

Управление Федеральной службы по надзору

в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области

Территориальный отдел

в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

адрес: 623300, Свердловская область, г.Красноуфимск, ул.Советская, д.13

тел.(34394) 2-06-05, E-mail:mail_07@66.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта

623300, Свердловская область, г.Красноуфимск, ул.Советская, д.13

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области

в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

юридического лица

13.01.2021 г. 13 час. 00 мин.

№ 696/2020-23

На основании распоряжения № 01-01-01-03-07/41592 от 08.12.2020 г.

заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества, должности руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЁННОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "КЛЮЧИКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"

623300, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Ключики, СТУДЕНЧЕСКАЯ УЛИЦА., 22

полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование ЮЛ, фамилия, имя и отчество ИП

Объекты с указанием адреса (место проведения проверки):

МКОУ «Ключиковская СОШ» 623300, Свердловская обл., Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22

МКОУ «Ключиковская СОШ» 623300, Свердловская обл., Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 24

Дата и время проведения выездной проверки: с 09.12.2020 10:00 по 13.01.2021

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	23.12.2020 г.	с 11 ч. 00 мин. по 12 ч. 30 мин	1 ч. 30 мин.	МКОУ «Ключиковская СОШ» 623300, Свердловская обл., Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22
2.	23.12.2020	с 12 час. 30 мин. по 12 час. 45 мин.	0 ч. 15 мин.	МКОУ «Ключиковская СОШ» 623300, Свердловская обл., Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 24

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (1 ч. 45 мин.)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

наименование органа государственного контроля (надзора)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлена:

РУКОВОДИТЕЛЬ ЯМЩИКОВА ЕКАТЕРИНА ВЛАДИМИРОВНА 08.12.2020 г.

фамилия, имя, отчество, подпись, дата, время (заполняется при проведении выездной проверки)

Лица, проводившие проверку

Кривошекова Татьяна Юрьевна

специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах» (Аттестат аккредитации органа инспекции RA. RU. 710069 от 28.07.2015 г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.512441 дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015)

Зюкова Наталья Сергеевна

помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

Шевелев Игорь Витальевич

Зав. отделом санитарно-гигиенических экспертиз – врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

Входящий № 13.01.2021 г.

Лобова Елена Леонидовна	помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Дорохова Наталья Сергеевна	Зав. ЛКХФФ – врач лаборант филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Кабирова Венера Тавризовна	И. о. зав. ЛКБФ, врач - бактериолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Томилова Ксения Александровна	врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Башкирцева Ольга Владимировна	помощник врача по гигиене питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Богомолова Веста Юрьевна	помощник врача по гигиене питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

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

При проведении проверки присутствовали:
РУКОВОДИТЕЛЬ ЯМЩИКОВА ЕКАТЕРИНА ВЛАДИМИРОВНА

фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя ЮЛ, уполномоченного представителя ИП, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке

При проведении проверки осуществлялась

фотосъемка

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись

О проведении **фотосъемки**

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

уведомлена (а)

фотосъемка, киносъемка, звукозапись, видеозапись



подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КЛЮЧИКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
2.	адрес	623300, Свердловская обл., Красноуфимский район, с. Ключики, СТУДЕНЧЕСКАЯ УЛИЦА., 22
3.	дата регистрации	16.12.2002
4.	ИНН	6619007595
5.	ОКПО	51840730
6.	ОГРН	1026601230490
7.	организационно-правовая форма	Муниципальные казенные учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.13
11.	группировка предпринимательства	
12.	руководитель: ФИО, должность	ЯМЩИКОВА ЕКАТЕРИНА ВЛАДИМИРОВНА, РУКОВОДИТЕЛЬ
13.	телефон, факс, e-mail	3-25-21

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КЛЮЧИКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"					
2.	адрес	623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22					
3.	ОКВЭД	85.14 Образование среднее общее					
4.	ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Ямщикова Екатерина Владимировна, директор					
9.	телефон, факс, e-mail	3-25-21					
10.	контактная информация	Ямщикова Екатерина Владимировна, директор 3-25-21					
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы

	всего	57	0	81	0	0	0
	женщины	29					
	подростки 15-17 лет						
Предмет проверки							
№ п/п	наименование НД	пункты НД					
1.	ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.	ст. 3. п. 1					
2.	ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков.	ст.3 п.1					
3.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.	ст. 5 п. 1, ст. 5 п. 2, ст. 5 п. 3, ст. 5 п. 4, ст. 7 п. 1, ст. 7 п. 2, ст. 7 п. 5, ст. 7 п. 6, ст. 7 п. 7, ст. 7 п. 8, ст. 7 п. 9, ст. 7 п. 10, ст. 7 п. 11, ст. 7 п. 12, ст. 8 п. 1, ст. 8 п. 2, ст. 8 п. 3, ст. 8 п. 4, ст. 8 п. 5, ст. 8 п. 6, ст. 8 п. 7, ст. 8 п. 8, ст. 8 п. 9, ст. 8 п. 10, ст. 8 п. 11, ст. 8 п. 12, ст. 8 п. 13, ст. 8 п. 14, ст. 9, ст. 10 п. 1, ст. 10 п. 2, ст. 10 п. 3, ст. 10 п. 3 пп. 1, ст. 10 п. 3 пп. 2, ст. 10 п. 3 пп. 3, ст. 10 п. 3 пп. 4, ст. 10 п. 3 пп. 5, ст. 10 п. 3 пп. 6, ст. 10 п. 3 пп. 7, ст. 10 п. 3 пп. 8, ст. 10 п. 3 пп. 9, ст. 10 п. 3 пп. 10, ст. 10 п. 3 пп. 11, ст. 10 п. 3 пп. 12, ст. 11 п. 1, ст. 11 п. 2, ст. 11 п. 3, ст. 11 п. 4, ст. 11 п. 5, ст. 11 п. 6, ст. 11 п. 7, ст. 12 п. 1, ст. 12 п. 2, ст. 12 п. 3, ст. 13 п. 1, ст. 13 п. 2, ст. 13 п. 3, ст. 13 п. 4, ст. 14 п. 1, ст. 14 п. 2, ст. 14 п. 3, ст. 14 п. 4, ст. 14 п. 5, ст. 14 п. 6, ст. 14 п. 7, ст. 14 п. 8, ст. 15 п. 1, ст. 15 п. 2, ст. 15 п. 3, ст. 16 п. 1, ст. 16 п. 3, ст. 16 п. 4, ст. 16 п. 5, ст. 17 п. 1, ст. 17 п. 2, ст. 17 п. 3, ст. 17 п. 4, ст. 17 п. 5, ст. 17 п. 6, ст. 17 п. 7, ст.17 п. 8, ст. 17 п. 9, ст. 17 п. 10, ст. 17 п. 11, ст. 17 п. 12, ст. 17 п. 13, ст. 18 п. 1, ст. 18 п. 3, ст. 18 п. 4, ст. 18 п. 7, ст. 18 п. 8, ст. 19 п. 1, ст. 19 п. 3., ст. 19 п. 4, ст. 19 п. 7, ст. 19 п. 8, ст. 20 п. 1, ст. 21 п. 1, ст. 21 п. 2, ст. 21 п. 3, ст. 22 п. 2, ст. 23 п. 1, ст. 23 п. 4 пп.1, ст. 23 п. 4 пп.2, ст. 23 п. 4 пп.3, ст. 23 п. 9, ст. 24 п. 1., ст. 24 п. 2, ст. 27 п. 1, ст. 30 п. 1, ст. 31 п. 1, ст. 32, ст. 37 п. 1, ст. 39					
4.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.	ст. 3, ст. 4 ч.4.1. п.1, ст. 4 ч.4.1. п.2, ст. 4 ч.4.1. п.5, ст. 4 ч.4.2. п.1, ст. 4 ч.4.2. п.2, ст. 4 ч.4.2. п.5, ст. 4 с.4.3. п.1, ст. 4 ч.4.3. п.2, ст. 4 ч.4.3. п.3, ст. 4 ч.4.3. п. 4, ст. 4 ч.4.3. п.6, ст. 4 ч.4.4. п. 1, ст. 4 ч.4.4. п.2, ст. 4 ч.4.4. п.4, ст. 4 ч.4.4. п.5, ст. 4 ч.4.4. п.6, ст. 4 ч.4.4. п.12, ст. 4 ч.4.4. п.13, ст. 4 ч.4.4. п.14, ст. 4 ч.4.4. п.15, ст. 4 ч.4.4. п.16, ст. 4 ч.4.4. п.17, ст. 4 ч.4.4. п.18, ст. 4 ч.4.5., ст. 4 ч.4.6., ст. 4 ч.4.7., ст. 4 ч.4.8., ст. 4 ч.4.9., ст. 4 ч.4.10., ст. 4 ч.4.11., ст. 4 ч.4.12., ст. 5					
5.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.	ст. 3 п. 1					
6.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.	глава 7 п. 1					
7.	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	ст. 5 п. 1					
8.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.	п.5, п. 7, п. 33.					
9.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.	п. 10., п. 37., п. 40.					
10.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	п. 8					
11.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	1.5, 2.1., 2.7.					
12.	Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.	ГЛ.1 СТ.1, ГЛ.4.СТ.9.1, ГЛ.4.СТ.9.2, ГЛ.4.СТ.10.1, ГЛ.4.СТ.10.2, ГЛ.4.СТ.10.3					
13.	Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ О техническом регулировании.	ст. 23, п. 1 ст. 46					
14.	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды	1.4.					

всего	57	0	81	0	0	0
женщины	29					
подростки 15-17 лет						

Предмет проверки		
№ п/п	наименование НД	пункты НД
1.	ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.	ст. 3. п. 1
2.	ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков.	ст.3 п.1
3.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.	ст. 5 п. 1, ст. 5 п. 2, ст. 5 п. 3, ст. 5 п. 4, ст. 7 п. 1, ст. 7 п. 2, ст. 7 п. 5, ст. 7 п. 6, ст. 7 п. 7, ст. 7 п. 8, ст. 7 п. 9, ст. 7 п. 10, ст. 7 п. 11, ст. 7 п. 12, ст. 8 п. 1, ст. 8 п. 2, ст. 8 п. 3, ст. 8 п. 4, ст. 8 п. 5, ст. 8 п. 6, ст. 8 п. 7, ст. 8 п. 8, ст. 8 п. 9, ст. 8 п. 10, ст. 8 п. 11, ст. 8 п. 12, ст. 8 п. 13, ст. 8 п. 14, ст. 9, ст. 10 п. 1, ст. 10 п. 2, ст. 10 п. 3, ст. 10 п. 3 пп. 1, ст. 10 п. 3 пп. 2, ст. 10 п. 3 пп. 3, ст. 10 п. 3 пп. 4, ст. 10 п. 3 пп. 5, ст. 10 п. 3 пп. 6, ст. 10 п. 3 пп. 7, ст. 10 п. 3 пп. 8, ст. 10 п. 3 пп. 9, ст. 10 п. 3 пп. 10, ст. 10 п. 3 пп. 11, ст. 10 п. 3 пп. 12, ст. 11 п. 1, ст. 11 п. 2, ст. 11 п. 3, ст. 11 п. 4, ст. 11 п. 5, ст. 11 п. 6, ст. 11 п. 7, ст. 12 п. 1, ст. 12 п. 2, ст. 12 п. 3, ст. 13 п. 1, ст. 13 п. 2, ст. 13 п. 3, ст. 13 п. 4, ст. 14 п. 1, ст. 14 п. 2, ст. 14 п. 3, ст. 14 п. 4, ст. 14 п. 5, ст. 14 п. 6, ст. 14 п. 7, ст. 14 п. 8, ст. 14 п. 9, ст. 15 п. 1, ст. 15 п. 2, ст. 15 п. 3, ст. 16 п. 1, ст. 16 п. 3, ст. 16 п. 4, ст. 16 п. 5, ст. 17 п. 1, ст. 17 п. 2, ст. 17 п. 3, ст. 17 п. 4, ст. 17 п. 5, ст. 17 п. 6, ст. 17 п. 7, ст. 17 п. 8, ст. 17 п. 9, ст. 17 п. 10, ст. 17 п. 11, ст. 17 п. 12, ст. 17 п. 13, ст. 18 п. 1, ст. 18 п. 3, ст. 18 п. 4, ст. 18 п. 7, ст. 18 п. 8, ст. 19 п. 1, ст. 19 п. 3, ст. 19 п. 4, ст. 19 п. 7, ст. 19 п. 8, ст. 20 п. 1, ст. 21 п. 1, ст. 21 п. 2, ст. 21 п. 3, ст. 22 п. 2, ст. 23 п. 1, ст. 23 п. 4 пп.1, ст. 23 п. 4 пп.2, ст. 23 п. 4 пп.3, ст. 23 п. 9, ст. 24 п. 1., ст. 24 п. 2, ст. 27 п. 1, ст. 30 п. 1, ст. 31 п. 1, ст. 32, ст. 37 п. 1, ст. 39
4.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.	ст. 3, ст. 4 ч.4.1. п.1, ст. 4 ч.4.1. п.2, ст. 4 ч.4.1. п.5, ст. 4 ч.4.2. п.1, ст. 4 ч.4.2. п.2, ст. 4 ч.4.2. п.5, ст. 4 ч.4.3. п.1, ст. 4 ч.4.3. п.2, ст. 4 ч.4.3. п.3, ст. 4 ч.4.3. п. 4, ст. 4 ч.4.3. п.6, ст. 4 ч.4.4. п. 1, ст. 4 ч.4.4. п.2, ст. 4 ч.4.4. п.4, ст. 4 ч.4.4. п.5, ст. 4 ч.4.4. п.6, ст. 4 ч.4.4. п.12, ст. 4 ч.4.4. п.13, ст. 4 ч.4.4. п.14, ст. 4 ч.4.4. п.15, ст. 4 ч.4.4. п.16, ст. 4 ч.4.4. п.17, ст. 4 ч.4.4. п.18, ст. 4 ч.4.5., ст. 4 ч.4.6., ст. 4 ч.4.7., ст. 4 ч.4.8., ст. 4 ч.4.9., ст. 4 ч.4.10., ст. 4 ч.4.11., ст. 4 ч.4.12., ст. 5
5.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.	ст. 3 п. 1
6.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.	глава 7 п. 1
7.	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	ст. 5 п. 1
8.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.	п.5, п. 7, п. 33.
9.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.	п. 10., п. 37., п. 40.
10.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	п. 8
11.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	1.5, 2.1., 2.7.
12.	Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.	ГЛ.1 СТ.1, ГЛ.4.СТ.9.1, ГЛ.4.СТ.9.2, ГЛ.4.СТ.10.1, ГЛ.4.СТ.10.2, ГЛ.4.СТ.10.3
13.	Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ О техническом регулировании.	ст. 23, п. 1 ст. 46
14.	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды	1.4.

