

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий КНМ 49230041000106001211 от 04.05.2023



**Управление
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия
человека по Магаданской области**

Якутская ул., д.53, корп. 2, г. Магадан, 685000
тел. (413-2) 65-06-56; факс 60-82-10; E-mail: info@49.rospotrenadzor.ru; URL: http://www.49.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 31632432, ОГРН 1054900008811, ИНН/КПП 4909025803/490901001

«24» мая 2023 г., 17 час. 00 мин. № 24

(дата и время составления акта)

Управление Роспотребнадзора по Магаданской области, 685000 Магаданская обл.
г. Магадан, ул. Якутская, д. 53, корп. 2

(место составления акта)

АКТ ВЫЕЗДНОЙ ПРОВЕРКИ

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением от «04» мая 2023 г. № 24 (КНМ 49230041000106001211 от 04.05.2023)

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) Феофилактовым Александром Федоровичем - главным специалистом-экспертом отдела санитарного надзора.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены: экспертная организация ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» (аттестат аккредитации

ИЛЦ от 11.08.2014 г. № РОСС RU.0001.510121, выданный Федеральной службой аккредитации; аттестат аккредитации ОИ от 03.07.2015 г. № RA.RU.710015, выданный Федеральной службой аккредитации)

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: деятельность, действия (бездействие) контролируемых лиц, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к контролируемым лицам, осуществляющим деятельность, действия (бездействие)

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): Магаданская область, Магадан город, Якутская улица, дом 7/1.

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ГИМНАЗИЯ №30» (далее – МАОУ «Гимназия №30»), ОГРН: 1024900962613, ИНН: 4909001312, ДИРЕКТОР: Фризон Татьяна Викторовна 65-49-27, ou30@magadangorod.ru

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с «11» мая 2023 г., 10 час. 00 мин. по «24» мая 2023 г., 17 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

Проведение выездной проверки приостанавливалось – не приостанавливалась

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: 10 рабочих дней

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр, 2) отбор проб (образцов); 3) инструментальное обследование; 4) испытание; 5) экспертиза

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

1) Осмотр помещений и территории МАОУ «Гимназия №30» по адресу: г. Магадан, ул. Якутская, дом 7/1, в следующие сроки: с 11.05.2023 г. с 10 час. 00 мин. до 12 час. 30 мин. По результатам которого составлен протокол осмотра от 11.05.2023.

2) Отборы проб (образцов) в МАОУ «Гимназия №30» по адресу: г. Магадан, ул. Якутская, дом 7/1, в следующие сроки: 11.05.2023г. с 11 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин.

По результатам которого составлен акт отбора проб (образцов) продукции от 11.05.2023.

По результатам составлены экспертные заключения:

- № 759 от 18.05.2023 (протоколы испытаний №№ 03487 от 12.05.2023, 03499, 03500, 03501 от 17.05.2023, 03503, 03504, 03508, 03509, 03510 от 15.05.2023, 03505, 03506, 03507 от 16.05.2023;

- экспертное заключение № 779 от 19.05.2023 (протокол инспекции № 24/2-МБ от 18.05.2023);

- экспертное заключение по результатам экспертизы маркировки пищевой продукции № 766 от 18.05.2023.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий); (указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: график работы столовой; расписание звонков; меню; технологические карты; личные медицинские книжки сотрудников столовой; список работников столовой, с указанием должности, года рождения; список поставщиков пищевой продукции; информацию о количестве детей с пищевыми особенностями, требующими индивидуального подхода в организации питания.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:)

Прилегающая территория оздоровительного учреждения освещена, ограждена, подъездные пути асфальтированы. Выделена зона отдыха, хозяйственно-бытовая и физкультурно-спортивная зона, оборудованная спортивными снарядами.

Сбор твердых коммунальных отходов производится в два металлических контейнера, которые установлены в хозяйственно-бытовой зоне на площадке, огражденной с трех сторон и имеющей твердое покрытие.

Для дезинфекционной обработки рук установлены диспенсеры, применяются дезинфицирующие средства «Бриллиантовые руки», срок годности до 10.2027 г. и «Техносефт», срок годности до 03.2024 г.

