№ 39240041000115268997 от 09.09.2024

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о профилактическом визите в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, QR-код <*>

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 Калининградской области

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

" 03 " октября 2024 г., _13_ час. _20_ мин.

МАОУ СОШ № 21, г. Калининград, ул. Бассейная, д.40

(место составления акта)

АКТ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ВИЗИТА

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11^4 постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».

2. Профилактический визит проведен в отношении:

муниципального автономного общеобразовательного учреждения города Калининграда средняя общеобразовательная школа № 21 им. А.А. Леонова (МАОУ СОШ № 21), ОГРН 1023900772334, ИНН 3905021860, дата регистрации 07.09.2000, г. Калининград, ул. Бассейная, 40

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):
г. Калининград, ул. Бассейная, д.40

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:
с «25» сентября 2024 по « 03 » октября 2024

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: письма ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» от 17.01.2023 № 39-20-19/02-53-2023 с 25.09.2024 09-00 г. по 03.10.2024 09-00 г.

(указывается основание для приостановления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения обследования: отбора проб готовых блюд_
с 25.09.2024 09-00 г. по 03.10.2024г. 09-00

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен: ведущим специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Калининградской области Райн Татьяной Владимировной

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:
1) специалисты: врача по общей гигиене Чудакова Н.Л.;

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

2) эксперты (экспертные организации): ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» (Уникальные номера записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РА.RU.710068 и № РА.RU.510362, выданные Федеральной службой по аккредитации), врач по общей гигиене Жильская Д.В.

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовал представитель контролируемого лица: директор МАОУ СОШ № 21 Минченко Валентина Валентиновна

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:
оказана консультация (разъяснение) по соблюдению требований СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:
1) осмотр;
2) истребование документов;
3) инструментальные исследования;
4) отбор проб (образцов);
5) экспертиза.

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3)испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки:

1) осмотр, истребование документов с «25 » сентября 2024 г.,10 час. 20 мин.
по «25» сентября 2024 г., 14 час. 00 мин.

2) инструментальные исследования с «25» сентября 2024 г.,10 час. 20 мин.
по «25» сентября 2024 г.,11 час. 30 мин.

3) отбор проб с «25» сентября 2024 г.,10 час. 30 мин.
по «25» сентября 2024 г.,12 час. 00 мин.

4) экспертиза с «25» сентября 2024 г.,13 час. 00 мин.
по «03» октября 2024 г.,09 час. 00 мин.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. - документы, подтверждающие полномочия законного представителя юридического лица (приказ о назначении, трудовой договор);
- список работников в соответствии со штатным расписанием с указанием профессии, результатов медицинских обследований, профессионального гигиенического обучения и аттестации; сведений о профилактических прививках согласно национальному календарю профилактических прививок и календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям;
- личные медицинские книжки работников (копии при необходимости);
- список поставщиков бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воды, договор поставки, документы, подтверждающие качество и безопасность питьевой бутилированной воды;
- договоры и акты выполненных работ за 2024 год на проведение дератизационных мероприятий, дезинсекции, акарицидной обработки, вывоз ТКО со специализированными организациями;
- режим обучения и расписание учебных занятий;
- программа производственного контроля
- основное (организованное) меню;
- договор (контракт) на оказание услуг по организации питания детей;
- количество оборудованных посадочных мест в столовой;
- количество функционирующих умывальников перед входом в столовую;
- максимальное количество одномоментно питающихся детей;
- копия технического плана помещений пищеблока с актуальным обозначением помещений;
- перечень технологического, холодильного и моечного оборудования помещений пищеблока;
- акт готовности технологического оборудования пищеблока на начало 2024-2025 учебного года;
- ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания, ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- сведения об организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, наличие меню для детей с заболеванием сахарным диабетом, другими заболеваниями, сведения об употреблении детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах) при наличии таких обучающихся;
- количество обучающихся 1-4 классов в первую и во вторую смены, с указанием количества детей, имеющих сахарный диабет, целиакию и пищевую аллергию; охват горячим бесплатным питанием обучающихся 1-4 классов; количество детей, официально отказавшихся от организованного питания, из них по причине заболевания, по иной причине;
- общее число учащихся 5-11 классов, из них получающих горячее питание;
- расписание звонков, с указанием перемен, отведенных для организации горячего питания обучающихся начальных классов;

- документация по организации питания: цикличное меню, журнал бракеража готовой кулинарной продукции (оценки качества блюд бракеражной комиссией), приказ (решение) о составе бракеражной комиссии; технологические карты приготовляемых блюд;
- результаты родительского (общественного) контроля (проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний);
- расчет % пищи не съедаемой обучающимися;
- журнал проведения уборок помещений столовой, обеспеченность персонала спецодеждой;
- документы на используемую парфюмерно-косметическую продукцию;
- перечень применяемых дезинфицирующих средств, документы, подтверждающие их качество и безопасность, инструкции по применению используемых дезинфицирующих средств, кожных антисептиков, журнал прихода–расхода дезинфекционных средств.

