



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 Белгородской области

Железнякова ул., д.2, г. Белгород, 308023
тел/факс (4722) 34-10-79, 34-03-16. E-mail: orgotd@31.rospotrebnadzor.ru

Предписание
об устранении выявленных нарушений обязательных требований

от 07.06.2022 г. № 45/941

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в
Новооскольском районе, 309642, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Ливенская, д. 120
(место выдачи предписания)

Мною, начальником территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Белгородской области в Новооскольском районе

(должность лица, составившего предписание)

Фейзуллаевой Мариной Анатольевной

(фамилия и инициалы лица, составившего предписание)

при проведении контрольного (надзорного) мероприятия плановой выездной проверки

(указывается вид контрольного (надзорного) мероприятия)

на основании решения о проведении контрольного (надзорного) мероприятия от «20» мая 2022 г. № 941 в отношении Областного государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов». Юридический и фактический адрес: 309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Оскольская, 7. ИНН 3114005657; ОГРН 1023101037618.

(указать наименование или ФИО контролируемого лица, ИНН, ОГРН)

выявлены следующие нарушения обязательных требований, установленных международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регуливающими отношения в области защиты прав потребителей и/или санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

07.06.2021 года в 10 час 30 мин. В ЛОУ ОГБОУ «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов», 309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Оскольская, 7, поваром Герцовой Ольгой Геннадьевной нарушены санитарно-эпидемиологические требования к условиям воспитания и обучения:

- для раздачи и порционирования блюд используется инвентарь без мерной метки объема, что является нарушением п. 2.4.6.2 абзац 3 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах;

- используется столовая посуда (тарелки) со сколами, что является нарушением п. 2.4.6.2 абзац 4 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия; ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

(указать нарушения, а также номер подпункта, пункта, части, статьи, наименование и номер федерального закона, нормативного(-ых) правового(-ых) акта(-ов), требования которого (-ых) были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь пунктом 1 части 2 статьи 90 Федерального закона от 31.07.2020г. N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в

Российской Федерации", подпунктом 4 пункта 1 статьи 44 и пунктом 2 статьи 50 Федерального закона от 30.03.1999г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

Областному государственному бюджетному общеобразовательному учреждению «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов». Юридический и фактический адрес: 309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Оскольская, 7. ИНН 3114005657; ОГРН 1023101037618.

(сведения о лице, которому выдается предписание (наименование (фирменное наименование) юридического лица и место нахождения, адрес) юридического лица; фамилия, имя, отчество физического лица, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе (при наличии), адрес места жительства и места фактического осуществления деятельности)

1. В соответствии п. 2.4.6.2 абзац 3 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» для раздачи и порционирования блюд обеспечить инвентарем с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах.

Срок – 20.06.2022 года.

2. В соответствии 2.4.6.2 абзац 4 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» не допускать использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями столовой посуды.

Срок исполнения – до 20.06.2022 г. и постоянно.

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения допущенного нарушения обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на ОГБОУ «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов». Юридический и фактический адрес: 309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Оскольская, 7. ИНН 3114005657; ОГРН 1023101037618.

(должность лица, фамилия, имя, отчество физического лица, наименование юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Невыполнение настоящего предписания влечет привлечение к административной ответственности по части 1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение трех месяцев со дня получения предписания контролируемыми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в арбитражный суд в соответствии с арбитражным процессуальным законодательством, гражданами – в суд общей юрисдикции в соответствии с Кодексом административного судопроизводства РФ.

Настоящее предписание может быть обжаловано в досудебном порядке руководителю (заместителю руководителя) Управления Роспотребнадзора по Белгородской области либо в Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в течение десяти рабочих дней с момента получения контролируемым лицом предписания в порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 г. №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

(порядок и сроки обжалования предписания)

**Начальник
территориального отдела
в Новооскольском районе**

(должность лица, составившего
предписание)



(подпись)

М.А.Фейзуллаева

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) 04. » 07 2022 г.

