

Отметка о размещении сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
Учетный № 78220041000104275608
Дата «24»_11_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 **02.12.2022** час. **12** мин. **15** № **78-02-05/19-1997 -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 24.11.2022 года №78-02-05/19-1997 -2022

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

Учетный номер инспекционного визита 78220041000104275608

в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий от 24.11.2022

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 Резниковой Татьяной Леонидовной
- 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 № 20 Невского района Санкт-Петербурга

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

6. Инспекционный визит был проведен по адресу (местоположению):

193232 г. Санкт-Петербург, пр. Большевиков д. 23 лит. Ч

(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 № 20 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 : 7811022671

ОГРН: 1027806069543

вид деятельности 85.13 Образование основное общее

(указать, какой)

8. Инспекционный визит проведен в следующие сроки:

с "02" 12. 2022 г., 10 час. 15 мин.

по "02" 12 2022 г., _ 12 час. _ 15 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: 02 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 "02" 12. 2022 г., 10 час. 15 мин.

по "02" 12 2022 г., _ 12 час. _ 15 мин.

по месту

193232 г. Санкт-Петербург, пр. Большевиков д. 23 лит. Ч

(указываются даты и места фактически совершенного контрольного (надзорного) действия)

по результатам которого составлен:-

(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 учащихся 1-4 классов;
- списки детей, имеющих заболевания сахарным диабетом, целиакией, пищевой аллергией;
- контракт на обслуживание оборудования ООО «Т- Сервис» от 24.02.2021 № 20
- акт технического состояния оборудования от 20.11.2022

(указываются рассмотренные при проведении инспекционного визита документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом); полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам инспекционного визита установлено:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 20 Невского района Санкт-Петербурга

1. Оценка условий для организации питания:

Контингент учащихся составляет – 436 человек, сформировано 15 класс начальной школы. Групп продленного дня - 6, детей -173 .

На базе столовой, расположенной на 1-м этаже здания для обучающихся образовательного учреждения организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед).

По договору организатором питания в учреждении является АО «Комбинат социального питания «Волна » ИНН 7811341830, юридический адрес Санкт-Петербург, пр. Обуховской Обороны д 127 лит. А пом. 4Н, 5Н, 6Н, 7Н

1.1. Контингент обучающихся в начальных классах – 436 учащихся.

Питанием охвачено:

завтраки 436 детей, в т.ч. бесплатно- 436 детей; из них питается 434 человек (2 учащихся денежная компенсация)

обеда 344 ребенка, в т.ч. бесплатно- 72.

Обеденный зал:

Общая площадь (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Кол-во функционирующих умывальников, установленных перед входом в столовую.
			мин	макс	
212,5	154	152	20	20	6

В соответствии с требованием п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее- СП 2.4.3648-20) число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале; при обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

В нарушении требований п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20 при 154 посадочных места в обеденном зале оборудовано 6 раковин для мытья рук (умывальники) перед входом в столовую, то есть из расчета 1 умывальник на 25 посадочных мест.

Количество оборудованных посадочных мест в столовой не соответствует количеству одновременно питающихся детей, а именно: завтраки: первый завтрак (3в, 4а, 4б, 4г) с 08.30 до 8.50 – 110 человек, второй завтрак (1-е классы) - 08.50-09.10 – 98 человек. Таким образом, в 08.50 в столовой одновременно находится 208 человек.

Прием пищи на переменных 20 минут.

Для приема пищи обучающихся оборудован обеденный зал, площадью 2712,5 м², организовано 154 посадочных места для обучающихся и 1 стол обеденный на 6 посадочных мест для учителей, обеспечивает посадку обучающихся в обеденном зале в течение 6 перемен (завтрак 3 перемены, обед – 3 перемены) отдельно по классам.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Предварительное накрытие столов осуществляется за 5 мин до начала перемен сотрудниками пищеблока, исключением перерыва между 1 и 2 завтраком.

1.2. Отпуск горячего питания обучающимся начальной школы организован отдельно, по классам, на 6 переменах, продолжительностью 20 минут (что соответствует санитарным требованиям) в соответствии с режимом учебных занятий.

1.3. Для соблюдения обучающимися личной гигиены при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 6 шт., что не соответствует гигиеническим требованиям. (из расчета 1 кран на 20 посадочных мест). Рядом с умывальниками установлены электро полотенца, в рабочем состоянии.

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.

2. Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов: завтраки 436 детей, в т.ч. бесплатно- 334 детей; (2 учащихся денежная компенсация) обеды 344 ребенка, в т.ч. бесплатно- 72.

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
436	0	1	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	обеды	завтраки	обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
436	344	436	72	1	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

Один ребенок получает денежную компенсацию по причине заболеваний ЖКТ.

Приготовление блюд осуществляется в помещениях собственного пищеблока школы (столовой). Пищеблок размещен в основном здании образовательного учреждения, на 1-м этаже, работает на сырье, овощи (корнеплоды: картофель, морковь, свекла) поступают очищенные в вакуумной упаковке.

Санитарно-техническое состояние помещений удовлетворительное. Оборудована общеобменная приточно-вытяжная вентиляция. На момент проверки предъявлен проект контракта на выполнение работ с ООО «ПИ «ПОГРАНПРОЕКТ» на выполнение проектно-изыскательных работ (сметная и проектная документация ремонт пищеблока и обеденного зала). Ремонт пищеблока запланирован на лето 2023.

Для приготовления пищи в столовой предусмотрен набор помещений: сухая кладовая, горячий цех с зонированием (мясо-рыбный участок, холодный участок, выпечной участок), моечное отделение, где оборудована пятисекционная моечная ванная, двухсекционная моечная ванная и установлена посудомоечная машина. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из резиновых материалов. Холодильное оборудование: холодильная камера +6⁰С, два пристенных холодильных шкафа средне температурных, холодильный ларь минус 18.

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

Пищеблок обеспечен холодным и горячим водоснабжением. В производственном цехе установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Предусмотрена установка резервного источника горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ на водопроводных сетях горячего водоснабжения. Состояние системы канализации на пищеблоке удовлетворительное, сливные трапы имеются. Производственные, складские и административно-бытовые помещения оснащены оборудованием: Технологическое оборудование: универсальный привод -2 шт, мясорубки- 1 шт, сковорода электрическая- 1 шт, электроплиты – 1 на 6 конфорок, пароконвектомат на 6 листов -1 шт, жарочный шкаф на 6 листов- 1 шт, тестомесильная машина- 1 шт, паровые котлы – 1 шт, овощерезка- 1 шт, мармит с линией раздачи. Технологическое оборудование исправно, в рабочем состоянии.

В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 на пищеблоке учреждения отсутствует стол для работы с тестом столешница которого должна быть выполнена из дерева твердых лиственных пород.

Складские помещения пищеблока оборудованы стеллажами, подтоварниками, психрометром. Условия для хранения скоропортящихся продуктов созданы. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют цельнометаллическое покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, промаркированы в соответствии с назначением. Условия для хранения продуктов созданы. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы стеллажами, подтоварниками для хранения пищевых продуктов, приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

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, складские и административно-бытовые помещения оснащены технологическим оборудованием.

Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему.

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» от 24.02.2021 № 20

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:

Созданы условия для раздельного мытья кухонной и столовой посуды.

Условия для мытья столовой посуды:

Для мытья столовой посуды ручным способом установлены трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов; для механической мойки установлена посудомоечная машина. Смеситель одной из секций ванны оборудован гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания посуды. Для мытья кухонной посуды оборудована двухсекционная моечная ванная.

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

Для хранения чистой кухонной и столовой посуды и инвентаря предусмотрены стеллажи, для хранения чистых столовых приборов - специальные ящики-кассеты.

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом:

На пищеблоке для хранения верхней одежды и личных вещей выделено помещение. Для мытья рук 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 руководителя учреждения утвержден состав совета по питанию на 2022-2023 учебный год и план работы Совета по питанию. Приказ №100\4-ОД от 01.09.2022. Предъявлены акты проверки школы столовой Советом по питанию (последние 25.10.22 и 30.11.22). Заседание Совета по питанию 27.09.2022. Замечаний не выявлено.

Выявлены нарушения обязательных требований:

В соответствии с требованием п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее- СП 2.4.3648-20) число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале; при обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

В нарушении требований п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20 при 154 посадочных места в обеденном зале оборудовано 6 раковин для мытья рук (умывальники) перед входом в столовую, то есть из расчета 1 умывальник на 25 посадочных мест.

Количество оборудованных посадочных мест в столовой не соответствует количеству одновременно питающихся детей, а именно: завтраки: первый завтрак (3в, 4а, 4б, 4г) с 08.30 до 8.50 – 110 человек, второй завтрак (1-е классы) - 08.50-09.10 – 98 человек. Таким образом, в 08.50 в столовой одновременно находится 208 человек.

В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 на пищеблоке учреждения отсутствует стол для работы с тестом столешница которого должна быть выполнена из дерева твердых лиственных пород.

(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 _____, аудио- и видеозапись _____

(указываются объекты, предметы, фотографирование которых производилось)

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

Главный специалист-эксперт Резникова Татьяна Леонидовна

(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

«02»12 2022года 12 час. 15 минут



(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

«__» _____ 20__ 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:

