

**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 Ставропольскому краю**

г. Благодарный
(место составления акта)

« 26 » апреля 20 21 г.
(дата составления акта)
16 - 00 час
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ,
органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя**

№ 47 - 11 п/в

По адресу/адресам:

Ставропольский край, Благодарненский район, с. Сотниковское, ул. Красная, 162;

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по СК
Ковальчук И.В. от 10.03.2021 г. № 47 - 11 п/в

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая / выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная выездная)

муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 4»

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки:

«01» апреля 2021 г. с 11 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин.; Продолжительность 1 час

«14» апреля 2021 г. с 09 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин.; Продолжительность 3 часа

«26» апреля 2021 г. с 13 час. 00 мин. до 16 час. 00 мин.; Продолжительность 3 часа

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 3 дня / 7 часов

(рабочих дней/часов)

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю
в Благодарненском районе

(наименование органа государственного контроля (надзора))

О начале проверки уведомлена: (заполняется при проведении выездной проверки)

Лапина Г.А. 11.03.2021 г. 14 час. 00 мин.

(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

С распоряжением ознакомлена и копию получила: (заполняется при проведении выездной проверки)

Лапина Г.А. 01.04.2021 г. 11 час. 00 мин.

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку: руководитель группы – Рашевская Лариса Ивановна – ведущий
специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю
в Благодарненском районе, Кадычкова Ольга Николаевна – специалист – эксперт территориального
отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Благодарненском районе

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с

указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство))

При проведении проверки присутствовали: Лапина Галина Алексеевна - директор

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавший при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки:

01.04.2021 г. в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4», расположенном по адресу: Ставропольский край, Благодарненский район, с. Сотниковское, ул. Красная, 162, начата внеплановая проверка на основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по СК Ковальчук И.В. от 10.03.2021 г. № 47-11р/в с целью исполнения приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 г. № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного на основании поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020г. № Пр – 1665, директору МОУ «СОШ № 4» Лапиной Г.А. было предложено предоставить документы связанные с питанием обучающихся, осваивающих программы начального общего образования; информацию о количестве помещений пищеблока, их назначении и площадях; договор на организацию питания учащихся (если по договору); личные медицинские книжки сотрудников пищеблока; список поставщиков продуктов питания и продовольственного сырья, заверенный руководителем учреждения; журналы, находящиеся на пищеблоке; примерное сезонное меню, товарно-сопроводительные документы на пищевые продукты и другие документы.

Перед началом проведения КНМ директор МОУ «СОШ № 4» Лапина Г.А. была предупреждена о применении фотосъемки фотоаппаратом CANON для документирования хода проверки и выявленных несоответствий.

14.04.2021 г. согласно поручения территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Благодарненском районе от 31.03.2021 г. № 57 в МОУ «СОШ № 4», были отобраны образцы проб готовых блюд – рацион питания учащихся (горячий завтрак), дезинфицирующего средства, воды питьевой которые были направлены в лабораторию ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Ставропольскому краю в Благодарненском районе».

01.04.2021 г., 14.04.2021 г., 26.04.2021 г. в процессе проверки были проведены:

- визуальный осмотр помещений столовой и пищеблока и др. с целью проверки соблюдения требований к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы объекта;
- анализ документов и представленной информации, в том числе: режима питания учащихся, сопроводительных документов на продукты питания, журналов результатов иммунизации работников пищеблоков с целью обеспечения качественного питания обучающихся, осваивающих программы начального общего образования;
- отбор проб для проведения лабораторных исследований, анализ полученных результатов;
- иные мероприятия по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, требований законодательства Российской Федерации

В ходе проведения проверки установлено:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4», расположенное по адресу: Ставропольский край, Благодарненский район, с. Сотниковское, ул. Красная, 162, осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии, выданной Министерством образования Ставропольского края, регистрационный № 5975 от 05.03.2018г. Санитарно – эпидемиологическое заключение № 26.БЛ 03.110. М. 000093. 11.12 от 01.11.2012г. Учредитель администрации Благодарненского городского округа Ставропольского края.