(подпись)

О.М. Толмачев
(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по адресу:

Мероприятие по контролю № 31220041000100564822



Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о контрольно(надзорном мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, QR-код

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

308023, г. Белгород, ул. Железняка, д.2

Тел/факс: (4722) 340316/341079, E-mail: Orgotd@31.rospotrebnadzor.ru, <http://31.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 74416578, ОГРН 1053107029755, ИНН/КПП 3123116667 / 312301001

ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

территорий, помещений, производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов без вскрытия помещений, транспортных средств, упаковки продукции (товаров), без разборки, демонтажа или нарушения целостности обследуемых объектов и их частей иными способами территорий и помещений (отсеков), а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов, имеющие значение для контрольного (надзорного) мероприятия

(решение о проведении контрольно-надзорного мероприятия № 941 от 20.05.2022 года)
309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул.
Оскольская, 7.

от 07.06.2022г. Время: 12:30

место составления

Главный специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе Темботов Муса Назирович, Белгородская область, Новооскольский район, сг. Новый Оскол, ул. Народная, 15; 89507150297

должность, Ф.И.О. лица, составившего протокол, адрес, телефон и т.д.

Осмотр произведен с соблюдением требований ст.76 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", в присутствии контролируемого лица (его представителя):

Директора ОГБОУ «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов» Понедельченко Ольги Михайловны.

Должность, фамилия, имя, отчество

произведен осмотр помещений ОГБОУ «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов»

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

1.	Наименование производственного объекта*	ОГБОУ «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов»
2.	адрес местонахождения	309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Оскольская, 7.
3.	период действия	
4.	ОКВЭД	85.14 Образование среднее общее
5.	ведомственная классификация	
6.	классификатор предприятий торговли	
7.	наличие ГПК	имеется
8.	наличие ИИИ, ВИЗ	
9.	руководитель: ФИО, должность	Директор Понедельченко Ольга Михайловна
10.	телефон, факс, e-mail	4-58-75; 4-58-35
11.	контактная информация	

12.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	56					
	женщины	45					
	подростки 15-17 лет	-					

*заполняется отдельно по каждому производственному объекту

находящихся по адресу: 309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Оскольская, 7.

(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Сведения о лице, осуществляющем предпринимательскую деятельность без образования юридического лица:

фамилия, имя отчество

дата и место рождения

место работы, адрес предприятия (учреждения, организации)

занимаемая должность

домашний адрес

Сведения о юридическом лице:

наименование

ОКПО

ИНН

ОГРН

р/счет

адрес предприятия (организации)

ОГБОУ «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов»

22218685

3114005657

1023101037618.

309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Оскольская, 7.

Контролируемому лицу (его представителю) разъяснены их права и обязанности, предусмотренные ст. 36, ч.2 ст.11, ч.12 ст.65 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", иными федеральными законами, ст.51 Конституции РФ

Директор ОГБОУ «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов»
Понедельченко О.М.

Осмотр начат "07" июня 2022 г. в "10" ч. "30" мин.

Осмотр окончен "07" июня 2022 г. в "12" ч. "30" мин.

Участствующим (присутствующим) при осмотре лицам объявлено о применении технических средств: фотофиксация.

каких именно

Осмотром установлено:

Летнее оздоровительное учреждение располагается на базе ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП» г. Новый Оскол Белгородской области.

Режим работы лагеря с 8-00 до 14-00, дежурная группа до 17.00. Вместимость в летнюю смену 323 человека, из них детей оздоровительного лагеря - 247 человека, лагеря труда и отдыха (ЛТО) – 76 человек. Количество групп – 18, из них оздоровительного лагеря – 13, ЛТО – 5.

Учреждение планирует использовать следующий набор помещений: игровые комнаты 1 этаж: (кабинеты начальных классов №101, №102, №104, №108, №109); 2 этаж: кабинеты начальных классов №201, №202, №204, №205, №206, №230, №204, №208, 209, №211, №212, №214); 3 этаж: (кабинет №301, №309), помещения для оказания медицинской помощи; библиотека, актовый зал, 2 спортивных зала; кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря; столовую; раздевалку для верхней одежды; туалеты. Организация дневного сна для детей не предусмотрена. Спальные помещения отсутствуют.

Игровые и учебные кабинеты обеспечены естественным освещением. Окна помещений оборудованы рулонными шторами (рольшторы), а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды - москитными

сетками. Конструкция окон позволяет проведение проветривания помещений. Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, осуществляется с помощью термометров.

