

г. Новороссийск

« 10 » декабря 2020 г.  
с 14.00. до 18.00.час.

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**органом государственного контроля (надзора)**  
**юридического лица, индивидуального предпринимателя**  
№ 96

**По адресу:** г. Новороссийск, ул. Героев Десантников, 29А.

**На основании:** распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю Егорова Виктора Александровича от 24.11.2020 №96 р-23-2020

**была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:** муниципального автономного общеобразовательного учреждения лицей «Морской технический» муниципального образования город Новороссийск (МАОУ лицей «МТ») г. Новороссийск, ул. Героев Десантников, 29А, ОГРН 1032309084796, ИНН 2315060825, Р/с 40701810700003000001 РКЦ Новороссийск г. Новороссийск, ОКВЭД 85.14, тел.726231, 8-988-668-57-30.

**Дата и время проведения проверки:** с 25.11.2020г. по 10.12.2020г. включительно

**Общая продолжительность проверки:** 13 рабочих дней.

**Акт составлен:** территориальным отделом Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в городе Новороссийск.

**С копией распоряжения о проведении проверки, ознакомлен:** директор МАОУ лицей «МТ» Маркова И.П. уведоmlена и ознакомлена 25.11.2020, копию распоряжения получила

**Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:** не требуется.

**Лица, проводившие проверку:**

Саплина Елена Викторовна, заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в городе Новороссийск;

Федорова Марина Валентиновна, старший специалист 2 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в городе Новороссийск

**Лица, привлеченные к проверке:** без привлечения

**При проведении проверки присутствовали:** директор МАОУ лицей «МТ» Маркова Ирина Петровна.

Настоящая проверка проводится с целью исполнения приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 № 723 "О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов", изданного в соответствии с поручением Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665.

Перед проведением проверки представлены служебные удостоверения №270 от 26.08.2013 и №809 от 01.07.2016.

**В ходе проведения проверки установлено:**

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение лицей «Морской технический» муниципального образования город Новороссийск расположен по адресу: г. Новороссийск, ул. Героев Десантников, 29А. Здание 3-х этажное, построено в 1981 году, размещается на внутриквартальной территории микрорайона. Лицензия на образовательную деятельность № 04246 от 13.06.2012г. срок действия - бессрочно.

Территория участка ограждена, на участке выделены: физкультурно-спортивная зона, зона отдыха и хозяйственная зона. Подходы к зданию учреждения имеют твердое покрытие, участок имеет наружное освещение. Санитарное состояние собственной и прилегающей территории на момент обследования удовлетворительное. Договор на вывоз ТКО и акты выполненных работ за истекший период 2020 года представлены.

С целью профилактики новой коронавирусной инфекции в школе организовано проведение ежедневных "утренних фильтров" с обязательной термометрией бесконтактными термометрами при входе, для учеников начальных классов имеется отдельный вход. При входе в здание установлены дозаторы с антисептическим средством для обработки рук. Организована работа персонала с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки). Проветривание осуществляется через открывающиеся окна и форточки. Контроль за температурой воздуха в учебных кабинетах осуществляется с помощью бытовых термометров. В каждом кабинете начальных классов на 2-ом и 2-ом этажах установлены рециркуляторы для обеззараживания воздуха.

**Водоснабжение:** здание оборудовано системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, централизованная холодная вода подается без перебоев. При отсутствии централизованного водоснабжения обеспечивается механизированная подача воды, имеется запасная емкость объемом 5 м<sup>3</sup>. Сетевая горячая вода отсутствует, в учреждении оборудована автономная система горячего водоснабжения, в т.ч. на пищеблоке, установлены электроводонагреватели.

В учреждении для учащихся организован питьевой режим: для учащихся начальных классов приобретается вода, расфасованная в емкости и одноразовые стаканчики, на первом этаже перед столовой функционирует питьевой фонтанчик.

**Канализация:** здание оборудовано внутренней системой канализации, отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений. Внутренние санузлы размещаются в блоке начальных классов на I-II этажах здания, в блоке старших классов на II-ом этаже, установлено по 2-3 унитаза, в туалетах для мальчиков по 2 писсуара, 1 раковине для мытья рук. Туалеты для мальчиков и девочек оборудованы держателями для туалетной бумаги, педальными ведрами, рядом с умывальными раковинами имеются приспособления для бумажных полотенец. Санитарно-технические приборы исправны, санитарное состояние санузлов удовлетворительное. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном объеме. Для персонала выделен отдельный санузел.

**Воздушно-тепловой режим:** теплоснабжение здания обеспечено от котельного микрорайона. В качестве отопительных приборов используются радиаторы. **Освещение:** предусмотрено естественное и искусственное освещение. Естественное освещение – боковое левостороннее. Источником искусственного освещения являются светильники с люминесцентными и светодиодными лампами. Светильники расположены параллельно светонесущей стене, предусмотрено раздельное включение линий светильников. **Гардероб** для верхней одежды учащихся начальных классов размещен на первом и втором этажах (в каждом классе), оснащен вешалками для одежды.

Договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ и акты выполненных работ за истекший период 2020 года представлены.

Учебные занятия для 1-х классов проводятся в первую смену при 5-ти дневной учебной неделе, продолжительность уроков 35 минут в первом полугодии, 40 минут во втором полугодии. В середине учебного дня проводится динамическая пауза продолжительностью 40 минут. Для обучающихся 1 классов предусмотрено по 4 урока каждый день, во втором полугодии предусмотрено один раз неделю 5 уроков за счет урока физической культуры.

**Организация питания:** питание организовано в школьной столовой на основании контракта №32009480017 от 27.10.2020. Охват горячим питанием составляет 100%.

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

Условия для соблюдения правил личной гигиены созданы: при входе в столовую оборудовано 9 умывальников с подводкой горячей и холодной проточной воды.

Способ накрывания на столы – персоналом столовой (организатором питания).

В 1-ю смену питаются 350 чел.:

1 кл. – 173 чел.,

4 кл. – 177 чел.

Во 2-ю смену питаются 351 чел.:

2 кл. – 176 чел.,

3 кл. – 175 чел.

Общая площадь столовой (м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно 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
344,5	180	1,9	170	20	20	9

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 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
350	350	0	0	0

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 в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	20	21	22	23	24	25
350	351	348	348	0	0	0

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	1

Оценка меню завтрака:

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов среднее за 10 дней			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
575	740	559	672	19,7	0,39	0,51	1,03

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ среднее за 10 дней					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	цинк (мг)
264,09	375,22	110,7	11,1	0,04	3,2

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
1,3	10	имеются	имеются	имеются	отсутствуют

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
8	3

Оценка меню обеда:

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов среднее за 10 дней			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(в.э.)
915	1030	732	929	37,63	0,49	0,59	1,11

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ среднее за 10 дней					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	цинк (мг)
379,73	504,17	131,48	7,46	32,90	2,51

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
1,7	14	имеются	имеются	имеются	отсутствуют

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
3	4

Расчет % пищи не съедаемой обучающимися:

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
		2%

% пищи не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
		3%

Рацион питания (примерное 12-дневное меню) согласован с территориальным отделом Роспотребнадзора. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню. На момент проверки фактов реализации, не рекомендуемой продукции, не выявлено.

Выдача готовой пищи проводится после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и ответственного по питанию в школе. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии» и комиссии родительского контроля организации питания учащихся. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Согласно

результатов органолептической оценки все блюда, приготовленные за истекший период контракта с 28.10.2020 были допущены к реализации. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, в учреждении ведется «Ведомость контроля за питанием». Результаты контрольного взвешивания порционных блюд МАОУ лицей «МТ» заполняются в журнале, контроль взвешивания проводится. В учреждении осуществляется предварительное накрытие столов работниками пищеблока (организатором питания).

В ходе проверки нарушений санитарного законодательства не выявлено.

Нарушений не выявлено:

- п. 1, 2 ст. 17, п. 1 ст. 19, ст. 24, п. 1 ст. 28, п.п. 1, 3-5 ст. 34, ст.ст. 35, 36 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.05.2013 № 25;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 26.09.2001 № 24;
- СП 3.5.3.3223-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.09.2014 N 58;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 07.06.2017 № 83.

Запись в Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора) внесена, журнал представлен:

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:

1. Распоряжение от 24.11.2020 №96р-23-2020.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Заместитель начальника ТОУ \_\_\_\_\_

Саплина Е.В.

Ст. специалист 2 разряда \_\_\_\_\_

Федорова М.В.

С актом проверки ознакомлены, копию акта со всеми приложениями получил:  
директор МАОУ лицей «МТ» Маркова Ирина Петровна

«10» декабря 2020г.

(подпись)