В школе обучается 387 учащихся, что составляет 23 класса, из них учащихся первой ступени 149 человек (9 классов), второй ступени – 211 человек (12 классов), третьей ступени – 27 человек (2 класса). Все учащиеся (387 человек) занимаются в первую смену, в том числе 1-4 классов - 146 человек, (3 ученика на индивидуальном обучении), 5- 11 классов - 238 человек (6 учащихся на индивидуальном обучении).

Режим обучения – первая смена время прихода учащихся по классам и входы представлены ниже в таблице. Занятия в образовательном учреждении начинаются в разное время (индивидуальное время для каждого класса), 2 смены – нет.

Вход начальная школа:

время прихода	Вход № 1 (класс)	Вход № 2 (класс)
7-50-8-00	4б	4а
8-00-8-10	3в, 3а	3б
8-10-8-20	2а, 2б	1а
8-20-8-30		1б

Вход основная школа:

время прихода	Вход № 1 (класс)	Вход № 2 (класс)	Вход № 3 (класс)
8-00-8.05	6в	5б	5а
8-05-8-10	8а	6а	7б
8-10-8-15	8б	6б	11
8-15-8-20	7а	7в	9а
8-20-8-25	10	9б	

Обеденный зал на 70 посадочных мест (площадь 85,6 кв.м.). При входе в столовую установлены рукомойники в количестве – 3, два электро полотенца, мыло с дозатором для мытья рук, Накрытие на столы готовых блюд на момент проверки проводится самостоятельно каждым ребенком с линии раздачи; (сервировка – столовые приборы, готовое третье блюдо, хлеб) осуществляется – работниками пищеблока с 1 по 11 классы. За каждым классом в столовой закреплен определенный обеденный стол. Ориентировочное время между накрытием и посадкой детей за столы составляет 10 минут.

В образовательном учреждении предусмотрена 1 смена обучения.

Всего учащихся 1-4 классов – 149 человек, 146 учащихся данных классов получают бесплатные завтраки за средства установленные Правительством СК в размере - 63, 61 руб на каждого уч-ся, (3 учащихся получают сух. пайки в размере - 63, 61 руб на каждого уч-ся)

время начала завтрака	классы	Питание уч-ся 1-4 классов за родительскую плату 20 рублей (завтрак) по желанию	Питание уч-ся 1-4 классов за муниципалитет 20 рублей (завтрак) льготная категория	время начала обеда	Питание уч-ся 1-4 классов за федеральный бюджет (63,61 руб)
08-00-08-30	2а		-	10-50-11-00	13
	2б		1	--	15
--	3а	-	-	10-30-10-50	13
--	3б		2	--	13
--	3в		1	--	16
--	4а		1	09-40-10-00	20
--	4б		1	--	19
09-05-09-35	1а	20	1	12-20 -12-40 (обед)	20
-	1б	20	-	--	20
всего	10	40	7	всего	149

Льготное питание

В образовательном учреждении 7 учащихся 1- 4 классов относятся к льготной категории, эти дети питаются бесплатно два раза в день за средства определенные муниципалитетом (20 рублей на каждого уч-ся) и за средства установленные Правительством СК в размере - 63.61 руб на каждого уч-ся.

На момент проверки в школе 40 учащихся 1 класса посещают группу продленного дня, для этих учащихся организовано двух разовое питание (завтрак и обед), завтрак и первое блюдо в обед - за счет родительской оплаты и муниципалитет 20 рублей на одного учащегося, обеды - за средства установленные Правительством СК в размере - 63,61 руб

На момент проверки, в условиях сохранения риска распространения новой коронавирусной инфекции в образовательном учреждении осуществляется работа по специально разработанному графику. График питания учащихся по классам разработан в соответствии с режимом учебных занятий для каждого класса. С целью минимизации контактов обучающихся, продолжительность приема пищи за завтраком составляет от 15 до 20 минут, обеда - 20 минут

Для обеззараживания воздуха в обеденном зале установлен один рециркулятор бактерицидный - «Мегидез»МСК-911.1

В обеденном зале, на момент проверки на столах предусмотрены салфетки с салфетками для рук, солонки с йодированной солью. На обеденных столах в обеденном зале не предусмотрены не скатерти, не клеенки.

Столовая общеобразовательного учреждения обеспечена столовой посудой и приборами (ложки, вилки в наличие по 130 штук, ножи не используются).

При анализе амбулаторного журнала медпункта и журнала инфекционных заболеваний – в период с 01.09.2020г. по настоящее время пищевых отравлений и кишечных инфекционных заболеваний, связанных с организованным питанием в школе, не зарегистрировано.

- В школе отказов родителей от бесплатного питания среди учащихся 1х – 4х классов нет.

- В учреждении имеется примерное 2-недельное меню (10 дней) в соответствии с рекомендуемой формой составления. Примерное меню разработано технологом МУ «БЦООО», согласовано с руководителем образовательного учреждения и ТО УРПН по СК в Благодарненском районе (корректировка меню проводилась в марте 2021 г.).

Школьная столовая:

- обеденный зал на 70 посадочных мест; раздаточная зона, одно производственное помещение – включает в себя варочную зону, зону для обработки овощей, зона для обработки сырого мяса и рыбы, специально выделенное место для обработки яиц, моечная зона для мытья столовой и кухонной посуды, складское помещение - предназначенное для временного хранения сыпучих продуктов, холодильного оборудования и временного хранения овощей, бытовое помещение для персонала

- **обеденный зал** – установлены обеденные столы и стулья; стены и полы зала гладкие и имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.

- **раздаточная зона** - мармиты для первых и третьих, отдельно для вторых блюд; мармиты предназначенные для кратковременного хранения в горячем состоянии первых блюд в наплитных котлах и раздачи их потребителю (учащимся) и прилавок мармит электрический сухого нагрева предназначен для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых в функциональных емкостях и раздачи их потребителю (учащимся), а так же прилавок для столовых приборов, стеллаж для чистой столовой посуды, стол для хлеба.

На момент проверки:

- мармит предназначенный для кратковременного хранения первых блюд находится в положении «2» (средний нагрев), при раздаче на момент проверки первое блюдо имеет 75 градусов С. Время хранения первых блюд на момент проверки не превышает два часа.

- мармит для кратковременного сохранения в горячем состоянии вторых блюд – ручка терморегулятора установлена в положении «70» (соответственно 70 градусов С), установлены функциональные емкости в соответствующие гнезда столешницы. Температура готовых блюд на столах у школьников и температура на раздаче в мармитах замерялась с помощью бесконтактного термометра данного учреждения; термометр предварительно обработан дез. салфеткам; проведено контрольное взвешивание массы порций готовых блюд (со стола школьников) на соответствие массы порций выдаваемых блюд согласно утвержденному 10 – ти дневному меню (на момент проверки вес порций в граммах для обучающихся соответствует выходу блюда, указанному в меню)

- **производственное помещение** из технологического оборудования имеется – пароконвектомат, одна электропечь (6 конфорочная с духовкой), две электро мясорубки, универсальная протирочная машина, тестомес, хлеборезка; стол и шкаф для хлеба; для обработки сырья и готовой продукции имеется 5 разделочных стола и 8 комплектов разделочного инвентаря (доски, ножи); для обработки сырья предусмотрено три моечные раковины и одна раковина для мытья рук персонала пищеблока, бытовой холодильник для хранения суточных проб;

- **зона для мытья столовой и кухонной посуды** установлены: посудомоечная машина, предмоечный стол, который оборудован душирующим устройством, стол для выгрузки чистой столовой посуды, двух секционная ванна для мытья кухонной посуды, стеллаж для чистой кухонной посуды;

- зона для обработки яиц – установлена моечная раковина и стол, имеется овоскоп для осмотра яиц.

- **складское помещение** на момент проверки имеется: стеллаж для временного хранения сыпучих продуктов, прибор для измерения температуры и относительной влажности; холодильное оборудование в количестве 6 единиц, а именно: 2 морозильные камеры (один ларь используется для хранения св./м рыбы, 6 ти секционная морозильная камера для временного хранения мяса говядины); два двух камерных холодильника используются для временного хранения молочных продуктов (молоко, сметана, творог, морозильные камеры данных холодильников используются для масла сливочного; холодильная витрина для временного хранения мяса кур охлажденного, бытовой холодильник для хранения яйца куриного, бытовой холодильник для хранения овощей, для хранения соков, сгущенного молока имеется производственный холодильный шкаф; холодильное оборудование на момент проверки находится в рабочем состоянии, промаркировано, товарное соседство при хранении соблюдается.

Для хранения недельного запаса овощей, круп, соков, макаронных изделий и т.п. установлены пристенные, напольные стеллажи и поддоны. Хранение продуктов на момент проверки осуществляется в таре поставщика и в маркированной производственной таре. Хранение скоропортящихся продуктов на

момент проверки осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции. Имеется небольшое помещение для хранения верхней и спец. одежды, где установлены отдельные промаркированные шкафы для хранения верхней и спец. одежды.

Объемно – планировочные и конструкторские решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды.

Ко всем раковинам для обработки сырья, мытья рук, мытья кухонной посуды подведена холодная и горячая проточная вода (горячая вода подается от электроводо нагревателя); на момент проверки для хранения моющих и дез. средств предусмотрен отдельный, закрывающийся шкаф в недоступном для детей месте.

Имеющиеся разделочные доски, ножи на момент проверки промаркированы и используются по назначению.

На момент проверки технологическое и холодильное оборудование находится в исправном рабочем состоянии, промаркировано, товарное соседство при хранении соблюдается.

Суточные пробы на момент проверки хранятся в промаркированной стеклянной посуде с плотно закрывающимися металлическими крышками; отобранные пробы сохраняются в течение 48 часов в холодильнике для суточных проб при температуре + 5 градусов С. Посуда с пробами промаркирована с указанием приема пищи и датой отбора. Отбор суточной пробы осуществляет повар. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо (медицинская сестра).

Продукты питания получают централизованно, поставщик СПК «Гигант» (только хлеб), ИП Машкин Е.В. - мясо, рыба свежемороженая, ИП Кривой В.И., ООО «Продуктория» г.Буденновск. Завоз продуктов осуществляется транспортом поставщика (два - три раза в неделю, хлеб ежедневно). Продукты завозят небольшими партиями. Необходимая документация по питанию ведется. На момент проверки документы, подтверждающие качество продуктов имеются.

В питание школьников используется йодированная соль, проводится «С» витаминизация готовых блюд. Приготовление горячих завтраков, обедов проводится согласно поданных заявок от классных руководителей каждого класса, поэтому вся готовая продукция ежедневно реализуется, переходящих остатков пищи нет. Отходы сырья и готовых блюд бывают в незначительном количестве, для их сбора имеются специальные емкости с крышками и используются в дальнейшем персоналом на корм домашнему скоту.

На момент проверки в школьной столовой работает 3 человека: один повар, кух. рабочая, кладовщик. Личные медицинские книжки установленного образца предоставлены, медицинской осмотр и курс по гигиенической подготовки со сдачей зачета сотрудниками пищеблока пройдены. Санитарной одеждой, предметами личной гигиены (полотенце, мыло), работники пищеблока обеспечены;

- сотрудники пищеблока участвующие в приготовлении и раздаче пищи и обслуживающий персонал на момент проверки находится в средствах индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски), а так же в перчатках; при этом смена одноразовых масок проводится не реже 1 раза в три часа.

На момент проверки санитарное состояние помещений пищеблока удовлетворительное

Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендуемыми формами.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, в состав которой входят – повар, ответственный за питание, директор. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале «бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

- ежедневно перед началом работы назначенным ответственным лицом (медицинским работником) проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний; на момент проверки результат осмотра перед началом работы занесен в «Гигиенический журнал», в соответствии с рекомендуемым образцом.

- На момент проверки 149 учащихся 1- 4 классов завершили прием пищи; средняя масса съеденных блюд по меню – 450 гр., средняя масса имеющихся отходов от съеденных детьми блюд (завершивших прием пищи) составила - 6,20 гр. Таким образом, средний процент пищи, не съедаемой за завтраком одним учащимся составил 9,2 %.

Производственный контроль в образовательном учреждении организован. Программа (план) производственного контроля, разработана МОУ «СОШ № 4», в соответствии с требованиями п. 3. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Договор на проведение лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля заключен с ФФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в Благодарненском районе». В ходе проверки представлены результаты лабораторных исследований проведенных в ноябре 2020 г., результаты отрицательные.

В соответствии с требованиями СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», 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», профилактические дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся ООО «Центр гигиены СК». На проведение данных мероприятий образовательным учреждением заключен контракт № 90-2 от 01.04.21 года с ООО «Центр гигиены СК» г. Благодарный, данные мероприятия проводятся в соответствии с заключенным контрактом. При визуальном осмотре помещений на момент проверки, следов наличия жизнедеятельности грызунов и насекомых не обнаружено. В учреждении сотрудников с установленной группой инвалидности нет.

Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Благодарненском районе» в рамках мероприятий по контролю представлены Протоколы лабораторных исследований №№ 10-13, №№ 2184-2185 от 23.04.2021 г. №№ 808 – 812 от 19.04.2021г., согласно указанного в поручении объема (прилагаются).

1. вода питьевая по исследуемым санитарно - химическим и микробиологическим показателям соответствует СанПиН 2.1.4.1074-01 «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества» (протоколы лабораторных исследований прилагаются)

2. Готовое блюдо: рацион питания учащихся (обед)- суп картофельный с макаронными изделиями, помидор свежий в нарезке, банан, хлеб пшеничный, каша гречневая рассыпчатая, бефстроганов из мяса говядины, хлеб пшеничный на содержание витаминов и минеральных веществ в готовых блюдах - витамин С, витамин В1, витамин В2, витамин Д, кальций, железо, магний, йод, фтор, селен соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» (приложение №10)

3. дезинфицирующее средство сухой хлорамин Б - соответствует массовой доли активного хлора согласно ГОСТ 14193-78 (протокол лабораторных исследований прилагается)

- выявлены нарушения обязательных требований (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

14.04.2021 года в 10 часов 30 минут в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 4», расположенном по адресу: Ставропольский край, Благодарненский район, с. Сотниковское, ул. Красная, 162 поваром Ковылиной Евгенией Владимировной при осуществлении функциональных обязанностей, допущено нарушение санитарно – эпидемиологических требований к организации питания детей, выразившееся в нарушении требований п. 8.1.10. действующих санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организаций общественного питания населения», а именно: не обеспечила отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции (отсутствовало готовое блюдо за 14.04.2021 года - мясо ц/б тушеное)

ответственность возлагается на повара МОУ «СОШ № 4» Ковылину Е.В.

(с указанием характера нарушений, лиц, допустивших нарушения)

В ходе проверки данное нарушение – п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в соответствии с Предписанием 61 (47 - 11р/в) от 14.04.2021 г. – устранено входе проверки.

- несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -

- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний): -

нарушений не выявлено: Федеральный Закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании», Федеральный закон от

17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия табачного дыма и последствий потребления табака», ТР ТС

021/2011 от 09.12.2011г. "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 023/2011 от 09.12.2011г. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011г. «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011г. «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013г. «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016г. «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 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 2.1.3684-21 «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», СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно -эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"

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

1. Рашевская Л.И.

2. Кадычкова О.Н.

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица,

индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: Копии

1. Распоряжение заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по СК Ковальчук И.В. от 10.03.2021 г. № 47-11р/в о проведении внеплановой выездной проверки в отношении муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 4»,
2. Протоколы лабораторных исследований №№ 10-13, №№ 2184-2185 от 23.04.2021 г. №№ 808 – 812 от 19.04.2021г., согласно указанного в поручении объема (прилагаются).
3. Уведомление о составлении протокола, копии: должностной инструкции, паспорта, приказ о назначении на должность повара.
4. Протокол № 47 -11р/в от 14.04.2021г. взятия образцов (проб) для проведения экспертизы
5. Поручение № 57 на проведение в рамках утвержденного государственного задания государственной работы № 2 "Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований (приложение 2.1 КНМ лабораторные исследования внеплан), от 31.03.2021г.
6. Предписания об устранении выявленных нарушений санитарно- эпидемиологических требований № 61 (47 – 11р/в) от 14.04.2021 г.
7. Протокол по делу об административном правонарушении № 116 от 26.04.2021 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Рашевская Лариса Ивановна – ведущий специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Благодарненском районе

Кадычкова Ольга Николаевна - специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Благодарненском районе

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

Лапина Галина Алексеевна – директор

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 26 » апреля 2021г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)