пищеблоком школы 20.05.2021г.: «борщ сибирский с мясом отварным», «капуста тушеная» соответствуют требованиям п. 1.8 Приложение 2 ТР ТС 012/2011 "О безопасности пищевой продукции" по микробиологическим показателям;

- вес порционных блюд соответствуют требованиям таб. 1 приложения 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- температура блюд на раздаче к моменту приема пищи соответствует п. 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- энергетическая ценность обеда: «борщ сибирский с мясом отварным», «капуста тушеная», «огурец», «хлеб ржано-пшеничный», «кофейный напиток» соответствует требованиям п. 8.1.2.3 СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Расчет не съедаемой пищи обучающимися КГКОУ ШИ 14:

% пищи не съедаемой обучающимися (завтрак) – 14,5 %

% пищи не съедаемой обучающимися (обед) – 4,3 %

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

(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**

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:

Подписи лиц, проводивших проверку:

Ведущий специалист-эксперт отдела

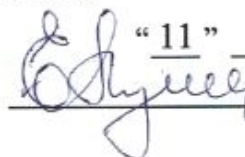


Столбикова Светлана Викторовна

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

Директор КГКОУ ШИ 14 Лушникова Елена Николаевна

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



“ 11 ” июня 20 21 г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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