		8.4, 8.5, 8.6, 8.7, 8.8, 8.9, 8.10, 8.11, 8.12, 8.13, 8.14, 8.15, 8.16, 8.17, 8.18, 8.19, 8.20, 8.21, 8.22, 8.23, 8.24, 8.25, 8.26, 8.27, 8.28, 8.29, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5, 13.6, 13.7, 13.8, 13.9, 13.10, 13.11, 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5, 14.6, 14.7, 14.8, 14.9, 14.10, 14.11, 14.12, 14.13
21.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.	3.2.4.2
22.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.	12.2
23.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.	10.6
24.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.	8.1, 8.2
25.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.	4.11., 4.13., 4.14., 4.18.
26.	СП 3.1.2.3116-13 Профилактика внебольничных пневмоний.	7.1, 7.2
27.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.	9.2., 11.2.
28.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.	6.2
29.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.	5.10, 5.11, 6.4
30.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.	6.3.1., 6.3.3.
31.	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid-19)*	2.3., 2.4., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.14., 3.15., 3.16., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4.
32.	СП 3.1.7.2615-10 Профилактика иерсиниоза	8.2.1, 8.2.3, 8.2.6, 8.3
33.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза	8.1, 8.2
34.	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)*	1.1., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 3.3.
35.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	7.1, 7.3, 7.4, 7.6, 8.2, 18.1, 18.3, 18.8
36.	СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.	4.3.1
37.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.	4.1.
38.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	2.7., 3.4.
39.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.	11, 16, 19, 20, 21, 33, прил.2

Описательная часть

Проведена внеплановая выездная проверка в отношении Муниципального казённого общеобразовательного учреждения "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22, на объекте: Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, с. Ключики,

Студенческая ул., 22, по требованию Красноуфимской межрайонной прокуратуры от 28.10.2020 № 1-893в-20/8 о проведении внеплановой проверки на основании распоряжения № 01-01-01-03-07/41592 от 08.12.2020 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова.

Директором Муниципального казённого общеобразовательного учреждения "Ключиковская средняя общеобразовательная школа" является Ямщикова Екатерина Владимировна на основании Приказа МОУО МО Красноуфимский округ № 16-к от 16.09.2018 г.

Краткая характеристика объекта:

Образовательное учреждение осуществляет образовательную деятельность по программам начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования.

Учреждение располагается на обособленном участке, удаленном от магистральных улиц, коммунальных, сельскохозяйственных объектов, транспортных дорог.

Территория участка огорожена забором. Имеет наружное искусственное освещение.

На земельном участке оборудованы следующие зоны.

На бетонированной площадке установлено 2 контейнера с плотно закрывающимися крышками (Для ТБО и пищевых отходов). Площадка имеет ветронепроницаемое ограждение с 3-х сторон.

Требования к зданию:

Образовательное учреждение размещается в 2-х этажном кирпичном здании. Общая площадь здания составляет 1198,4 кв.м согласно представленного Свидетельства о государственной регистрации права на здание МКОУ «Ключиковская СОШ» № 66 АД 002252 от 17.02.2010 г.

Медицинское обслуживание оздоровительного учреждения обеспечивает ГБУЗ «Красноуфимская РБ» на базе ФАПа.

Отделка стен, полов и потолка всех помещений без нарушений целостности и допускает уборку влажным способом и дезинфекцию.

Требование к оборудованию помещений:

Все входы в здание оборудованы тамбурами.

Входы в здания оборудованы тамбурами с целью сохранения воздушно – теплового режима. На момент проведения проверки учащиеся начальных классов обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Вместимость здания 81 человек. Списочный состав учащихся: 1-4 класс: 34 человека, 5-9 классы: 42 человека, 10-11 классы: 5 человек. С 1.09.2020- 23.10.2020 г. организовано обучение детей 1-9 классов в очном режиме. С 13.11.20 организовано обучение детей 1-5,11 классов, а с 30.11.2020 учащиеся 9 классов в очном режиме. Для учащихся 6-8 классов организована реализация образовательных программ с применением дистанционных технологий и электронного обучения.

Требования к пищеблоку и столовой.

В организации предусмотрен пищеблок, работающий на сырье.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

Основные производственные помещения пищеблока размещаются на втором этаже (в соответствии с проектом).

В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: горячий цех, мясо-рыбный цех, овощной цех, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, кладовая для хранения сыпучих продуктов.

Оценка условий для организации питания (таблица 1, таблица 2):

- 1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одномоментно питающихся детей;
- 1.2. Продолжительность перемен для приема пищи не соответствует действующим санитарным нормам и правилам;
- 1.3. Имеются условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;
- 1.4. Способ накрывания на столы: персонал пищеблока.
- 1.5. На момент проверки 23.12.2020 г. в отношении Муниципального казённого общеобразовательного учреждения "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22, на объекте: Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22, установлено, что в образовательном учреждении отсутствует специальное оборудование для измерения температуры блюд (термощуп) на раздаче.

Таблица 1

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на посадочное место	Максимальное количество одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество, функционирующих умывальников перед входом в столовую
				мин	макс	
33,5	40	0,83	40	20	20	2

Таблица 2

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
-	-	-

Оборудование помещений:

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания

сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины*
-	-	-	-

3) Оценка меню:

3.1. В образовательном учреждении имеется примерное 12-ти дневное меню, утвержденное директором МКОУ "Ключиковская СОШ» Ямшиковой Е. В. по возрастам 7-10 лет. для учащихся 11 лет и старше имеются технологические карты к нему.

На момент проверки 23.12.2020 г. в отношении Муниципального казённого общеобразовательного учреждения "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22, на объекте: Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22, представленное примерное 12-ти дневное меню, утвержденное директором МКОУ "Ключиковская СОШ " Ямшиковой Е. В. разработано без учета сезонности, меню составлено на 1 сезон (осенне-зимний).

На момент проверки 23.12.2020 г. в отношении Муниципального казённого общеобразовательного учреждения "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22, на объекте: Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22, установлено, что представленное примерное 12-ти дневное меню, утвержденное директором МКОУ "Ключиковская СОШ " Ямшиковой Е.В., не содержит информацию о содержании витаминов А и Е в каждом блюде.

На момент проверки 23.12.2020 г. в отношении Муниципального казённого общеобразовательного учреждения "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22, на объекте: Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22, установлено, что фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню, например фактическое меню за 23.12.2020 г. не соответствует ни одному дню примерного меню (в завтрак и обед отсутствует закуска, произведена замена омлета запеченного на кашу манную молочную).

В примерном меню не установлено повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

Ежедневно в рационе 2 разового питания включены мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи).

На момент проверки 23.12.2020 г. в отношении Муниципального казённого общеобразовательного учреждения "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22, на объекте: Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22, что в представленном примерном 12-ти дневном меню, утвержденном директором МКОУ "КЛЮЧИКОВСКАЯ СОШ Ямшиковой Е. В., рыба включена 2 раза (в 4 и 8 день). творог включен 1 раз (в 12 день), при требовании включать рыбу, творог 1 раз в 2-3 дня.

На момент проверки 23.12.2020 г. в отношении Муниципального казённого общеобразовательного учреждения "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22, на объекте: Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22, что в представленном примерном 12-ти дневном меню, утвержденном директором МКОУ "КЛЮЧИКОВСКАЯ СОШ Ямшиковой Е.В., в завтрак отсутствует закуска.

Завтрак состоит из горячего блюда и горячего напитка, включены фрукты.

Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски используют порционированные овощи (дополнительный гарнир).

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – в питании используется соль йодированная, хлеб пшеничный, обогащенный Валетек-3, кисель «Витошка».

3.3. Проводится искусственная С- витаминизация третьих блюд.

3.4. Использование в меню премиксов – в питании детей образовательного учреждения не используются премиксы.

3.5. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл - удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (в мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг) – Завтраки: Таблица 6, Таблица7; Обеды: Таблица 10, Таблица 11;

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность)

В ходе проверки проведены лабораторные исследования:

- готовой продукции на микробиологическое исследование (Плов из отварного мяса говядины, дата изготовления 23.12.2020 г.) - исследованная проба соответствует требованиям ТР ТС 021/2011, что подтверждается

Обеденный зал площадью 33,5 кв.м, рассчитан на 40 посадочных мест. В обеденном зале установлено 2 умывальные раковины для мытья рук, что соответствует требованиям нормативной документации, из расчета 1 умывальная раковина на 20 посадочных мест. В обеденном зале установлены столы, отделка которых допускает проведение мытья и дезинфекции.

В горячем цехе: установлены: мармит электрический универсальный, электрическая 6-ти конфорочная плита с духовкой, универсальный привод, используемый как протирачная машина для готовой продукции, 1 стол для сырой продукции, 1 стол для готовой продукции, стол «хлеб», шкаф для хлеба, жарочный шкаф, моечная ванна для готовой продукции (в т.ч. для вторичной обработки фруктов). Помещение оборудовано механической приточно - вытяжной вентиляцией.

В моечной столовой посуды: оборудованы 2-х секционная моечная ванная для мытья стаканов, 3-х секционная моечная ванная для мытья тарелок. Для ополаскивания посуды моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой.

Имеется стеллаж для хранения столовой посуды. Для просушивания столовой посуды имеются сушилки. Моющих средств для мытья посуды в достаточном количестве. Инструкции по мытью посуды имеются.

В моечной кухонной посуды: оборудованы 2-х секционная моечная ванна для мытья кухонной посуды. Для ополаскивания посуды моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой.

Имеется стеллаж для хранения кухонной посуды. Моющих средств для мытья посуды в достаточном количестве. Инструкции по мытью посуды имеются.

В овощном цехе: оборудованы 2 моечные ванны для обработки сырья, картофелеочистительная машина, 2 производственных стола, овощерезательная машина.

В мясо- рыбном цехе:

Оборудованы 2 производственных стола, электромясорубка для сырой продукции, 2 моечные ванны для обработки сырья, бытовой холодильник для хранения сырой продукции, морозильная камера.

Складское помещение для хранения сыпучих и продуктов: оборудован стеллаж, помещение оборудовано прибором для измерения температуры и относительной влажности воздуха.

В коридоре пищеблока установлено:

- холодильник для хранения суточных проб, готовой продукции.
- шкафы для хранения спецодежды сотрудников.
- шкаф для хранения уборочного инвентаря.

Для соблюдения личной гигиены персоналом в каждом производственном помещении установлены раковины для мытья рук, с подводкой холодной и горячей воды от электроводонагревателей. Электрическая плита оборудована локальной вытяжной механической вентиляцией.

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки. Пищеблок обеспечен подводкой холодной и горячей воды, имеются электроводонагреватели. Покрытие производственных столов допускает обработку и дезинфекцию. Столовой посуды и столовых приборов достаточно (2 комплекта на 1 человека). Используется посуда столовая и фаянсовая, столовые приборы из нержавеющей стали.

Отделка стен, полов всех помещений пищеблока гладкая, без нарушений целостности допускает уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Состав и оборудование пищеблока соответствуют санитарным правилам.

Питьевой режим

будет организован в форме стационарного питьевого фонтанчика, установленного в обеденном зале.

Персонал обеспечен спец. одеждой в достаточном количестве. Моющие и дезинфицирующие средства в наличии и в достаточном количестве, хранятся в специально отведенном не доступном для детей месте. Уборочный инвентарь в достаточном количестве промаркирован, уборочный инвентарь для обработки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку.

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

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.н. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию (Таблица 3).

Таблица 3

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	Во II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
34	-	-	-	-

а. Показатели охвата школьников горячим питанием. (Таблица 4)

Таблица 4

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
34	34	2	34	-	-	-

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия, (Таблица 5))

Таблица 5

протоколом лабораторных испытаний № 6381 от 28.12.2020 г., выданным ИЛЦ Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

- лабораторные исследования рациона (обед для детей от 7 до 10 лет) по физико-химическим показателям, исследованная проба соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 6382 от 24.12.2020 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 от 27.02.2015 г.

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей (Завтраки: Таблица 8, Таблица 9; Обеды: Таблица 12, Таблица 13) для детей с 7-10 лет:

Таблица 6

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
506	576	376,82	554,87	24,03	0,21	Оценить невозможно/Оценить невозможно	Оценить невозможно/Оценить невозможно

Таблица 7

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
335,1	353,4	109,02	5,5	Оценить невозможно/Оценить невозможно	Оценить невозможно/Оценить невозможно

Таблица 8

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
Оценить невозможно	Оценить невозможно	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют

Таблица 9

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
Отсутствуют	10

Таблица 10

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
552	812	543,11	1268,31	41,14	0,42	Оценить невозможно / Оценить невозможно	Оценить невозможно / Оценить невозможно

Таблица 11

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний (мг)	Железо (мг)	йод(мг)	селен(мг)
239,13	451,43	182,26	7,6	Оценить невозможно / Оценить невозможно	Оценить невозможно / Оценить невозможно

Таблица 12

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
Оценить невозможно	Оценить невозможно	отсутствуют	Отсутствуют	имеется	отсутствуют

Таблица 13

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	

протоколом лабораторных испытаний № 6381 от 28.12.2020 г., выданным ИЛЦ Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

- лабораторные исследования рациона (обед для детей от 7 до 10 лет) по физико - химическим показателям, исследованная проба соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 6382 от 24.12.2020 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 от 27.02.2015 г.

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей (Завтраки: Таблица 8, Таблица 9; Обеды: Таблица 12, Таблица 13) для детей с 7-10 лет:

Таблица 6

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
506	576	376,82	554,87	24,03	0,21	Оценить невозможно/Оценить невозможно	Оценить невозможно/Оценить невозможно

Таблица 7

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
335,1	353,4	109,02	5,5	Оценить невозможно/Оценить невозможно	Оценить невозможно/Оценить невозможно

Таблица 8

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
Оценить невозможно	Оценить невозможно	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют	Отсутствуют

Таблица 9

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
Отсутствуют	10

Таблица 10

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р.э)
552	812	543,11	1268,31	41,14	0,42	Оценить невозможно / Оценить невозможно	Оценить невозможно / Оценить невозможно

Таблица 11

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор(мг)	магний (мг)	Железо (мг)	йод(мг)	селен(мг)
239,13	451,43	182,26	7,6	Оценить невозможно / Оценить невозможно	Оценить невозможно / Оценить невозможно

Таблица 12

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
Оценить невозможно	Оценить невозможно	отсутствуют	Отсутствуют	имеется	отсутствуют

Таблица 13

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	

				хранения
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания (Таблица 17, Таблица 18):

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды соблюдаются. Для мытья посуды оборудована специальная зона. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. Моечного оборудования (ванн) достаточно. Для ополаскивания посуды моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевой насадкой. Для просушивания столовой посуды имеются сушишки.

6.2. Режим мытья кухонной и столовой посуды соблюдается.

В рамках проверки проведены лабораторные исследования смывов с объектов внешней среды (БГКП) с кухонной и столовой посуды, исследованные пробы соответствуют требованиям МУ 2657-82, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № П-2244 от 24.12.2020 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 от 27.02.2015 г.

6.3. Персонал пищеблока обеспечен специальной одеждой, в наличии имеется по 3 комплекта специальной одежды.

6.4. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеются. В каждом производственном помещении имеется раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Используется жидкое мыло, бумажные полотенца. В каждом цехе имеется антисептик для обработки рук.

6.5. Персоналом пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, проводится мытье рук и последующая дезинфекция в начале рабочей смены, после окончания одного вида работ, перед началом следующей работы, после посещения санитарного узла.

6.6. На пищеблоке ежедневно ведется журнал «Здоровья», информация в него вносится поваром своевременно, контроль за ведением журнала осуществляет медицинский работник.

6.7. На пищеблоке образовательного учреждения работает 4 человека.

Представлен список контингентов, поименный список лиц, подлежащих медицинским осмотрам в 2019-2020 гг., заключительные акты по результатам периодического медицинского осмотра за 2019-2020 гг. На сотрудников пищеблока, трудоустроенных в период 2019-2020 гг. представлены заключения по результатам предварительного медицинского осмотра.

Представлены медицинские книжки и прививочные сертификаты сотрудников.

При рассмотрении личных медицинских книжек сотрудников пищеблока установлено, что медицинский осмотр сотрудники образовательной организации проходят в соответствии с требованиями Приказа Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.

Представлена информация о прохождении медицинских осмотров и обследований сотрудников. Представлена информация о вакцинации сотрудников против гриппа.

Сотрудники пищеблока проходят вакцинацию/ревакцинацию в соответствии с национальным календарем профилактических прививок РФ (Приказ 125н от 21.03.2014 г. "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям).

Работники пищеблока проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

6.8. На пищеблоке имеется необходимый запас столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств.

В рамках проверки были проведены лабораторные исследования:

- дезинфицирующего средства на пищеблоке (рабочий раствор 0,015 % «Део - хлор») - исследованная проба соответствует требованиям инструкции № 24/12, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 6379 от 23.12.2020 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

6.9. Имеется информационный стенд об организации питания, размещен на 1 этаже образовательного учреждения. На информационном стенде размещена информация, содержащая рекомендации по организации здорового питания, профилактике заболевания, примерное 12-ти дневное меню. В обеденном зале размещено меню на день с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порции.

Таблица 17

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
условиям обработки кухонной и столовой посуды	режиму обработки кухонной и столовой посуды	обеспеченности персонала спец. одеждой	соблюдению персоналом правил личной гигиены	заполнению журнала «Здоровье»
нет	нет	нет	нет	нет

Таблица 18

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Полноте прохождения	Наличию необходимых	Своевременности прохождения	Запасу столовой посуды, моющих и	Наличию информационного

медицинских осмотров персоналом	прививок персонала	у ГВиО	дез. средств	стенда
нет	нет	нет	нет	нет

6.10. Результаты родительского (общественного контроля): Родительский контроль за организацией питания в образовательном учреждении проводится комиссионно 1 раз в четверть в соответствии с Положением о комиссии административно-общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в МКОУ "КЛЮЧИКОВСКАЯ СОШ", утв. Приказом № 253 от 01.09.2020 г. Замечания по организации питания: отсутствуют. Расчет % пищи, не съедаемой обучающимися (Таблица 19, Таблица 20)

Таблица 19

% пищи, не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
3	5	3

Таблица 20

% пищи, не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
3	5	3 %

Организация противоэпидемических мероприятий по профилактике COVID-19

В образовательной организации проводятся следующие противоэпидемические мероприятия:

- ограничение доступа в организацию лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами ремонт и обслуживание технологического оборудования.
- проведение дежурным администратором и дежурным учителем ежедневных «утренних фильтров» с обязательной термометрией, с использованием бесконтактных термометров, с целью выявления и недопущения в организацию учеников, сотрудников с признаками респираторных заболеваний при входе в здание, представлен журнал термометрии учащихся, сотрудников.

В рамках профилактических мер по предотвращению заноса инфекции в организацию руководителем осуществляются следующие меры:

- Проводится уточнение состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).
- В общеобразовательной организации имеются антисептические средства для рук при входах в здание, при входе в столовую, в туалетах для учеников и сотрудников.
- В учебных помещениях проводится дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 часа всех контактных поверхностей. Представлен журнал дезинфекции контактных поверхностей и уборки помещений.
- Дезинфицирующие средства используются не в соответствии с инструкцией производителя, в концентрациях для вирусных инфекций. Имеются разработанные инструкции по разведению дезинфицирующих средств.

В рамках проверки были проведены лабораторные исследования: дезинфицирующее средство в санитарно-бытовых помещениях (рабочий раствор 0,015 % «Део-хлор») - исследованная проба соответствует требованиям инструкции № 24/12, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 6380 от 23.12.2020 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

- Проветривание учебных кабинетов проводится после каждого урока, что подтверждается копией журнала контроля проветривания.

- Генеральная уборка помещений в общеобразовательной организации проводится 1 раз в неделю.

Представлен приказ о назначении ответственных лиц в учреждении по соблюдению и обеспечению контроля за противоэпидемическим режимом по COVID-19, проведена корректировка должностных инструкции сотрудников с утверждением дополнительных обязанностей по соблюдению и обеспечению контроля за противоэпидемическим режимом по COVID-19.

В учреждении разработан алгоритм действий (проведения противоэпидемических мероприятий) при выявлении случая лабораторного подтверждения COVID-19 среди сотрудников и детей, что подтверждается представленным алгоритмом действий при подозрении на коронавирус среди воспитанников с сотрудниками, утвержденный директором.

В общеобразовательной организации проводится регулярное обеззараживание воздуха с использованием специального оборудования, представлен журнал учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовой бактерицидной установки.

В учреждении имеется информация по расчетам потребности ОУ в средствах индивидуальной защиты и дезинфицирующих средствах. Обеспечен не менее чем пятидневный запас средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски), перчаток, антисептиков, дезинфицирующих средств. Обеспечена выдача достаточного количества средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) работникам, представлен журнал регистрации выдачи СИЗ работникам.

В рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), сокращения контактов между сотрудниками для ограничения воздушно-капельного и контактного механизмов передачи инфекции в организациях работодателям организованы следующие мероприятия:

- Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах.
- Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерывов на отдых.
- Внедрено преимущественно электронное взаимодействие, а также использование телефонной связи для передачи информации.
- Прекращение проведения любых массовых мероприятий в организации, запрет участия работников в мероприятиях других коллективов.
- Организовано централизованное питание в столовой в строго определенное время по утвержденному графику.

- В местах общего пользования оборудованы умывальники для мытья рук с мылом и дозаторами для антисептиков.

- Проведение ежедневной влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Представлен журнал дезинфекции контактных поверхностей и уборки помещений.

- В помещениях с постоянным нахождением работников применяются бактерицидные облучатели воздуха рециркуляционного типа, представлен журнал учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовой бактерицидной установки.

- Осуществляется регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений.

Проводятся другие организационные мероприятия по предотвращению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19):

- Работники проинформированы о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета, перед каждым приемом пищи, представлен журнал инструктажей сотрудников по вопросам предупреждения распространения НКВИ.

- сотрудники не направляются в командировки.

- имеются сотрудники – лица из групп риска (старше 65 лет), заявление имеется

- в течение рабочего дня организованы осмотры работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией.

Проводится иммунизация против гриппа в эпидемический сезон 2020-2021 учебного года сотрудникам и учащимся.

Организация производственного контроля

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий за организацией питания, условиями обучения детей, условиями труда работающих утверждена руководителем учреждения.

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителем разработаны процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points).

В связи с изданием Постановления Правительства РФ от 08.10.2020 N 1631 «Об отмене нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора» СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования утратил силу с 1 января 2021 года. Замечания в ходе проведения внеплановой выездной проверки являются нарушениями пунктов вышеназванного нормативного документа. На момент окончания внеплановой проверки 12.01.2021 г. СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования признан недействующим.

Нарушения требований НД не установлено

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	проинспектировано	изъято из оборота	№ п. прил.2
1.71	1	Капуста белокочанная	ИП Turkistan Frud" Казахстан Туркестанская обл., Мактааральский район, с. Нурмухамедова Есентаева ул. Байтерек 2	ИП Голенищева И. В. Красноуфимск ул. Свободы 60-11	3987 от 23.12.2020	1 кг	25	10	0	
1.21	2	Крупа гречневая ядрица	ОООО "Мелькомбинат Баженовский" п. Белоярский ул. Ломоносова 1	ИП Голенищева И. В. Красноуфимск ул. Свободы 60-11	3762 от 11.12.2020	1 кг	69	10	0	
1.81	3	Яблочно-виноградный сок осветленный восстановленный. "Красавчик"	ООО "Сан-Фрут" г. Пермь, ул. Промышленная 96	ИП Голенищева И. В. Красноуфимск ул Свободы 60-11	3987 от 23.12.2020	1 л	64	24	0	
1.02	4	Сосиски "Молочные" "Атяшево"	ООО "Мясоперерабатывающ ий комплекс "Атяшевский" Респ. Мордовия, Атяшевский район, п. Атяшево	ИП Голенищева И. В. Красноуфимск ул Свободы 60-11	3762 от 11.12.2020	1 кг	280	3	0	
1.01. 2	5	Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят- бройлеров "Филе куриное глубокозамороженное"	ЗАО " Уралбройлер" Челябинская обл., Кунашакский район, Муслимово ж/д ст., д.1	ИП Голенищева И В Красноуфимск ул. Свободы 60-11	3987 от 23.12.2020	1 кг	240	4	0	
1.11	6	Сметана "Урал-Тау" м.д.ж. 15%	ООО "СХП Урал-Тау" , БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКА, РАЙОН ДУВАНСКИЙ, СЕЛО МЕСЯГУТОВО, УЛИЦА КОММУНИСТИЧЕСК АЯ, 71	ИП Глазырин А. А. Бисерть ул. Революции 7-13	20948 от 21.12.2020	0.23 кг	34.5	3	0	

	9.2.2, 9.2.3, 9.2.4, 9.2.5, 9.3.1, 9.3.2, 9.3.3, 9.3.4, 9.3.5, 9.3.6, 9.4, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.6.1, 10.6.2, 10.7, 10.8, 11.1, 11.2, 11.3
СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.	2.1, 2.2, 2.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.6.1, 7.6.2, 7.7, 7.8, 8.1, 8.2, 8.3, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 13.1, 13.2, прил.1, приложение 2, приложение 3
СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.	3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.7., 3.8., 4.1., 4.2., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4.10., 4.11., 4.12., 4.13., 4.14., 4.15., 4.16., 4.17., 4.18., 4.19., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 6.14., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7., 7.8., 7.9., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.10., 8.11., 8.12., 8.13., 9.1., 9.2., 9.3., 9.4., 9.5., 9.6., 9.7., 9.8., 10.1., 10.2., 10.3., 10.4., 10.5., 10.6., 10.7., 10.8., 10.9., 10.10., 10.11., 11.1., 11.2., 11.3., 11.4., 11.5., 11.6., 11.7., 11.8., 11.9., 11.10., 11.11., 11.12., 11.13., 11.14., 11.15., 11.16., 11.17., 11.18., 11.19., 11.20., 11.21., 11.22., 11.23., 11.24., 12.1., 12.2., 12.3., 12.4., 12.5., 12.6., 12.7., 13.1., 13.2., 14.1., 14.2., 15.4.
СП 3.1.2.3116-13 Профилактика внебольничных пневмоний.	2.1., 2.2, 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5, 4.6., 4.7., 4.8., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4, 5.5., 5.6., 5.7., 5.8, 5.9, 5.10, 5.11, 6.1., 6.2, 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17, 6.18, 6.19, 7.1, 7.2, 8.1., 8.2., 8.3
СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.	1.2., 1.3., 1.4., 2.8., 2.9., 2.10., 3.1., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 5.1., 5.2., 5.3., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7., 7.8., 7.9., 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 9.1., 9.2., 9.3., 9.4., 9.5., 9.6., 9.7., 9.8., 9.9., 10.1., 10.2., 11.1., 11.2., 11.3., 11.4., 11.5., 11.6., 11.7., 11.8., 11.9., 11.10., 11.11., 12.1., 12.7., 12.8., 13.1., 13.2., 13.3.
СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.	2.1.1, 2.1.2, 2.3.1, 2.3.1.1, 2.3.1.2, 2.3.2, 2.3.3, 2.4.1, 2.4.2, 2.4.3, 2.4.4, 2.4.4.1, 2.4.4.2, 2.4.4.3, 2.4.5, 2.4.6, 2.5.1, 2.5.2, 2.5.3, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 4.1, 4.1.1, 4.1.2, 4.2, 5.1.1, 5.1.2, 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5, 5.1.6, 5.1.7, 5.2.1, 5.2.2, 5.2.3, 5.2.4, 5.2.5, 5.2.6, 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3, 5.3.4, 5.3.5, 5.3.6, 5.3.7, 5.4.1, 5.4.2, 5.4.3, 5.4.4, 5.4.5, 5.4.6, 5.4.7, 5.4.8, 5.4.9, 5.4.10, 6.1, 6.2, 7.1, 7.2
СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.	3.1, 3.2, 3.3, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.2, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 5.11, 5.12, 5.13, 5.14, 5.15, 5.16, 5.17, 5.18, 5.19, 5.20, 5.21, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 8.4
СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.	наличие НД, 2.3.3, 2.3.4, 2.3.5, 2.3.6, 2.3.7, 2.3.8, 2.3.9, 2.3.10, 2.3.11, 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4.10.1., 4.10.2., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4, 5.5., 5.6., 5.7., 5.8, 6.1., 6.2., 6.3.1., 6.3.2., 6.3.3., 6.3.4., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 8.1, 8.2., 8.3.1, 8.3.2, 8.3.3, 8.4.1., 8.4.2., 8.5, 8.5.1., 8.5.2., 8.6., 9.1., 9.2., 10.1., 10.2.1., 10.2.2., 10.2.3., 10.2.4., 10.2.5., 10.2.6., 10.2.7., 10.2.8., 10.2.9., 10.2.10., 10.4.1., 10.4.2., 10.4.3., 10.4.4., 10.4.5., 10.4.6., 10.4.7., 11.1., 11.2., 11.3., 11.4.
СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid-19)*	2.3., 2.4., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.14., 3.15., 3.16., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4.
СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	2.1, 2.2, 2.3, 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5, 3.6, 3.7, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 6.1, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 9.1, 9.2, 10.1, 10.2, 11.1, 11.2, 11.3, 11.4, 11.5, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 12.6, 12.7, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 14.1, 14.2, 14.3, 15.1, 15.2, 16.1, 16.2, 17.1, 17.2, 17.3, 17.4, 17.5, 17.6, 18.1, 18.2, 18.3, 18.4, 18.5, 18.6, 18.7, 18.8, 18.9, 18.10, 19.1, 19.2, 20.1, 20.2, 20.3
СП 3.2.3110-13 Профилактика энтеробиоза.	2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6., 3.7., 3.8, 3.9, 4.1, 4.2, 4.3.1, 4.3.2, 4.3.3, 4.3.4, 4.3.5, 5.1, 5.2, 5.3, 6.1, 6.2., 6.3,

ложение № 2 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

	перечень №№ из прил. 1
не соответствует требованиям по результатам л/и безопасности	
качества	
подлинности (фальсификация)	
нарушение требований маркировки продукции	
без информации (в т.ч. на русском языке)	
без информации средствами идентификации	
с неполной информацией	
с неполной информацией средствами идентификации	
с недостоверной информацией	
с недостоверной информацией средствами идентификации	
наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
нарушение требований к документам	
без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос. регистрации, ветеринарных документов и др.)	
без товаросопроводительных документов (ТСД)	
без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД	
недостоверное декларирование продукции	
контрафактная продукция	
упаковка не соответствует требованиям НД	
имеются явные признаки недоброкачества	
сроки годности истекли	

данные по объекту						
наименование	МКОУ «Ключиковская СОШ»					
адрес	623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 24					
ОКВЭД	85.11 Образование дошкольное					
ведомственная классификация	дошкольные учреждения (85.11, 88.91)					
классификация предприятия розничной торговли						
наличие ППК	есть					
наличие ИИИ	нет					
руководитель: ФИО, должность	Ямщикова Екатерина Владимировна, директор					
телефон, факс, e-mail	3-25-21					
контактная информация	Ямщикова Екатерина Владимировна, директор 3-25-21					
численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	14	0	44	0	0
	женщины	14				
	подростки 15-17 лет					

мет проверки	
наименование НД	пункты НД
СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.	3.2, 3.3, 3.5, 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 6.1, 7.1, 7.1.1.1., 7.1.1.2., 7.1.1.3., 7.1.2.1., 7.1.2.2., 7.1.2.3., 7.1.2.4., 7.1.3.2., 7.1.3.3., 7.1.3.4., 8.1., 8.2., 8.3.1., 8.3.2., 8.3.3., 8.3.4., 8.4.1., 8.4.2., 8.4.3., 9.1., 9.2.1., 9.2.2., 9.2.3., 9.2.4., 9.2.5., 9.3.1., 9.3.2., 9.3.3., 9.3.4., 9.3.5., 9.3.6., 9.3.7, 9.3.8., 9.4.1., 9.4.2., 9.4.3., 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 11.1, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2
СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.	1.1, 1.2, 3.1., 3.2, 4.1, 4.2 измен, 4.3., 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 5.9, 5.10, 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7, 6.8, 6.9, 6.10, 6.11, 6.12, 6.13, 6.14, 6.15, 6.16, 6.17, 6.18, 6.19, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9, 7.10, 7.11, 7.12, 7.13, 8.1, 8.2, 8.3, 8.4, 8.5, 8.6, 8.7, 8.8, 9.1, 9.2.1,

	6.4, 6.5., 7.1, 7.2, 7.3, 8.1, 8.2, 8.3, приложение 1, приложение 2
СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.	2.1., 2.2., 3.1., 3.2., 3.6., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.9., 4.10., 4.11., 4.12., 4.13., 4.14., 5.2., 5.3., 5.4, 5.5, 5.6, 5.7, 5.8, 6.1, 6.2.1, 6.2.2, 6.2.3, 6.2.4, 6.2.5, 6.2.6, 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5, 7.6, 7.7.1, 7.7.2, 7.7.3, 7.7.4, 7.7.5, 7.7.6, 7.7.7., 8.1., 8.2., 8.3., 8.4.1, 8.4.2., 8.4.3., 8.4.4., 8.4.5., 8.4.6, 9.1., 9.2., 9.3., 9.4., 9.5., 9.6., 10.1., 10.2., 10.3., 10.4., 10.5., 10.6., 11.2, 11.2.1., 11.2.2., 11.2.3., 11.2.4., 11.3, 11.4, 11.5., 12.1., 12.2, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5, 13.6, 13.7, 13.8, 13.9, 13.10, 13.11, 13.12, 13.13, 13.14, 13.15, 13.16, 14.1., 14.2., 15.1., 15.2, 16.1., 16.2, 16.3, 16.4, 16.5., 16.6, 16.7.1., 16.7.2., 16.7.3, 16.7.4, 16.7.5, 16.7.6., 16.7.7, 16.7.8., 16.7.9., 16.7.10, 16.7.11.1., 16.7.11.2., 16.7.11.3., 16.7.11.4., 16.7.11.5., 16.7.11.6., 16.7.11.7., 16.7.11.8, 16.7.11.9, 16.7.11.10., 16.7.11.11, 17.1, 17.2, 17.3., 17.4., таблица 2, таблица 3, таблица 4, таблица 5, таблица 6, приложение
СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	Наличие НД, 2.1., 2.2., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 2.9., 2.10., 2.11., 2.12., 2.13., 2.14., 2.15., 2.16., 2.17., 2.18., 2.19., 2.20., 2.21., 2.22., 2.23., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6.3., 3.6.4., 3.6.5., 3.7.5., 3.7.6., 3.7.7., 3.8.3., 3.9.3., 4.1.1., 4.1.2., 4.1.3., 4.1.4., 4.1.5., 4.1.7., 4.1.8., 4.1.9., 4.2.1., 4.2.2., 4.2.3., 4.2.4., 4.2.5., 4.3.1., 4.3.2., 4.3.3., 4.3.4., 4.3.7., 4.4.
Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования). и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.	6, 7, 8, 9, 11, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 33, 37, прил.2
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)*	1.1., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 3.3.

Итого:

На момент проверки 23.12.2020 г. в отношении Муниципального казённого общеобразовательного учреждения "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 22, на объекте: Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение "Ключиковская средняя общеобразовательная школа", расположенном по адресу: 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 4, по требованию Красноуфимской межрайонной прокуратуры от 28.10.2020 № 1-893в-20/8 о проведении очередной проверки на основании распоряжения № 01-01-01-03-07/41592 от 08.12.2020 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова, установлено, что, объект: МКОУ "Ключиковская СОШ», расположенный по адресу: 623300, Красноуфимский район, с. Ключики, Студенческая ул., 4, согласно приказу № 194 от 17.12.2020 не функционирует с 18.12.2020 г., в связи с низкой наполняемостью учебных групп.

Выполнение требований НД не установлено

Информация о выполнении требований НД внесена в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении очередной проверки):

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

Информация о выполнении требований НД внесена в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении очередной проверки):

подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

лагаемые документы 1
отоколы отбора проб № 696/1 от 23.12.2020 г., № 696/4 от 23.12.2020 г., № 696/2 от 23.12.2020 г., № 696/3 от 23.12.2020 г.;

отоколы лабораторных испытаний № П-2244 от 24.12.2020 г., № 6381 от 28.12.2020 г., № 6382 от 24.12.2020 г., № 6383 от 23.12.2020 г., № 6380 от 23.12.2020 г., выданные ИЛЦ Красноуфимского филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

отоколы отбора проб (образцов) продукции, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), санитарно-микробиологических экспертиз, объяснения должностных лиц, на которых возлагается ответственность за выявленные нарушения, другие документы (их копии), связанные с результатами проверки

подписи лиц, проводивших проверку:
Специалист-эксперт Территориального отдела управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

Кривошекова Татьяна Юрьевна

должность

подпись

ФИО

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

ПРОВЕДИТЕЛЬ ЯМЩИКОВА ЕКАТЕРИНА ВЛАДИМИРОВНА

ФИО, должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя ЮЛ, ИП, его уполномоченного представителя

2021 г.

подпись

Подпись об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку