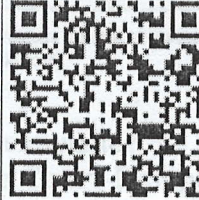


Отметка о размещении сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
Учетный № 78220041000104229742
Дата «21»_ноября_2022_года
Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:
QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



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 городу Санкт-Петербургу

Восточный Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу

Почтовый адрес: Удельный пр., д.20, литера А, Санкт - Петербург, 194214 Юридический адрес: ул. Стремянная, д. 19, лит. А, Санкт-Петербург, 191025 ОКПО 74851156, ОГРН 1057810212503 ИНН/КПП 7801378679/784001001

Телефон (812) 293-76-66 факс (812) 554-49-43

от **23.11.2022** час. мин. **00** № **78-02-05/19-1979 -2022**

Восточный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, г. Санкт-Петербург, пр. Обуховской обороны дом 123

(место составления акта)

Акт внепланового инспекционного визита

(планового/внепланового)

1. Инспекционный визит проведен в соответствии с решением заместителя руководителя Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу – заместителя главного государственного санитарного врача по городу Санкт-Петербургу Заботиной Ирины Анатольевны от 02.11.2022 года №78-02-05/19-1979 -2022

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении инспекционного визита)

Учетный номер инспекционного визита 78220041000104229742 в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий от 21.11.2022

Инспекционный визит проведен в рамках

- федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)
- федерального государственного контроля (надзора) в области защиты прав потребителя

3. Инспекционный визит проведен:

- 1) главным специалистом-экспертом Клюквиной Маргаритой Алексеевной
- 2) _____

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

4. К проведению инспекционного визита были привлечены:
специалисты:-

1) ...

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности специалистов);

5. Инспекционный визит проведен в отношении:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 591 Невского района Санкт-Петербурга

(указывается объект контроля, в отношении которого проведен инспекционный визит)

6. Инспекционный визит был проведен по адресу (местоположению):
193232, город Санкт-Петербург, пр. Большевиков д. 28, Лит. А.

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен инспекционный визит)

7. Контролируемое лицо:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 591 Невского района Санкт-Петербурга

(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 проведен инспекционный визит)

ИНН

7	8	1	1	0	2	3	0	5	8
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

ОГРН

1	0	3	7	8	2	5	0	0	7	1	3	1
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

вид деятельности:

85.14 Образование среднее общее

(указать, какой)

8. Инспекционный визит проведен в следующие сроки:

с " 23 " 11. 2022 г., 13 час. 00 мин.

по « 23 " 11. 2022 г., _ 17 час. _ 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала контрольной закупки, а также дата и время фактического окончания инспекционного визита, при необходимости указывается часовой пояс)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: 04 часа 00 минут
(часы, минуты)

(указывается срок (часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом)

9. При проведении инспекционного визита совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр;

2) опрос;

3) получение письменных объяснений;

4) инструментальное обследование;

5) истребование документов, которые в соответствии с обязательными требованиями должны находиться в месте нахождения (осуществления деятельности) контролируемого лица (его филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений) либо объекта контроля)

в следующие сроки:

с " 23 " 11. 2022 г., 13 час. 00 мин.

по " 23 " 11. 2022 г., _ 17 час. _ 00 мин.

по месту

193232, город Санкт-Петербург, пр. Большевиков д. 28, Лит. А
(указываются даты и места фактически совершенного контрольного (надзорного) действия)
по результатам которого составлен:- протокол осмотра от 23.11.2022

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (протокол осмотра), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) _____
(указываются аналогичные сведения по второму контрольному (надзорному) действию)

10. При проведении инспекционного визита были рассмотрены следующие документы и сведения:

- график расписания звонков, перемен, график посещения столовой;
- характеристика численности обучающихся, в том числе учащих 1-4 классов;
- списки детей, имеющих заболевания сахарным диабетом, целиакией, пищевой аллергией;
- контракт на обслуживание оборудования ООО «Т-Сервис» № 590 от 24.02.2021;
- акт технического состояния оборудования от 18.11.2022.

(указываются рассмотренные при проведении инспекционного визита 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 инспекционного визита установлено:
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 591 Невского района Санкт-Петербурга
193232, город Санкт-Петербург, пр. Большевиков д. 28, Лит. А

Контингент обучающихся в начальных классах – 393 чел, из них — на надомном обучении.-
нет. Питанием охвачено:
завтраки 393 детей, в т.ч. бесплатно- 393 детей;
обеда 150 детей, в т.ч. бесплатно- 76 детей.

Обеденный зал:

Общая площадь (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на одно посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Кол-во функционирующих умывальников, установленных перед входом в столовую.
				мин	макс	
236,2	160	1,47	150	20	20	8

Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей.

1.2. Отпуск горячего питания обучающимся начальной школы организован отдельно, по классам, на 3-х переменах, продолжительностью 20 мин в соответствии с режимом учебных занятий.

1.3. Для соблюдения обучающимися личной гигиены при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 шт. , что соответствует гигиеническим требованиям. (из расчета 1 кран на 20 посадочных мест). Рядом с умывальниками установлены устройства для одноразовых полотенец.

1.6. Обеденный зал содержится в чистоте. Уборка обеденного зала осуществляется после каждого приема пищи техническим персоналом школы. Для этих целей выделен отдельный промаркированный инвентарь и ветоши, моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания и в детских учреждениях.

Обеденные столы убираются персоналом пищеблока, для этих целей выделена специальная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши, моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению на предприятиях общественного питания и в детских учреждениях.

жирный шкаф духовой кондитерский 3-х секционный ПШК-3М-1 шт.,

2. Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

Количество школьников 1-4 класс, обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода к организации питания		
В I-ю смену	Во II-ю смену	Сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия
393	0	0	0	0

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием:

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода к организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
393	150	393	76	0	0	0

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия):

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
0	0	0	0

Приготовление блюд осуществляется в помещениях собственного пищеблока школы (столовой). Пищеблок размещен в основном здании образовательного учреждения, на 1м этаже, работает на сырье.

Набор помещений:

- ✓ складские помещения для хранения пищевых продуктов (сухая кладовая);
- ✓ производственные помещения: мясо-рыбный цех, овощной цех, горячий цех с выделенной зоной кондитерского цеха, холодного цеха и зоны раздачи;
- ✓ административно-бытовые помещения;

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

5. Приготовление блюд:

5.1. Контроль соблюдения принципов поточности:

Расстановка технологического оборудования обеспечивает соблюдение принципов поточности технологических процессов при производстве блюд, исключает встречные и перекрестные потоки сырой и готовой продукции.

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд:

Производственные помещения оснащены технологическим оборудованием:

- картофелечистка МОК-300 -1шт.,
- мясорубка МИМ-300 – 1 шт.,
- машина тестомесильная МТК-65МНА– 1шт.,
- привод универсальный УКМ-01 — 1шт.,
- плита электрическая с духовками — 3 шт.,
- жарочный шкаф духовой кондитерский 3-х секционный ШПСЭ-3М – 1 шт.,

- пароконвектомат ПКА-6 на 5 листов - 1 шт.
 - мармит для 2х блюд-2 шт., мармит для 1-ых блюд -1 шт., овощерезка, п/моечная машина.
- Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему.

Холодильное оборудование-1-холодильная камера- среднетемпературная , 1-холодильная витрина, 2-холодильных шкафа – NORD, 1-низкотемпературный холодильный шкаф, холодильный прилавок. В холодильном оборудовании в наличии термометры для контроля за температурным режимом при хранении особо скоропортящихся продуктов, температурный режим соблюдается. Случаев нарушений принципа товарного соседства не выявлено. Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Все установленное в производственных помещениях технологическое оборудование исправно. Техническое обслуживание осуществляет ООО «Т-Сервис» акт проверки от 18.11.2022.

Производственные столы имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, промаркированы в соответствии с назначением.

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды:

Условия для мытья столовой посуды:

Для мытья столовой посуды ручным способом установлены 3-х секционная ванна для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов; 2-х секционная мойка для кухонной посуды, для механической мойки-установлена посудомоечная машина.

Для просушивания кухонной, столовой, стеклянной посуды и приборов условия созданы (установлены стеллажи, специальные сушилки, имеющие покрытие, допускающее обработку моющими и дезинфицирующими средствами).

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом:

На пищеблоке для хранения верхней одежды и личных вещей оборудована специальная комната. Оборудован туалет.

Для мытья рук в производственных цехах (горячий цех, мясо-рыбный-овощной цех) установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец.

6.9. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день - имеется.

6.10. Результаты родительского (общественного контроля):

Контроль проводится. Приказом № 273 от 01.09.2022 г. утвержден состав совета по питанию на 2022-2023 учебный год и план работы Совета по питанию. Акт №1 комиссии по контролю организации питания от 19.09.2022 года. Замечаний не выявлено.

Выявлены нарушения обязательных требований: нет.

В ходе проведения проверки не выявлено нарушений установленных :

- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Техническим регламентом Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных,

общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

(указываются выводы по результатам проведения инспекционного визита:

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 инспекционного визита;

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 инспекционного визита;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения инспекционного визита)

12. К настоящему акту прилагаются:

1)

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол инструментального обследования), 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)

В ходе КНМ в качестве средства фиксации применялось фотосъемка фотоаппаратом марки SAMSUNG _____, аудио- и

видеозапись _____

(указываются объекты, предметы, фотографирование которых производилось)

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего контрольную закупку)

Главный специалист-эксперт Клюквина Маргарита Алексевна

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт инспекционного визита, контактный телефон, электронный адрес (при наличии)

С копией акта инспекционного визита ознакомлен / отказался от ознакомления

« 23 » 11 2022 года _____ час. _____ минут

М. П. Чешелева

(должность, Ф.И.О. законного представителя юридического лица, ИП)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом контрольной закупки (дата и время ознакомления)

Акт направлен в электронном виде _____

(адрес электронной почты),

в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

« _____ » _____ 2022 года _____ час. _____ минут

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.

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:

