



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 Красноярскому краю
(Управление Роспотребнадзора по Красноярскому краю)
Территориальный отдел в г. Минусинске
Красноярский край, г. Минусинск, ул. Комарова, 1

от «25» марта 2022 г., 15 час. 30 мин. N 6592

ТО Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Минусинске,
Красноярский край, г. Минусинск, ул. Комарова, 1

Акт выездной плановой проверки

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Минусинске - главного государственного санитарного врача по г. Минусинску, Минусинскому, Ермаковскому, Идринскому, Каратузскому, Краснотуранскому, Курагинскому и Шушенскому районам Малегиной Татьяны Ивановны № 901 от 02.03.2022г., учетный номер 24220041000100578039 в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий.

2. Выездная проверка проведена в рамках осуществления федерального государственного санитарно – эпидемиологического контроля (надзора).

3. Выездная проверка проведена: главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Минусинске Бух Светланой Александровной.

4. К проведению выездной проверки привлекались экспертные организации: филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Минусинске (Аттестат аккредитации ИЛЦ № РОСС RU.0001.510847). Специалист филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в городе Минусинске: помощник врача по гигиене питания Пеганова Екатерина Александровна для участия при отборе проб (образцов).

5. Выездная проверка проведена в отношении объекта контроля в виде деятельности муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Марининской средней общеобразовательной школы № 16 (МБОУ Марининская СОШ № 16) при оказании образовательной деятельности: реализация основной общеобразовательной программы начального общего образования; реализация основной общеобразовательной программы основного общего образования, реализация основной общеобразовательной программы среднего общего образования, в ходе, которой, должны соблюдаться предъявляемые к юридическому лицу обязательные требования по соблюдению требований санитарно-эпидемиологического законодательства, а также зданий, сооружений,

помещений, в которых осуществляется вышеуказанная деятельность.

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 662933, Красноярский край, Курагинский район, с Маринино, пер. Школьный, 2.

7. Контролируемое лицо: муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Марининской средней общеобразовательной школы № 16, адрес юридического лица: 662933, Красноярский край, Курагинский район, с Маринино, пер. Школьный, 2, ИНН 2423007811.

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с 15.03.2022 г., 10 час. 45 мин.

по 25.03.2022 г., 14 час. 00 мин. 9 рабочих дней.

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

с 10 час. 45 мин. до 14 час. 30 мин. 15.03.2022 г. – 2 часов 45 минут.

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

1) осмотр используемых для осуществления деятельности территории, зданий, строений, сооружений, помещений и находящегося там оборудования, инвентаря

в следующие сроки:

с 15.03.2022 г., 10 час. 45 мин.

по 15.03.2022г., 14 час. 30 мин. по месту: Красноярский край, Курагинский район, с Маринино, пер. Школьный, 2.

по результатам которого составлен:

- протокол осмотра № 5599 от 15.03.2022г.

2) отбор проб (образцов)

в следующие сроки:

с 15.03.2022 г., 11 час. 00 мин.

по 15.03.2022 г., 12 час. 05 мин. по месту: Красноярский край, Курагинский район, с Маринино, пер. Школьный, 2.

по результатам которого составлены:

- протокол отбора проб (образцов) № 516 от 15.03.2022 г.;

- протокол отбора проб (образцов) № 517 от 15.03.2022 г.;

- протокол отбора проб (образцов) № 418 от 15.03.2022 г.

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: приказ о назначении руководителя учреждения; личные медицинские книжки персонала; штатное расписание; программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП; документы, подтверждающие осуществление программы производственного контроля (протоколы лабораторных испытаний и исследований); договор (контракт) на вывоз твердых бытовых отходов; договор (контракт) на вывоз жидких бытовых отходов; договор (контракт) на проведение дератизационных и дезинсекционных работ, акты выполненных работ; договор на демеркуризацию ртутьсодержащих ламп и утилизации металлической ртути; акт работы технологического и холодильного оборудования; документы, подтверждающие качество и безопасность: продовольственной продукции, дезинфицирующих средств, отделочных материалов используемых при проведении ремонта, игр, продукции

предназначенной для детей и подростков; паспорта бактерицидных установок, инструкции по применению бактерицидных установок, акты ввода в эксплуатацию бактерицидных облучателей, журнал учета работы бактерицидных установок (рециркуляторов); инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов; журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; журнал учета температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке; гигиенический журнал (сотрудники); журнал бракеража готовой пищевой продукции; журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; цикличное примерное меню; меню-раскладки; технологические карты на приготовление кулинарных блюд; режим дня, утверждённый руководителем организации.

11. По результатам выездной проверки установлено:

Учреждение укомплектовано необходимыми средствами защиты (маски, перчатки), дезинфекционными средствами, в том числе кожными антисептиками. Лицам, находящимся в организации, а также лицам, посещающих организацию (на входе), проводят термометрию с занесением ее результатов в журнал. В учреждении проводятся противоэпидемические мероприятия, включающие: уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств. Созданы условия для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в организацию, ежедневно проводят влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей, генеральную уборку проводят 1 раз в неделю. Работники пищеблока участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающий персонал обеспечены средствами индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски, перчатки). Смена одноразовых масок производится 1 раз в 3 часа. Мытье посуды ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов проводится с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для проведения дезинфекции используются дезинфицирующие средства для вирусных инфекций.

В ходе проверки выявлены нарушения:

Умывальные раковины в кабинетах начальных классов №№ 2-01, 2-02, 2-03, 2-04, информатики и физики № 2-08, биологии и химии № 2-09, мастерской трудового обучения для мальчиков, лаборантских кабинетов информатики и физики № 2-08, биологии и химии № 2-09, перед обеденным залом не обеспечены подводом горячей воды, что является нарушением п. 3.4.13. СП 2.4.3648-20, что не обеспечивает соблюдение правил личной гигиены обучающимися и может привести к возникновению и распространению инфекционных заболеваний.

Во всех учебных кабинетах и помещениях отопительные приборы не оборудованы ограждающими устройствами, выполненными из материалов, безвредных для здоровья детей, что является нарушением п. 2.7.5. СП 2.4.3648-20, что не обеспечивает защиту отопительных приборов и в свою очередь может привести к травматизму детей и персонала.

Ученическая мебель (5 парт) в кабинете трудового обучения мальчиков находится в изношенном состоянии, покрытие столов имеет дефекты и механические повреждения, что является нарушением п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20, что не обеспечивает проведение качественной уборки мебели с применением моющих

и дезинфекционных средств и может привести к возникновению распространению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), а также травматизму обучающихся.

В туалете для мальчиков на 1 этаже здания установлено 3 детских унитаза, и них 1 унитаз находится в неисправном состоянии, что является нарушением п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20, что не обеспечивает оптимальных условий для соблюдения правил личной гигиены обучающимися и может привести к возникновению и распространению инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

Перед обеденным залом установлено 3 умывальных раковины при количестве посадочных мест – 90, при норме 1 кран умывальной раковины на 20 посадочных мест, что является нарушением п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20, что не обеспечивает оптимальных условий для соблюдения правил личной гигиены обучающимися перед приемами пищи и может привести к возникновению и распространению инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

В обеденном зале установлены обеденные столы (3) с поврежденным покрытием, имеющем дефекты, механические повреждения, что не позволяет проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 2.4.6.3. СП 2.4.3648-20, что не обеспечивает проведение качественной обработки столов с применением моющих и дезинфицирующих средств и может привести к возникновению и распространению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

Для обеззараживания воздуха на пищеблоке на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, закусок и салатов отсутствует бактерицидная установка, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, что не обеспечивает проведение обеззараживания воздуха и может привести к возникновению и распространению инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

В рацион питания детей не включен хлеб ржаной, что является нарушением п. 8.1.2. (прил. 7) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что может привести к несбалансированности рациона, что может привести к нарушениям работы системы желудочно-кишечного тракта и развитию костно-мышечной системы.

На пищеблоке учреждения не выделена зона первичной обработки овощей, обеспеченная необходимым технологическим оборудованием, а именно: производственным цельнометаллическим столом и двухсекционной моечной ванной для обработки овощей, что является нарушением п. 2.4.6.2., п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20, раздел VI таблицы 6.18. СанПиН 1.2.3685-21, что не обеспечивает условий для первичной обработки овощей и может привести к возникновению и распространению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

Мясорыбный цех пищеблока не оборудован производственными столами для разделки мяса, рыбы и птицы в количестве 3-х, моечными ваннами в количестве 2-х, раковиной для мытья рук, что является нарушением п. 2.4.6.2., п. 2.6.5 СП 2.4.3648-20, раздел VI таблицы 6.18. СанПиН 1.2.3685-21, что не обеспечивает условий для разделки и обработки мясорыбной продукции и может привести к

возникновению и распространению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).

2. К настоящему акту прилагаются:

- 1) решение о проведении плановой выездной проверки № 901 от 02.03.2022г.;
- 2) протокол осмотра № 5599 от 15.03.2022г.;
- 3) протокол отбора проб воды № 516 от 15.03.2022г.;
- 4) протокол отбора проб продовольственного сырья, пищевых продуктов № 517 от 15.03.2022г.;
- 5) протокол отбора смывов № 518 от 15.03.2022г.;
- 6) протоколы исследований (испытаний), измерений от 18.03.2022г. № 429-132, № 100-135; от 21.03.2022г. № 266-131, № 268-131, от 22.03.2022г. № 267-131;
- 7) проверочный лист;
- 8) предписание о поведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий № 6594 от 25.03.2022г.;
- 9) предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор № 6593 от 25.03.2022 г.

Главный специалист-эксперт
территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Красноярскому краю
в г. Минусинске Бух С.А.


(подпись)

Акт подготовлен: главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Красноярскому краю в г. Минусинске Бух Светланой Александровной, тел. 8(39132) 23050, E-mail: minusinsk@24.rospotrebnadzor.ru

(должность, фамилия, инициалы должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный надзор непосредственно подготовившего акт контрольного (надзорного) мероприятия, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

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

minusinsk@24@mail.ru
