

**Федеральная служба по надзору в сфере по защите прав потребителей
и благополучия человека**
**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по РСО-Алания**

МБОУ ООШ с.Алханчурт
(место составления акта)

"25" марта 2021 г.
(дата составления акта)

15 ч.39 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РСО-А в Пригородном
районе юридического лица, индивидуального предпринимателя**
N 24

По адресу/адресам: с.Алханчурт, ул.Алханчуртская, 18
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения Руководителя Управления Роспотребнадзора по РСО-Алания Тибилова А.Г. № 184 от 09.03.2021 г.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата),

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

МБОУ ООШ с.Алханчурт, ул.Алханчуртская, 18

(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: 9 рабочих дней
(дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по РСО-Алания в Пригородном районе

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

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

10.03.2021 г. в 11ч.20мин. директор МБОУ СОШ с.Алханчурт Скюдтаева Лариса Каурбековна ✓

(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), проводившие проверку: ведущий специалист-эксперт территориального
отдела Управления Роспотребнадзора по РСО-Алания в Пригородном районе Жирняк
Катрин Юрьевна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного
лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к
участию к проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии,
имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или
наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства
об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего
свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

Директор МБОУ ООШ с.Алханчурт Скюдтаева Лариса Каурбековна
(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)

Источники искусственного освещения в неисправном состоянии (в спортивном зале в мужской и женской раздевалках и в кабинете начальных классов), что является нарушением п.2.8.9 СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Выявленные нарушения явились результатом слабого контроля со стороны заместителя директора по хозяйственной части Кудухова Евелина Константиновна. 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:

Территория СОШ ограждена, имеются зеленые насаждения. Площадь территории составляет 1422 кв.м. На территории школы выделены следующие зоны: зона отдыха, физкультурно - спортивная зона и хозяйственная. Водоснабжение и канализование - централизованное, разводка воды выполнена во все помещения, отопление - автономная школьная газовая котельная. Территория учреждения имеет наружное искусственное освещение.

Здание СОШ двухэтажное, эксплуатируется в соответствии с проектом. На первом этаже размещён гардероб, оснащённый вешалками и ячейками для обуви.

СОШ рассчитана на 200 учащихся, по списочному составу учащимися СОШ являются 100 детей. В структуре СОШ 9 классов (с 1-4 классы – 47 детей, с 5-9 классы – 53 ребёнка).

Учащиеся начальной общеобразовательной школы обучаются в закреплённых за каждым классом учебных помещениях. Для обучающихся старших классов предусмотрена классно - кабинетная система. Площадь учебных кабинетов соответствует нормам.

В игровой комнате мебель, игровое и спортивное оборудование соответствует ростовым данным обучающихся.

Занятия проводятся в одну смену. Учебные занятия в 1 классе проводятся по 5-дневной учебной неделе, в остальных – по 6-дневной.

Всего в школе 22 компьютера. В кабинете информатики имеются 8 компьютеров. Площадь соответствует действующим санитарным нормам, контурное заземление проведено. В наличии имеются 8 интерактивных досок. Режим проветривания по классам соблюдается.

Школьная мебель в удовлетворительном состоянии.

Уборочный инвентарь в каждом классе, промаркирован, маркировка соблюдается.

Спортзал имеет при себе снаряженное помещение и раздевалки для мальчиков и девочек. Физическое воспитание детей в школе осуществляется в соответствии с типовыми программами воспитания и обучения.

Спортзал оборудован шведской стенкой, перекладиной, брусками и матами. Влажная уборка помещения проводится регулярно.

Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, маркировка соблюдается. В качестве дезинфектанта используется «Жавелион».

Медицинский кабинет отсутствует. Медицинское обслуживание учащихся организовано в соответствии с Договором с ГБУЗ «Пригородная ЦРБ». Планирование профилактических прививок и иммунизация осуществляется школьным врачом. Представлены уч.ф. №026/у на всех детей СОШ и ежемесячные персонифицированные планы проф. прививок. Дети прививаются в соответствии с нац. календарем проф. прививок. Медицинской сестрой СОШ осуществляются осмотры учащихся на педикулез, результаты фиксируются в журнале учета осмотров.

Пищеблок расположен на первом этаже 2-этажного корпуса школы, общей площадью 20 кв.м.

Разработана программа производственного контроля. Представлен договор на проведение лабораторных исследований с ФФБУЗ "ЦГиЭ в РСО-А" в Пригородном районе.

Приказом по СОШ от 01.09.2020 г. №41 утвержден состав бракеражной комиссии. Бракераж готовой кулинарной продукции ведется по форме, утвержденной приложением 10 к Сан ПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования".

Санитарное состояние и содержание производственных помещений пищеблока соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям. Производственные помещения содержатся в порядке и чистоте. Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. В моечной вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объёмов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств. Применяются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства с инструкцией к их применению.

Для мытья посуды используется щётка.

Пищевые отходы хранят в ёмкостях с крышками в специально отведённом месте. Ёмкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объёма, промываются раствором моющего средства.

Для уборки помещений пищеблока выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь, который по окончании уборки в конце смены промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Хранится уборочный инвентарь в специально отведённом месте.

Горячим питанием охвачено 78 детей. Стоимость бесплатного горячего питания (завтраки) обучающихся 1-4 классов из расчёта 58 рублей в день на одного ребёнка, обучающихся 5-11 классов – 45 рублей в день на одного ребёнка. Кормление детей осуществляется в соответствии с графиком в две смены.

На основании сформированного рациона питания разработано примерное 10-дневное меню, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил). Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Наименования блюд, указываемых в примерном меню соответствуют их наименованиям.

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). В рацион питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, рыба, яйца, сыр, творог, овощи и фрукты, сладкие блюда.

Отпуск горячего питания организован по классам на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом в столовой закреплены определённые обеденные столы.

Предварительное накрытие столов (сервировка) осуществляется дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытьё и чистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлаков.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении, используя перфорированные ёмкости. Обработку яиц проводят при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2 % тёплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0.5 % растворе дезинфицирующего средства;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Горячие блюда (супы, напитки) при раздаче имеют температуру не ниже 75 градусов, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 градусов, холодные супы, напитки – не выше 14 градусов.

Питьевой режим организован с использованием бутилированной воды.

Пищеблок предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования и зоны для приёма пищи обучающимися на 42 посадочных места. Пищеблок оснащен технологическим и холодильным оборудованием. Технологическое оборудование на пищеблоке в исправном состоянии. Кухонный и столовый инвентарь промаркирован и используются по назначению. Пищеблок обеспечен проточной холодной и горячей водой (электроводонагреватель).

Пищеблок оборудован вытяжной системой вентиляции.

Суточные пробы отбирается в полном объеме. Емкости для суточных проб и ложка для их отбора подвергаются кипячению. Хранение суточных проб организовано на пищеблоке в холодильнике.

Санитарно-техническое оборудование на пищеблоке исправно.

Из моющих средств имеется хозяйственное мыло, пищевая сода, кальцинированная сода, средство для мытья посуды «AOS». Из дезинфицирующих - «Жавельон».

На входе в пищеблок установлен 1 функционирующий кран, оснащённый разовыми стаканчиками для питья, имеются бумажные полотенца и жидкое мыло.

Представлены договоры:

- о проведении исследований в целях производственного контроля;
- на поставку продуктов питания с ИП Кисиев З.С. (хлеб пшеничный), ИП Битаров А.Ш. (мясо говядины, рыба замороженная «Хек»), ИП Багаева Л.С. (продукты питания),
- на проведение дератизационных работ.
- №13/022 от 23.01.2021г. на оказание услуг по обращению с ТКО ООО «Экологический Регион Алания» «Региональный оператор»;
- об оказании медицинских услуг с ГБУЗ Пригородного ЦРБ
- на проведение дератизационных работ и акарицидной (противоклещевой) обработки №2 от 11.01.2021г. по 31.12.2021г.

На всех сотрудников СОШ представлены личные медицинские книжки с результатами периодических медицинских осмотров, сведениями о прохождении гигиенической подготовки и аттестации, а также о полученных проф.прививках.