Выполнение услуг по вывозу и утилизацию твердых коммунальных отходов осуществляет ООО «Региональный оператор «Магаданский», по договору № 234/23 от 23.01.2023 г.

Представлены договора оказания услуг по проведению предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) с МОГБУЗ «Городская поликлиника» № 198/2023 от 11.04.23 г. и № 178/2023/39 от 23.03.2023 г. и с ГБУЗ «МОДПиН» № 38/23-ПМУ/25 от 23.01.2023 г. Договор с ФБУЗ «ЦГиЭ в Магаданской области» № 116/л от 19.04.2023 г. на обследование сотрудников на наличие инфекций бактериальной и вирусной (рота-, норо-) этиологии. Договор с ИП Гусятникова И.М. № 27 от 24.04.23 г. на оказание услуги по стирке белья в прачечной.

Всего обучается в МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 30» 857 человек, из них с 1 по 4 классы 345 человек, с 5 по 11 классы 512 человек, из них получает горячее питание с 1 по 4 классы – 345 человек, с 5 по 11 классы 359 человек. Детей с сахарным диабетом, целиакией и с пищевой аллергией в МАОУ «ГИМНАЗИЯ № 30» не имеется.

Перед входом в обеденный зал оборудовано четыре раковины для мытья рук детей и воспитателей и два электрополотенца, раковины оснащены дозаторами с жидким мылом и кожным антисептиком. Для обеспечения питьевого режима имеется питьевой фонтанчик.

Обеденный зал, площадью 173,8 м², рассчитан на 168 посадочных мест и оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для обеспечения здоровым питанием детей, администрацией учреждения составлено примерное 10-ти дневное меню для возрастных групп: с 7 до 11 лет и с 12 лет и старше, утверждённое директором МАОУ «Гимназия № 30».

Состав помещений пищеблока следующий: загрузочная, горячий цех, мясо-рыбный цех, моечная для мытья столовой посуды, раздаточная зона, обеденный зал, 2 склада для хранения сыпучей продукции, консервации и др., гардероб для обслуживающего персонала пищеблока, санузел, административный кабинет.

Для технологической обработки пищевых продуктов в производственных цехах установлены промаркированные производственные столы. Все имеющиеся в наличии производственные столы для обработки пищевых продуктов имеют покрытие устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Столовая в достаточном количестве обеспечена кухонной посудой и инвентарем. Столовые приборы и посуда имеются в полном комплект.

Кухонная и столовая посуда в удовлетворительном состоянии, без сколов, трещин, и деформаций. Столовые приборы выполнены из нержавеющей стали. Разделочные доски без трещин, хранятся в специальных ящиках-кассетах. Весь инвентарь столовой промаркирован в соответствии с его предназначением.

Мясо-рыбный цех оборудован одной ванной для размораживания рыбы, а также промывки мяса после дефростации и тушек птицы. В горячем цеху установлена ванна, для первичной обработки овощей, фруктов, для вторичной обработки применяется посуда по назначению.

Подводка холодной, горячей воды через смесители предусмотрена во всех производственных помещениях. Предусмотрены резервные источники горячего водоснабжения: электрокотел на 150 литров.

Для соблюдения требований к хранению пищевых продуктов предусмотрено следующее холодильное оборудование: холодильная камера (хранение по зонам молочной продукции, гастрономии, соки и др.; температура регулируется), холодильник ШХ 1.4 (низкотемпературный) для хранения свежемороженой рыбы, мясо, птицы, холодильный ларь, бытовой холодильник для хранения суточной пробы. В настоящее время полки в холодильном оборудовании промаркированы.

На пищеблоке в наличии имеется следующее технологическое оборудование: четырехконфорочная электроплита, жарочный шкаф, шкаф пекарно-жарочный, тестомес, электросковорода, мясорубка для сырой продукции, мясорубка для готовой продукции, картофелечистка, весы электронные для сырой и готовой продукции в количестве 3 штук. Установлена новая линия раздачи, в которую входят: холодильный прилавок-витрина, прилавок мармит электрический сухого нагрева, прилавок для столовых приборов и подносов с хлебницей, прилавок мармит эклектический для первых блюд.

Всё холодильное и технологическое оборудование столовой находится в исправном состоянии. Во всех холодильниках имеются контрольные термометры, а в складских помещениях гигрометры.

В мясо-рыбном цеху выделены отдельные участки, где установлены три разделочных стола, холодильный ларь для хранения мяса и рыбы, холодильный шкаф для хранения сырой продукции, а также имеется мясорубка, электропривод, картофелечистка. Для обработки яиц выделено отдельное место в мясо-рыбном цехе и предусмотрены отдельные промаркированные по назначению емкости.

Для хранения хлеба оборудован отдельный, закрывающийся шкаф со стеллажами. Дверки в шкафу имеют отверстия для вентиляции.

В отдельном помещении (моечной) для столовой посуды оборудованы 4 раковины с

соответствующей маркировкой, посудомоечная машина и две ванны для мытья кухонной посуды. Кухонная посуда моется с применением обезжиривающих средств, затем производится замачивание с применением дезинфицирующих средств и ополаскивание под проточной водой. Столовая посуда моется в посудомоечной машине с применением обезжиривающих и дезинфицирующих средств, а столовые приборы моются вручную, после чего подвергаются прокаливанию в духовом шкафу. Мерные емкости для дозирования моющих и обеззараживающих средств, а также гибкие шланги с душевой насадкой для ополаскивания столовой посуды, стаканов имеются. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объема применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимов воды в моечных ваннах. Для хранения посуды установлены стеллажи.

Для хранения пищевых продуктов, согласно классификации, товарного соседства, температурного режима оборудованы два складских помещения. Конструкция и размещение стеллажей позволяет проводить влажную уборку. Продукция на пищеблок доставляется поставщиками.

Сбор и хранение пищевых отходов осуществляется в емкость с герметичной крышкой.

Для соблюдения персоналом правил личной гигиены для мытья рук в горячем цеху, санузле установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, мылом, электрополотенцем и антисептиком для рук.

Персонал обеспечен санитарной одеждой из расчета два комплекта на человека. В учреждении соблюдается масочный режим.

В санитарно-бытовом помещении личные вещи и обувь хранятся отдельно от санитарной одежды.

Все производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения содержатся в чистоте, текущая уборка проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств. В наличии имеются моющие и дезинфицирующие средства: антисептик для рук «Техносепт» - 13 литров и «Дезиптол» - 51 литр, моющее средство «АОС», чистящее средство «Комет», «Доместос», мыло туалетное жидкое, дезинфицирующее средство «Астера» и «Ди-хлор» по 300 таблеток.

Уборочный инвентарь имеется, промаркирован по применению и назначению, хранение упорядоченно, выделены подсобные помещения на 1 и 3 этажах. С правилами обработки, дезинфекции помещений, инвентаря, сантехнического оборудования персонал ознакомлен. Для разведения дезинфицирующих растворов (инструкции по применению дезинфицирующего средства имеются) и хранения моющих, чистящих средств на каждом этаже выделено подсобное помещение.

Санитарно-гигиеническое состояние всех помещений летнего оздоровительного учреждения удовлетворительное.

Заведены и ведутся по установленной форме нормативные документы, а именно: журналы - бракеража скоропортящейся пищевой продукции, бракеража готовой продукции, витаминизации третьих и сладких блюд, гигиенический журнал, учета температурного режима в холодильном оборудовании, ведомость контроля за рационом питания, технологические карты.

Услуги по проведению дезинфекционных мероприятий обеспечивает ООО «Профилактическая дезинфекция» по договору № 330/23 от 09.01.23 г. Представлен акт выполненных работ № 726 от 03.04.2023 г.

В учреждении имеется разработанная и согласованная программа производственного контроля.

Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки с пройденными медицинским осмотром и допуском врача к работе.

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области» № 759 от 18.05.2023, установлено следующее:

Протокол испытаний № 03498 от 12.05.2023 г. смывы с поверхностей – в пяти смывах взятых на пищеблоке МАОУ «Гимназия 30», г. Магадан, ул. Якутская, д. 7/1 бактерии группы кишечной палочки (БГКП) не обнаружены, что соответствует требованиям п. 3.10.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Протокол испытаний № 03499 от 17.05.2023 г. лимоны свежие – по исследованным санитарно-гигиеническим показателям соответствует требованиям Раздела 6 прил.3 ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции»

Протокол испытаний 03500 от 17.05.2023 г. - свекла свежая – по исследованным санитарно-гигиеническим показателям соответствует требованиям Раздела 6 прил.3 ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции»

Протокол испытаний 03501 от 17.05.2023 г. лук репчатый свежий – по исследованным санитарно-гигиеническим показателям соответствует требованиям Раздела 6 прил.3 ТР ТС 021/2011 «о безопасности пищевой продукции»

Протокол № 03503 от 15.05.2023 г. биточки из индейки – по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1, п. 1.8. приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Протокол испытаний № 03505 от 16.05.2023 г. – макаронные изделия отварные (не заправленные) – по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1, п. 1.8. приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Протокол испытаний № 03506 от 16.05.2023 г. – гуляш из говядины – по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1, п. 1.8. приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Протокол испытаний № 03507 от 16.05.2023 г. – рис отварной (не заправленный) – по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 1, п. 1.8. приложения 2 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Протокол испытаний № 03509 от 15.05.2023 г. - дезинфицирующий раствор «Ди-Хлор» - 0,015% для обработки посуды без остатков пищи – концентрация активного вещества, полученная при проведении лабораторных исследований, соответствует заявленной, что соответствует требованиям п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 4.6. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Протокол испытаний № 03510 от 15.05.2023 г. - дезинфицирующий раствор «Ди-Хлор» - 0,03% для обработки поверхностей – концентрация активного вещества, полученная при проведении лабораторных исследований, соответствует заявленной, что соответствует требованиям п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 4.6. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

По результатам лабораторных исследований по показателям белки, жиры, углеводы, калорийность представлены в таблице 1 согласно протоколам испытаний № 03503 от 15.05.2023 г, № 03504 от 15.05.2023 г, № 03506 от 16.05.2023г., № 03508 от 15.05.2023 г., соответствуют требованиям п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Согласно экспертному заключению № 766 от 18.05.2023 установлено, следующее:

- маркировка упакованной пищевой продукции «морковь свежая» соответствует требованиям части 4.1 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- маркировка упакованной пищевой продукции «свекла свежая» соответствует требованиям части 4.1 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- маркировка упакованной пищевой продукции «лук репчатый свежий» соответствует требованиям части 4.1 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- маркировка упакованной пищевой продукции «лимоны свежие» соответствует требованиям части 4.1 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Согласно экспертному заключению № 779 от 19.05.2023 установлено, следующее:

- что на момент проведения контрольного взвешивания порционных блюд, масса исследованных порций для учеников, обучающихся в 1 – 4 классах в МАОУ «Гимназия №30» г. Магадан, ул. Якутская, д. 7/1 взвешенная масса блюд соответствовала массе, указанной в утвержденном примерном меню, что соответствует требованиям п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

(вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки)

Выявлены нарушения: НЕТ

(вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки)

(сведения о факте устранения нарушений, указанных, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия))

12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра от 11.05.2023, акты отбора проб от 11.05.2023, экспертные заключения: - № 759 от 18.05.2023 (протоколы испытаний №№ 03487 от 12.05.2023, 03499, 03500, 03501 от 17.05.2023, 03503, 03504, 03508, 03509, 03510 от 15.05.2023, 03505, 03506, 03507 от 16.05.2023; - экспертное заключение № 779 от 19.05.2023 (протокол инспекции № 24/2-МБ от 18.05.2023); - экспертное заключение по результатам экспертизы маркировки пищевой продукции № 766 от 18.05.2023.

Главный специалист – эксперт
отдела санитарного надзора


Феофилактов А.Ф.

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

24.05.2023 14:00 МБС / МБС / Директор

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале: ou30@magadangorod.ru

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:

