

г. Ханты-Мансийск

(место составления акта)

« 15 » января 20 21 г.

(дата составления акта)

14 ч.00 мин.

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ,
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица,
индивидуального предпринимателя
№ 319

«15» января 20 21 г.

МБОУ Ханты-Мансийского района «Начальная общеобразовательная школа п. Горноправдинск»
ОГРН 1028600508782 ИНН/КПП 8618004789/ 861801001, Тюменская область, ХМАО-Югра, Ханты-Мансийский район, п. Горноправдинск, ул. Поспелова, д. 5Б

(место проведения проверки)

На основании:

Распоряжение (приказа) органа государственного контроля (надзора) о проведении внеплановой документарной и выездной проверки юридического лица №319 от 09.12.2020

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

Была проведена проверка в отношении:

МБОУ Ханты-Мансийского района «Начальная общеобразовательная школа п. Горноправдинск»
ОГРН 1028600508782 ИНН/КПП 8618004789/ 861801001, Тюменская область, ХМАО-Югра, Ханты-Мансийский район, п. Горноправдинск, ул. Поспелова, д. 5Б

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование, адрес (место нахождения) постоянно действующего исполнительного органа юридического лица, государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации юридического лица / фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), место жительства индивидуального предпринимателя, государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации индивидуального предпринимателя, идентификационный номер налогоплательщика); номер реестровой записи и дата включения сведений в реестр субъектов малого или среднего предпринимательства (для субъектов малого или среднего предпринимательства)

Продолжительность проверки:

11 декабря 2020 - 15 января 2021 (время нахождения на объекте составило не более 10 часов).

Акт составлен:

Отделом по г. Ханты-Мансийску и Ханты-Мансийскому району Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре.

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку ознакомлен: (заполняется при проведении выездной проверки)

Директор МБОУ Ханты-Мансийского района «Начальная общеобразовательная школа п. Горноправдинск»
Цыганова З.В. 09.12.2020

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо (а), уполномоченное (ые) на проведение проверки:

Тараду Сергея Владимировича, начальника отдела по г. Ханты-Мансийску и Ханты-Мансийскому району Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре; Трофимик Анастасию Анатольевну, заместителя начальника отдела по г. Ханты-Мансийску и Ханты-Мансийскому району Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре; Руднева Александра Сергеевича, главного специалиста-эксперта отдела по г. Ханты-Мансийску и Ханты-Мансийскому району Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре; Белеву Валентину Анатольевну, старшего специалиста 1-го разряда отдела по г. Ханты-Мансийску и Ханты-Мансийскому району Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре; Гуляеву Евгению Дмитриевну - главного специалиста-эксперта отдела по г. Ханты-Мансийску и Ханты-Мансийскому району Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку)

Лица, привлекаемые к проведению проверки:

Лужецкий Я.С., и.о. начальника отдела обеспечения санитарного надзора ФБУЗ «Центр гигиены и

Вход. № 54
10 01 2021 г.

эпидемиологии в ХМАО-Югре»; Ешман Н.А., заведующий санитарно-гигиенической лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре»; Жернова Н.Д., помощник санитарного врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре»; Павловская М.А. помощник врача по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре»; Юсуф Е.В. заведующую бактериологической лабораторией ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре», Зарамчук О.В., фельдшера-лаборанта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре» (Аттестат аккредитации RA.RU.710084 от 03.07.2015г.).

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали:

Директор МБОУ Ханты-Мансийского района «Начальная общеобразовательная школа п. Горноправдинск»
Цыганова З.В.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено:

17 декабря 2020 с 13 ч 00 мин по 15 ч 00 мин, в ходе проведения эпидемиологического расследования случаев заболевания новой коронавирусной инфекцией среди учеников и сотрудников МБОУ Ханты-Мансийского района «Начальная общеобразовательная школа п. Горноправдинск», Ханты-Мансийский район, п. Горноправдинск, ул. Пospelова, д. 5Б, установлено:

Пищеблок разработан с полным техническим циклом обработки сырья и приготовления продукции для организации питания.

Работает на сырье, в своем составе имеет следующий набор помещений:

загрузочная с коридором, цех обработки яиц, кладовая сухих продуктов, кабинет заведующей, раздаточная, горячий цех, моечная кухонной посуды, холодный цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, цех первичной обработки, кладовая овощей, подсобное помещение, холодильная, душевая, санузел персонала.

Ведется журнал контроля температуры тела сотрудников, имеется запас масок, перчаток и антисептика.

Уборка помещений проводится в соответствии с имеющимся графиком уборок, инвентарем со специальной маркировкой, с использованием разрешенных дезсредств.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным, моечным и измерительным оборудованием.

Оборудование:

Склады (кладовые) – оборудованы стеллажами, подтоварниками, термометрами и психрометрами.

Овощной цех - производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук.

Мясо-рыбный цех - производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы), контрольные весы, электромясорубка, моечные ванны, раковина для мытья рук.

Яичный цех - производственные столы, моечные ванны, раковина для мытья рук.

Горячий цех - производственные столы, 3 электрических плиты, электрическая сковорода, пекарский шкаф, хлеборезка, электропривод для готовой продукции, электротитан на 100м³, электрочайник, пароконвектомат, контрольные весы, раковина для мытья рук.

Моечная кухонной посуды - производственный стол, моечные ванны, стеллажи, раковина для мытья рук.

Установлено низкотемпературное, среднетемпературное холодильное оборудование, выделен отдельный холодильник для суточных проб.

Ведутся журналы учета температуры в холодильном оборудовании, журналы здоровья, осмотра на гнойничковые заболевания, бракеражный. Предоставлены медицинские книжки на сотрудников пищеблока, оформленные должным образом. Предоставлена товарно-сопроводительная документация, а также документация, подтверждающая качество и безопасность используемого сырья.

Производственное оборудование, кухонная посуда и инвентарь отвечают следующим требованиям:

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы, не имеют трещин и сколов;
- для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород;
- моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости;
- холодильное оборудование в исправном состоянии, предоставлен акт поверки;
- уборочный инвентарь промаркирован, инвентарь для туалетной комнаты хранится отдельно;

- источники повышенного выделения тепла и влаги (электропечи) обеспечены (по периметру электропечи) вытяжной вентиляцией.

В каждом цехе имеется раковина для мытья рук сотрудников, оснащенная моющим средством и полотенцами. Перед санитарной комнатой для персонала имеется вешалка для рабочей одежды.

Нарушения санитарного законодательства: не установлены

Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального заполнен (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт отдела по г. Ханты-Мансийску и Ханты-Мансийскому району Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре Гуляева Евгения Дмитриевна



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

Измайлова З. В. директор МБОУ ХМНУ "Школа № 20" г. Ханты-Мансийска
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)
« 19 » января г. ИВ
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)