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

МАОУ СОШ № 21 размещена по адресу ул. Бассейная, 40. Здание типовое 2х этажное, довоенной постройки, 3-й этаж мансарда. Территория школы ограждена, благоустроена. Контейнерная площадка имеет твердое покрытие, ограждение, 2 контейнера с крышкой.

Система холодного водоснабжения, водоотведения, отопления централизованные. Резервное водоснабжение на пищеблоке от 2х эл. бойлеров.

Освещение в учебных помещениях естественное и искусственное, искусственное выполнено светильниками с люминисцентными лампами, лампы в исправном состоянии. Меловые классные доски оборудованы местным освещением.

Помещения оснащены согласно назначению.

Режимы температурный и проветривания соблюдаются, для контроля температуры воздуха учебные помещения оснащены термометрами.

Для обеззараживания воздуха в учебных помещениях используютя бактерицидные облучатели рециркуляторного типа.

Туалеты для девочек и мальчиков раздельные, расположены на первом этаже, оборудованы кабинками с дверями.

Уборочный инвентарь промаркирован, для туалетов отдельный, нарушений по использованию и хранению не выявлено. Моющие, чистящие и дезинфицирующие средства в наличии. Уборка помещений проводится персоналом школы. Для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов предусмотрено отдельно выделенное место – подсобное помещение на первом этаже, оборудованное поддоном с подводкой горячей и холодной воды.

Оценка условий для организации питания.

По состоянию на 25.09.2024 в школе всего - 1132 обучающихся с 1-го по 11 класс, из них с 1 по 4 классы 490 чел., с 5 по 11 классы– 642 человека. Обучение организовано в две смены.

Питание обучающихся осуществляется в помещении столовой на 60 посадочных мест. В столовой расположены столы с гигиеническим покрытием. Максимальное число одновременно питающихся учащихся в столовой составляет 60 человека.

Продолжительность перемен, во время которых происходит питание обучающихся, составляет 20 минут.

Площадь столовой составляет 57 м^2 площадь 1-го посадочного места -0,95м^2 при нормативе не менее 0,7 м^2 (таблица №1).

Пищеблок расположен на 1-м этаже здания с отдельным входом. Работа пищеблока организована по типу доготовочной, на полуфабрикатах. Горячее питание в школе организовано посредством привлечения предприятия общественного питания ООО «Эсперанто» генеральный директор Шапошников О.А договор № 01/2024 от 07.11.2023. Имеющееся технологическое, холодильное оборудование, вентиляционная система в исправном состоянии. Организована работа буфета.

Перед входом в столовую и буфет оборудованы 3 умывальных раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители, имеется достаточное количество дозаторов с жидким мылом, 2 эл. сушилки для рук. Имеется информационный стенд о правильном мытье

рук.

Количество умывальных раковин (из расчета 1 кран на 20 посадочных мест) при обеденном зале столовой соответствует п. 3.4.3. СП 2.4.3648-20, таблицы 6.4 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Температура горячих блюд на раздаче и на столах у обучающихся к моменту приема пищи оценена в ходе проверки, масса порций соответствуют гигиеническим нормативам.

Внутренняя отделка помещений выполнена материалами соответствующими гигиеническим требованиям: пол, стены выложены плиткой, потолок окрашен водоэмульсионной краской.

Помещение столовой подвергается влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств после каждого приёма пищи персоналом школы, выделены специальные промаркированные ёмкости и ветоши.

Уборка зоны умывальных раковин осуществляется персоналом школы.

Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя. На все средства имеются документы по качеству и безопасности (Абактерил). Инструкция по применению имеется. Средства индивидуальной защиты укомплектованы. Ведется книга учета получения и расхода дезинфицирующих средств, инструкция по применению.

Санитарное состояние помещений удовлетворительное. В обеденном зале используется бактерицидный рециркулятор воздуха.

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

1. Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное), ***правильное подчеркнуть***

Рабочая таблица:

Общая площадь столовой (м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	*макс*	
5	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*	*11*
57	60	0,95	60	20	20	3

Общее количество обучающихся: 1460 человек.

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

Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Рабочая таблица:

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	*в II-ю смену*	*сахарный диабет*	*целиакия*	*пищевая аллергия*
15	*16*	*17*	*18*	*19*
236	252	2	0	9

Показатели охвата школьников горячим питанием.

Рабочая таблица:

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 в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеды	завтраки	обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	*20*	*21*	*22*	*23*	*24*	*25*
238	252	237	252	2	0	9

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	*целиакия*	*пищевая аллергия*	*иные причины*
26	*27*	*28*	*29*
0	0	0	0

Показатели охвата школьников 5-11 классы горячим питанием.

Количество детей обучающихся в 5-11 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Рабочая таблица:

Количество школьников 5-11кл. обучающихся очно		Количество школьников 5-11кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	*в II-ю смену*	*сахарный диабет*	*целиакия*	*пищевая аллергия*
		17	*18*	*19*
293	349	2	0	1

Показатели охвата школьников горячим питанием.

Рабочая таблица:

Количество школьников 5-11кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 5-11кл., получающих бесплатные		Количество школьников 5-11кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	*обеды*	*завтраки*	*обеды*	*сахарный диабет*	*целиакия*	*пищевая аллергия*
19	*20*	*21*	*22*	*23*	*24*	*25*
31	52	29	51	1	0	1

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	*целиакия*	*пищевая аллергия*	*иные причины*
26	*27*	*28*	*29*
1	0	0	2

В наличии имеется единое примерное 4-х недельное меню. Меню разработано оператором питания ООО «Эсперанто» на основании министерского, утверждено директором школы. Ежедневно в обеденном зале на стенде вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. В целях обеспечения постоянного контроля за работой столовой в школе создана бракеражная комиссия (Приказ № 322-о от 30.08.2024г.). Результат бракеража по органолептическим показателям регистрируются в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

Родительский (общественный) контроль:

В школе создан родительский контроль за организацией питания, проводятся организационно-массовые мероприятия, направленные на формирование позиции здорового питания, в состав которого входят педагоги и родители. Согласно Положению о родительском контроле за организацией питания, утвержденному приказом №323-о от 30.08.2024г, представители родительской общественности от классов осуществляют контроль за

организацией питания в начальной школе, по результатам которого оформляются оценочные листы. Оценочные листы представлены. Родители удовлетворены организацией питания в начальной школе.

Организована работа буфета, выделено отдельное помещение под буфет, оборудована стойка, имеется два горизонтальных стеллажа для выкладки буфетной продукции, столы, стулья.

Питьевой режим организован в столовой, для питьевых целей в буфете установлен питьевой фонтанчик, оборудован держатель для одноразовых стаканов. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении. Питьевой режим в начальных классах организован за счёт бутилированной питьевой воды «Янтарный Айсберг» договор с ООО «Айсберг Аква» от 09.01.2024, в каждом классе установлена емкость по 18,9 литров с помпой. Закуплены одноразовые стаканы. Для сбора использованных стаканов установлены мусорные корзины. Имеется инструкция поставщика бутилированной питьевой воды на санитарную обработку помпы - насоса. Мойка и санитарная обработка помпы-насоса проводится закрепленным, обученным персоналом.

Предоставлены; договор по обращению с ТКО № 220100044 ГПКО «ЕССО»; договор с ООО «Балтдезус» № 1504 от 01.04.2024 на акарицидную обработку на дезинфекцию и дератизацию и акты выполненных работ.

Выборочно проверены медицинские книжки сотрудников, нарушений нет.

В ходе профилактического визита проведен отбор проб (образцов) дезинфицирующих средств, в столовой – готовых блюд с линии раздачи, после проведенного бракеража готовой продукции, для испытания на соответствие по микробиологическим показателям, санитарно-химическим – энергетической ценности и содержанию питательных веществ (Б.Ж.У.); проведены измерения температуры и массы порций готовых блюд после раздачи - на обеденных столах.

Выявлены нарушения требований санитарного законодательства:
- полы в лаборантской кабинета химии на 1-ом этаже и в библиотеке на 3-ем этаже с дефектами (изношены).

По выявленным нарушениям МАОУ СОШ № 21 выдано предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований № 1863 от 03.10.2024.

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований;3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:
- заключение эксперта ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области» № М.2015.1321.К.П.14 от 26.09.2024 по оценке соответствия параметров ученической мебели и условий рассаживания учащихся;
-заключению эксперта № М.2046.1321.К.П.14 от 30.09.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области»;
- протокол испытаний № 39-00/33272-24 от 30.09.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области»;
- протокол испытаний № 39-00/33383-24 от 30.09.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области»;
- протокол испытаний № 39-00/33262-24 от 26.09.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области»;
- протокол испытаний № 39-00/33275-24 от 30.09.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области»;
- протокол испытаний № 39-00/33261-24 от 26.09.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области»;
- протокол испытаний № 39-00/33277-24 от 30.09.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области»;

- протокол испытаний № 39-00/33393-24 от 30.09.2024 ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Калининградской области»;

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Ведущий специалист-эксперт
ОСН Управления Роспотребнадзора
по Калининградской области Райн Т.В.

(должность, фамилия, инициалы инспектора) (подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

(дата, время) (подпись) (должность) (ФИО)

Акт направлен по электронному адресу: maouschool21@edu.klgd.ru