



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**Северный территориальный отдел  
Управления Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
по Саратовской области**

(Северный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Саратовской области)

Академика Жук ул., д. 58а, г. Балаково, 413853  
Тел. /факс (845-3) 45-54-45, e-mail: blkprn@san.ru  
<http://64.rospotrebnadzor.ru>  
ОКПО 75959068, ОГРН 1056405410137  
ИНН/КПП 6454073184/645401001

г. Вольск

(место составления акта)

« 06 » Апреля 20 18 г.

(дата составления акта)

14.00 ч.

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ,**

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля  
юридического лица**

№ 201-в

по адресу: Саратовская область, Вольский район, с.Ш.Буерак, ул.Коммунистическая, 2а

На основании: распоряжения № 201-в от 19.03.2018г., заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Саратовской области С.В.Сергеевой была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа с.Ш.Буерак Вольского района Саратовской области» ОГРН 1036404101073 ИНН 6441010571

Юридический и фактический адрес: Саратовская область, Вольский район, с.Ш.Буерак, ул.Коммунистическая, 2а

Продолжительность проверки:

с 26.03.2018г. 12.00ч. по 26.03.2018г. 14.00ч.,

с 05.04.2018 11.30ч. по 12 ч.30 мин.

Общая продолжительность 2 день./3 часа  
дней/часов

Акт составлен: Северный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Саратовской области

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, **ознакомлен:**

Директор МОУ «СОШ с.Ш.Буерак» Бирючкова Г.И. 01.03.2014г. 10ч.00 мин.

(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

Лицо (а), проводившее проверку: Ведущий специалист – эксперт Северного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Саратовской области Фрост Валерий Владимирович.

Лица, привлекаемые к проведению проверки: заведующая санитарно-эпидемиологическим отделом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Саратовской области» в Вольском

районе Эпп Ольга Семеновна. аттестат аккредитации АИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ Саратовской области» № РОСС RU.0001.510360 от 26.10.2016г. Действителен – бессрочно  
При проверки присутствовала директор МОУ «СОШ с.Ш.Буерак» Бирючкова Г.И.

В ходе проведения проверки установлено:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с.Ш.Буерак Вольского района Саратовской области» имеет юридический адрес:  
Саратовская область, Вольский район, с.Ш.Буерак, ул.Коммунистическая, 2а.

Лицензия на право осуществления образовательной деятельности: регистрационный номер- № 2711 от 25 мая 2016г. выдана бессрочно.

▪ Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

1) - краска на стенах в библиотеке с трещинами, что является нарушением п.4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях" - Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибом и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных организациях, при условии соблюдения кратности воздухообмена

2) - на пищеблоке где размещен технологическое оборудование над электроплитой отсутствует вытяжной шкаф, что является нарушением п.11.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - Помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель и подсоединенная к канализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца.

3) - одна из двух раковин для мытья рук обучающихся не исправна (отключена от холодной, горячей воды), раковина имеет скол, что является нарушением п.11.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - Помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель и подсоединенная к канализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца

- складское помещение для хранения продуктов не оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха; холодильное оборудование для хранения суточных проб не оборудовано термометром, что является нарушением п.4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

- в утвержденном руководителем образовательного учреждения ежедневном меню не указаны сведения об объемах блюд, что является нарушением п.6.24 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных

учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

- на пищеблоке уборочный инвентарь хранится в помещении с раковинами для мытья рук обучающихся, что является нарушением п.5.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

- пищевые отходы хранятся на столе для приема грязной посуды, что является нарушением п.5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» - Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

В ходе проверки выполнены следующие пункты:

1. утвержденное руководителем образовательного учреждения ежедневное меню, содержит сведения об объемах блюд.

2. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте

3. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

■ выявлены 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), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

■ нарушений не выявлено

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

 Г.И.Бирюкова

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

 В.В.Фрост

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

Прилагаемые документы:

- копия лицензии на образовательный вид деятельности.
- копия Устава;
- копия постановления об утверждении устава;
- копия ИНН;
- копия ОГРН;
- свидетельство о государственной регистрации права;
- копия договора о порядке закрепленного за муниципальным управлением муниципального имущества на праве оперативного управления;
- копия договора на вывоз ТБО
- 10 – ти дневное меню;
- режим дня;

- договор на оказание медицинских услуг;
- договор на оказание услуг по дезинфекции, дезинсекции, дератизации .
- список сотрудников с данными о прохождении медосмотра и флюорографического исследования;
- список детей по классам;
- протокол об административном правонарушении;
- предписание об устранении нарушения законодательства;
- протоколы лабораторных исследований;
- экспертное заключение.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Ведущий специалист-эксперт  
Северного территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора  
по Саратовской области \_\_\_\_\_

  
В.В.Фрост

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):  
Директор Г.И.Бирюкова «06» апреля 2018 г.

  
(подпись)

Отметка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)