Полы используемых помещений не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Здание учреждения оборудовано централизованными системами холодного водоснабжения, водоотведения.

Горячее водоснабжение от 3-х электроводонагревателей на 100 литров, установленных в столовой. Горячая и холодная вода подается через смесители.

Питьевой режим организован с использованием питьевого кулера, установленного в столовой. Заключен договор на поставку воды с ООО «Фортуна» № 21019/02 от 19.01.2021 года. Одноразовые стаканчики и контейнер для сбора использованных стаканчиков имеются.

В помещениях пребывания детей (игровых, помещениях для занятия кружков, столовой) проводится дезинфекция воздушной среды стационарными и передвижными приборами по обеззараживанию воздуха «Волна» и «Мегидез» – 10 шт. (по графику).

На 1, 2 и 3 этажах размещены санитарные узлы для девочек оборудованные 2 умывальниками и 2 унитазами для мальчиков оборудованный 2 умывальниками, 2 унитазами и 2 писсуарами. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги. Умывальные раковины обеспечены мылом и бумажными полотенцами.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столы со скамейками), имеющей покрытие без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Площадь обеденного зала 256м². Обеденный зал рассчитан на 280 посадочных мест. Учреждением созданы условия для мытья рук детей - перед входом в обеденный зал установлено 24 раковины. Условия для соблюдения правил личной гигиены созданы: мыло, бумажные полотенца имеются.

Пищеблок работает на сырье. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. В состав помещений пищеблока входят: горячий цех, холодный цех, мясорыбный цех, овощной цех, цех по обработке яиц, моечная кухонной и столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием. Холодный цех и цех по обработке яиц обеспечены приборами для обеззараживания воздуха. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Пищеблок обеспечен технологическим и холодильным оборудованием. Холодильное оборудование исправно и обеспечено контрольными термометрами. Технологическое оборудование, являющееся источником выделения газов, тепла и влаги оборудовано локальными вытяжными системами с механическим побуждением в исправном состоянии. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют гигиеническое покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

На пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах.

По установленной форме ведётся журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журналы бракеража готовой продукции, «Здоровье», работы холодильного оборудования ведутся медицинской сестрой школы. Имеется перспективное меню, накопительная ведомость. В обеденном зале вывешено ежедневное меню. Отбор суточных проб проводится, сроки и условия хранения соблюдаются.

Все сотрудники учреждения (начальник лагеря – 2 чел., заместитель начальника лагеря, медицинская сестра, завхоз, водитель - 2 чел., педагоги – 24 чел., технический персонал – 6 чел., пищеблок – 5 чел.) имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Для мытья рук учащихся оборудованы 24 умывальные раковины, с подводом холодной проточной

воды и канализации. Умывальники оснащены жидким мылом, одноразовыми полотенцами.

Утилизация пищевых отходов с пищеблока осуществляется в контейнеры для ТБО.

Пищевые продукты доставляются автотранспортом поставщиков:

- ООО «Фортуна»; - ИП Савицкая Ю.Г. - ООО «Ваш хлеб» филиал «Старооскольский», - ИП Ильякова Н.И; ИП Бибикова А.А.;- ИП Шаронина Т.Ю; ООО «Аристей Плюс»; ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат»; Сопроводительные документы на продукты питания имеются.

Товарное соседство при хранении скоропортящихся продуктов соблюдается. Контрольные суточные пробы хранятся в соответствии с санитарными требованиями. Макароны изделия, крупы в ассортименте, сахар, мука хранятся на стеллажах в кладовой.

Согласно данных бракеражного журнала качества приготавливаемых блюд, питание разнообразное. Нарушений кулинарной обработки продуктов не отмечено, запрещенные блюда в меню не используются. Все блюда готовятся с применением йодированной соли, запас которой имеется в необходимом количестве. На молочную, масложировую и соковую продукцию предъявлена документация о соответствии продукции требованиям технических регламентов.

Технологические карты на приготавливаемые блюда представлены.

Разделочным инвентарем, столовой и кухонной посудой столовая обеспечена в достаточном количестве

Санитарной одежды у каждого работника имеется по два комплекта. Для мытья рук персонала пищеблока оборудована раковина в холодном цеху.

Внутренний санузел для персонала имеется. На пищеблоке работают 7 человек. Сотрудники имеют личные медицинские книжки, медицинский осмотр, курсовое гигиеническое обучение пройдено. Уборочным инвентарём пищеблок обеспечен, промаркирован, хранение упорядочено.

Выявлены нарушения:

- для раздачи и порционирования блюд используется инвентарь без мерной метки объема;

- используется столовая посуда (тарелки) со сколами.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах, а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов)

К протоколу прилагается:

- приказ № 106 – УД от 21.05.2022 года «Об обеспечении отдыха, оздоровления и занятости детей в 2022 году»;

- список работников ЛОУ на 2022 год;

- санитарно-эпидемиологическое заключение на оздоровительную деятельность № 31, БО.10.000.М.000561.05.22 от 24.05.2022 года.

Заявления и замечания, поступившие от участвующих лиц в ходе и по окончании осмотра:

Заявления и замечания к протоколу осмотра не поступали.

Контролируемое лицо (представитель контролируемого лица)	Директор ОГБОУ «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов» Понедельченко О.М.	07.06.2022 г.
подпись лица, составившего протокол	Гл. специалист-эксперт Темботов М.Н.	07.06.2022 г.
Участовавшие (присутствовавшие) лица	Директор ОГБОУ «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов» Понедельченко О.М.	07.06.2022 г.
копия протокола вручена (подпись лица, получившего копию протокола)	3 Директор ОГБОУ «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов» Понедельченко О.М.	07.06.2022 г.



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 Белгородской области**

от 21.06.2022 года № 941

10 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в
Новооскольском районе, 309642, Белгородская область, г.Новый Оскол, ул. Ливенская, д. 120

(место составления акта)

Акт выездной плановой проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением № 941 от 20.05.2022 года, **учетный номер проверки 31220041000100564822**
(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 контроля (надзора) - 004**
(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) **Темботовым Мусой Назировичем, главным специалистом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе – руководителем проверяющей группы;**
 - 2) **Титовой Юлией Эдуардовной, заместителем начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе**
(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспекторов (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:
специалисты: **не привлекались**
(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);
эксперты (экспертные организации):
 - 1) **филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Белгородской области в Старооскольском районе» (аттестат аккредитации в качестве экспертной организации от «02» декабря 2016 г. №RA.RU.21AP07 Федеральной службы по 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: **ОГБОУ "Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов».**
(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).
6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):
309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Оскольская, 7.
(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)
7. Контролируемые лица: **Областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных**

предметов». Юридический и фактический адрес: 309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Оскольская, 7. ИНН 3114005657; ОГРН 1023101037618.

(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 "07" июня 2022 года г., 10 час. 00 мин.

по "21" июня 2022 года ., 10 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 в связи с ...

с " " _____ г., _____ час. _____ мин.

по " " _____ г., _____ час. _____ мин.

(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:

07.06.2022 г., 21.06.2022 г.

(часы, минуты)

(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, истребование документов, получение письменных объяснений, инструментальное обследование, отбор проб.**

(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).

в следующие сроки:

с "07" июня 2022 г., 10 час. 00 мин.

по "07" июня 2022 г. г., 14 час. 00 мин.

по месту ЛОУ ОГБОУ «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов». Юридический и фактический адрес: 309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Оскольская, 7.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен:

1. протокол осмотра от 07.06.2022 года;

2. проверочные листы (приложение № 19, приложение №24);

3. протоколы лабораторных испытаний (исследований);

4. протокол об административном правонарушении;

(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)

2) _____

...

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

договора на вывоз твердых и жидких бытовых отходов; договор на вывоз ТБО, договора на проведение дезинсекции, дератизации, акты выполненных работ на проведение дератизации, дезинфекции акарицидной обработки, контроля эффективности акарицидной обработки; инструкции к применению дезинфицирующих средств; режим дня, списочный состав детей по отрядам, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, сопроводительные документы на поступающее сырьё и пищевые продукты, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, «Гигиенический журнал (сотрудники)», журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания, медицинские книжки персонала, перспективное меню, ведомость контроля за рационом питания, журнал регистрации инфекционной заболеваемости (ф. 60), журнал амбулаторного приёма, журнал осмотра на педикулёз, личные медицинские книжки установленного образца всех сотрудников, документация по мерам профилактики распространения коронавирусной инфекции (COVID-19), установленные алгоритмы действий; Заверенные копии должностных инструкций, приказов о назначении на должность должностных лиц ответственных за соблюдение

требований санитарного законодательства; иные документы необходимые для осуществления государственного надзора и контроля за исполнением требований законодательства Российской Федерации в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Иные документы необходимые для осуществления государственного надзора и контроля за исполнением требований законодательства Российской Федерации в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

(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:

Юридический адрес ОГБОУ «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов», 309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Оскольская, 7.

Летнее оздоровительное учреждение располагается на базе ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП» г. Новый Оскол Белгородской области.

Режим работы лагеря с 8-00 до 14-00, дежурная группа до 17.00. Вместимость в летнюю смену 323 человека, из них детей оздоровительного лагеря - 247 человека, лагеря труда и отдыха (ЛТО) – 76 человек. Количество групп – 18, из них оздоровительного лагеря – 13, ЛТО – 5.

Учреждение планирует использовать следующий набор помещений: игровые комнаты 1 этаж: (кабинеты начальных классов №101, №102, №104, №108, №109); 2 этаж: кабинеты начальных классов №201, №202, №204, №205, №206, №230, №204, №208, 209, №211, №212, №214); 3 этаж: (кабинет №301, №309), помещения для оказания медицинской помощи; библиотека, актовый зал, 2 спортивных зала; кладовую спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря; столовую; раздевалку для верхней одежды; туалеты. Организация дневного сна для детей не предусмотрена. Спальные помещения отсутствуют.

Игровые и учебные кабинеты обеспечены естественным освещением. Окна помещений оборудованы рулонными шторами (рольшторы), а окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды - москитными сетками. Конструкция окон позволяет проведение проветривания помещений. Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи, осуществляется с помощью термометров.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками. Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений. Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении и направляются на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Полы используемых помещений не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию. Стены и потолки помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Здание учреждения оборудовано централизованными системами холодного водоснабжения, водоотведения.

Горячее водоснабжение от 3-х электроводонагревателей на 100 литров, установленных в столовой. Горячая и холодная вода подается через смесители.

Питьевой режим организован с использованием питьевого кулера, установленного в столовой. Заключен договор на поставку воды с ООО «Фортуна» № 21019/02 от 19.01.2021 года. Одноразовые стаканчики и контейнер для сбора использованных стаканчиков имеются.

В помещениях пребывания детей (игровых, помещениях для занятия кружков, столовой) проводится дезинфекция воздушной среды стационарными и передвижными приборами по обеззараживанию воздуха «Волна» и «Мегидез» – 10 шт. (по графику).

На 1, 2 и 3 этажах размещены санитарные узлы для девочек оборудованные 2 умывальниками и 2 унитазами для мальчиков оборудованный 2 умывальниками, 2 унитазами и 2 писсуарами. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги. Умывальные раковины обеспечены мылом и бумажными полотенцами.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столы со скамейками), имеющей покрытие без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Площадь обеденного зала 256м². Обеденный зал рассчитан на 280 посадочных мест. Учреждением созданы условия для мытья рук детей - перед входом в обеденный зал установлено 24 раковины. Условия для соблюдения правил личной гигиены созданы: мыло, бумажные полотенца имеются.

Пищеблок работает на сырье. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. В состав помещений пищеблока входят: горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, цех по обработке яиц, мочная кухонной и столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием. Холодный цех и цех по обработке яиц обеспечены приборами для обеззараживания воздуха. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

Пищеблок обеспечен технологическим и холодильным оборудованием. Холодильное оборудование исправно и обеспечено контрольными термометрами. Технологическое оборудование, являющееся источником выделения газов, тепла и влаги оборудовано локальными вытяжными системами с механическим побуждением в исправном состоянии. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют гигиеническое покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах. Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды.

На пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах.

В каждом помещении учреждения стоит емкость для сбора мусора. Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится по графику после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря. Для дезинфекции помещений используется средство «Жавельон», которое хранят в упаковке производителя. Инструкция по приготовлению дезинфицирующего раствора имеется. Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующего средства.

Утилизация пищевых отходов с пищеблока осуществляется в контейнеры для ТБО.

По установленной форме ведётся журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журналы бракеража готовой продукции, «Здоровье», работы холодильного оборудования ведутся медицинской сестрой школы. Имеется перспективное меню, накопительная ведомость. В обеденном зале вывешено ежедневное меню. Отбор суточных проб проводится, сроки и условия хранения соблюдаются. В питании детей используется йодированная соль.

Все сотрудники учреждения (начальник лагеря – 2 чел., заместитель начальника лагеря, медицинская сестра, завхоз, водитель - 2 чел., педагоги – 24 чел., технический персонал – 6 чел., пищеблок – 5 чел.) имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Для мытья рук учащихся оборудованы 24 умывальные раковины, с подводом холодной проточной воды и канализации. Умывальники оснащены жидким мылом, одноразовыми полотенцами.

Утилизация пищевых отходов с пищеблока осуществляется в контейнеры для ТБО.

Пищевые продукты доставляются автотранспортом поставщиков:

- ООО «Фортуна» и ИП Савицкая Ю.Г. (овощи, фрукты, свежемороженая рыба, охлажденные куры, консервированные продукты, кондитерские изделия, йогурт в индивидуальной упаковке, яйцо);

ИП Ильякова Н.И.; ИП Бибилова; ИП Шаронина Т.Ю.; ООО «Аристей Плюс»; ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат»; Сопроводительные документы на продукты питания имеются.

Журналы бракеража сырой и готовой продукции, «Здоровье», «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования», ведомость контроля за питанием учащихся ведутся. Имеется перспективное меню, технологические карты приготавливаемых блюд.

Товарное соседство при хранении скоропортящихся продуктов соблюдается. Контрольные суточные пробы хранятся в соответствии с санитарными требованиями. Макароны, изделия, крупы в ассортименте, сахар, мука хранятся на стеллажах в кладовой.

Согласно данным бракеражного журнала качества приготавливаемых блюд, питание разнообразное. Нарушений кулинарной обработки продуктов не отмечено, запрещенные блюда в меню не используются. Все блюда готовятся с применением йодированной соли, запас которой имеется в необходимом количестве. На молочную, масложировую и соковую продукцию предъявлена документация о соответствии продукции требованиям технических регламентов.

Технологические карты на приготавливаемые блюда представлены.

Разделочным инвентарем, столовой и кухонной посудой столовая обеспечена в достаточном количестве

Санитарной одежды у каждого работника имеется по два комплекта. Для мытья рук персонала пищеблока оборудована раковина в холодном цеху.

Внутренний санузел для персонала имеется. На пищеблоке работают 7 человек. Сотрудники имеют личные медицинские книжки, медицинский осмотр, курсовое гигиеническое обучение пройдено. Уборочным инвентарём пищеблок обеспечен, промаркирован, хранение упорядочено.

В питании детей используется йодированная соль.

Выявлены нарушения: 07.06.2021 года в 10 час 30 мин. В ЛОУ ОГБОУ «Новооскольская средняя общеобразовательная школа с углубленным изучением отдельных предметов», 309640, Белгородская область, г. Новый Оскол, ул. Оскольская, 7, поваром Герцовой Ольгой Геннадьевной нарушены санитарно-эпидемиологические требования к условиям воспитания и обучения:

- для раздачи и порционирования блюд используется инвентарь без мерной метки объема, что является нарушением п. 2.4.6.2 абзац 3 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах;

- используется столовая посуда (тарелки) со сколами, что является нарушением п. 2.4.6.2 абзац 4 СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», согласно которым не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия; ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Ответственность за данное правонарушение предусмотрена ст.6.7 ч.1 КоАП РФ.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) 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;

2) 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;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия).

12. К настоящему акту прилагаются:

- протокол осмотра от 07.06. 2022 года;
- протоколы лабораторных испытаний (исследований) с экспертными заключениями к протоколам;
- протокол об административном правонарушении;
- объяснение должностного лица;
- проверочные листы (приложение № 19, приложение №24);
- материалы фотофиксации от 07.06.2022 г;

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе Темботов Муса Назирович;
заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе Титова Юлия Эдуардовна.

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездной проверки)

Темботов Муса Назирович, главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Белгородской области в Новооскольском районе, 8(47233) 4-00-52

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности 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)

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

<*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.