



**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 Тюменской области**

Территориальный отдел в Голышмановском, Армизонском, Армизонском, Омутинском районах
627300 Голышмановский район, р.п. Голышманово, ул. Карла Маркса, 2 тел./факс (34546) 2-52-82
ОКПО 76823968, ОГРН 1057200990593, ИНН/КПП 7203158490/720301001

*Территориальный отдел
Управления Роспотребнадзора
по Тюменской области в
Голышмановском,
Армазонском, Аромашевском,
Омутинском районах р.п.
Голышманово, ул. К. Маркса, 2*
(место составления акта)

“ 17 ” декабря 20 19 г.
(дата составления акта)
09 час 00 мин
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№110

По адресу/адресам: 627302 Тюменская область, Голышмановский район, р.п.
Голышманово, ул. Садовая, д.72 строение 1; 627302 Тюменская
область, Голышмановский район, р.п. Голышманово, ул. Садовая, д.72
строение 2; 627302 Тюменская область, Голышмановский район, р.п.
Голышманово, ул. Садовая, д.72 строение 3; 627302 Тюменская
область, Голышмановский район, р.п. Голышманово, ул. Садовая, 55
строение 1; 627302 Тюменская область, Голышмановский район, р.п.
Голышманово, ул. Садовая, 55 строение 3
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения № 110 от 13.11.2019г. Заместителя Руководителя
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

Управления Роспотребнадзора по Тюменской области Распоповой Юлии Ивановны
о проведении плановой выездной проверки

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

Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Голышмановская СОШ
№ 1» (далее МАОУ «Голышмановская СОШ № 1» ОГРН 1027201554973 ИНН 7214005721
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

"09" декабря 2019 г. с 09 час 00 мин до 09 час 45 мин. Продолжительность 01 час 45 мин

"09" декабря 2019 г. с 10 час 50 мин до 11 час 05 мин. Продолжительность 00 час 15 мин

"09" декабря 2019 г. с 11 час 10 мин до 11 час 15 мин. Продолжительность 00 час 05 мин

"10" декабря 2019 г. с 13 час 45 мин до 14 час 00 мин. Продолжительность 00 час 15 мин

"10" декабря 2019 г. с 14 час 05 мин до 14 час 15 мин. Продолжительность 00 час 10 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: не более 20 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в Голышмановском, Армизонском, Аромашевском, Омутинском районах
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): директор МАОУ «Голышмановская СОШ № 1» - лично 13 ноября 2019 г. в 10 час 57 мин
(заполняется при проведении выездной проверки)
(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: главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в Голышмановском, Армизонском, Аромашевском, Омутинском районах Ляхова Ирина Викторовна; ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тюменской области в Голышмановском, Армизонском, Аромашевском, Омутинском районах Хорина Лариса Витальевна

Лицо(а), привлекаемые к проведению проверки в качестве экспертов, представителей экспертных организаций: не привлекались

(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: директор - МАОУ «Голышмановская СОШ № 1» Агеева Лилия Петровна

(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 (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

При проведении плановой выездной проверки установлены нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства, выразившиеся в несоблюдении требований к условиям воспитания и обучения, а именно:

09.12.2019 года 09 час 00 мин в МАОУ «Голышмановская СОШ №1», расположенное по адресу: Тюменская область, Голышмановский район, р.п. Голышманово, ул. Садовая, 72 строение 1 выявлено:

1. Пищеблок. В овощном, мясном цехах имеются дефекты в отделке пола, а именно: плитка частично отсутствует, выбоины, что является нарушением требований п.4.29. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее по тексту СанПиН 2.4.2.2821-10) «Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений».

В соответствии с п. 12.14. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарное состояние помещений пищеблока следует поддерживать с учетом санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

В соответствии с п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» «Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания».

Согласно п. 5.6 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания» «.... Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности, (ударопрочные) с заделкой сопряжения строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой. Полы пол путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов».

2. Пищеблок. В овощном цехе столешница производственного стола для сырой продукции имеет дефекты торцов, в мучном цехе стол для готовой продукции имеет дефекты столешницы.

Согласно п. 4.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» «Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами».

3. Пищеблок. В мучном цехе чистая кухонная посуда хранится на производственном столе для готовой продукции, в мясном цехе чистая посуда хранится на подоконнике, что противоречит п. 5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в соответствии с которым «Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается».

4. Пищеблок. В служебной комнате, мясном цехе, в моечном отделении в горячем цехе наличие мух, что противоречит п.5.23 СанПиН 2.4.5.2409-08, а также пункту 12.17 СанПиН 2.4.2.2821-10 в соответствии с которым при появлении в учреждении синантропных насекомых и грызунов на территории общеобразовательной организации и во всех помещениях необходимо проводить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций в соответствии с нормативно-методическими документами.

5. Пищеблок. В горячем цехе дефекты в отделке потолка (в углу над холодильником для хранения суточных проб отслаивается краска), что противоречит п.4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10, в соответствии, с которым «Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражения грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств». Нарушение устранено, предоставлена информация (вх. №552 от 13 декабря 2019 года).

6. Пищеблок. Суточные пробы хранятся при температуре +9⁰ С.

В соответствии с п. 14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник». Согласно Приложению 11 «Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при

температуре +2 - +6 °С.». Нарушение устранено, предоставлена информация (вх. №555 от 16 декабря 2019 года).

7. Пищевлок. В моечном отделении в углах паутина.

Тем самым не соблюдается требование п. 5.2. СанПиН 2.4.5.2409-08, в соответствии с которым *«Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте», п. 5.18. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом».* Нарушение устранено, предоставлена информация (вх. №555 от 16 декабря 2019 года).

8. В кабинете технологии раковина для мытья рук не исправна.

Тем самым не соблюдается требование п.4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08, в соответствии с которым *«Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии».* Нарушение устранено, предоставлена информация (вх. №552 от 13 декабря 2019 года).

9. В кабинете технологии трехсекционная ванна не оборудована сифонами.

Согласно п. 3.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» «Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения и канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания».*

Согласно п.3.8. СанПиН 2.3.6.1079-01 *«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» «Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм. От верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны)».* Нарушение устранено, предоставлена информация (вх. №552 от 13 декабря 2019 года).

10. В кабинете технологии на моечной ванне металлическая мочалка и губка.

В соответствии с п. 5.16. СанПиН 2.4.5.2409-08 *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» «Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна».* Нарушение устранено, предоставлена информация (вх. №552 от 13 декабря 2019 года).

11. В туалете для девочек от потолка отслаивается отделка, что противоречит п. 4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10, в соответствии с которым «Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражения грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств».

12. В инвентарной комнате 2-го этажа школы допускается совместное хранение уборочного инвентаря для туалетов, актового зала, спортивного зала (согласно маркировки, указанной на ведрах).

Согласно п. 12.11. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Уборочный инвентарь для уборки помещений должен быть промаркирован и закреплен за определенными помещениями. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должен иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря». Нарушение устранено, предоставлена информация (вх. №552 от 13 декабря 2019 года).

13. В инвентарной комнате 2-го этажа школы на ведре с дезинфицирующим раствором отсутствует его название, отсутствует инструкция по его применению.

Согласно п.12.3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «...Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации и интернате при общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению. Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в туалетных комнатах в отсутствии обучающихся», согласно п. 12.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах недоступных для обучающихся».

Согласно п. 4.1.5. Постановления Главного Государственного санитарного врача РФ от 09.06.2013 года № 131 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил СП 3.5.1378-03 (вместе с СП 3.5.1378-03 3.5. «Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации о осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила» утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 07.06.2003г., «емкости с дезинфицирующими, моющими и стерилизующими средствами должны иметь четкие надписи с указанием названия препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности». Нарушение устранено, предоставлена информация (вх. №552 от 13 декабря 2019 года).

14. Кабинет информатики. Для работы используются переносные ноутбуки, места не обеспечены рабочими стульями с подъемно-поворотным механизмом и регулируемым по углам наклона.

Согласно п. 5.9. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Оборудование кабинетов информатики должно соответствовать гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

В соответствии с п. 9.6 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» «конструкция рабочего стула (кресла) должна обеспечивать поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ позволять изменять позу с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления» «рабочий стул (кресло) должен быть подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сиденья, при этом регулировка каждого параметра должна быть независимой, легко осуществляемой и иметь надежную фиксацию».

р.п. Гольшманово, ул. Садовая, 72 строение 2.

15. Пищеблок начальной школы. Совместно хранятся пшеничный и ржаной хлеб, что противоречит п. 7.26. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», в соответствии с которым «Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно...». Нарушение устранено, предоставлена информация (вх. №555 от 16 декабря 2019 года).

16. Пищевлок начальной школы. Ведро для уборки без маркировки, что противоречит п. 12.11. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Уборочный инвентарь для уборки помещений должен быть промаркирован и закреплен за определенными помещениями», п. 5.21. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку». Нарушение устранено, предоставлена информация (вх. №552 от 13 декабря 2019 года).

17. Инвентарная начальной школы. В качестве дезинфицирующего средства используется «Альпи-хлор», предоставлена заводская упаковка на дез. средство с маркировкой «Жавельон», инструкция по применению «Люир-хлор».

Согласно п. 12.3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «...Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации и интернате при общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению..», п. 12.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах недоступных для обучающихся». Нарушение устранено, предоставлена информация (вх. №552 от 13 декабря 2019 года).

р.п. Голышманово, ул. Садовая, 72 строение 3.

18. Столярная мастерская. Раковина для мытья рук не обеспечена мылом.

Согласно п. 4.27. СанПиН 2.4.2.2821-10 «В помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского назначения устанавливаются умывальные раковины. Рядом с умывальными раковинами должны быть мыло и полотенца». Нарушение устранено, предоставлена информация (вх. №552 от 13 декабря 2019 года).

19. Столярная мастерская. В учебном кабинете классная доска не оборудована лотком, что противоречит п. 5.7. СанПиН 2.4.2.2821-10, в соответствии с которым «...Классные доски должны иметь лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей...».

В соответствии с п. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" «в дошкольных и других общеобразовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства». Нарушение устранено, предоставлена информация (вх. №552 от 13 декабря 2019 года).

Таким образом, в действии (бездействии) юридического лица МАОУ «Голышмановская СОШ №1» усматривается нарушение обязательных требований ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также нарушений п.п. 4.27., 4.28., 4.29., 5.7., 12.3., 12.4., 12.11., 12.17. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; п.п.4.3., 4.5., 5.2., 5.13., 5.16., 5.18., 5.21., 5.23., 14.11. приложение 11 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; п.п. 3.8., 5.6., 7.26. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организациям общественного питания»; п. 9.6 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»; п. 4.1.5. Постановления Главного Государственного санитарного врача РФ от 09.06.2013 года № 131 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил СП 3.5.1378-03 (вместе с СП 3.5.1378-03 3.5. «Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации о осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила».

У юридического лица МАОУ «Гольшмановская СОШ №1» имелась возможность для соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям воспитания и организации обучения, но данным лицом не были приняты все зависящие от него меры по их соблюдению.

По результатам проверки в отношении юридического лица МАОУ «Гольшмановская СОШ №1» составлен протокол об административном правонарушении по ч. 1 ст. 6.7 КоАП РФ;

(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):

И.В. Ляхова /Ляхова И.В./
(подпись проверяющего)

Л.В. Хорина
(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: предписание № 152 от 17.12.2019 г.;

Подписи лиц, проводивших проверку:

И.В. Ляхова /Ляхова И.В./
Л.В. Хорина /Хорина Л.В./

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

Л.В. Хорина
(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

✓ " 17 " декабря 2019 г.
✓ _____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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