

**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**

191025, г. Санкт-Петербург, ул. Стремянная, д. 19, лит А
ОГРН 1057810212503, ИНН/КПП 7801378679/784001001 ОКАТО 40263561000, ОКТМО 40307000, ОКПО
74851156 тел.: 764-49-74; факс: 764-42-38

**Юго-Западный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу**

196143, г. Санкт-Петербург, пр. Юрия Гагарина, д.55, литера А
198095, г. Санкт-Петербург, ул. Оборонная, д. 37, литера А
электронный адрес: to_yug-zapad@78rospotrebnadzor.ru
тел. 727-72-20, факс 726-97-67

А К Т П Р О В Е Р К И № 78-03-05/19-0358-2021

г. Санкт-Петербург

09.03.2021г.

13 час 00 мин

(время начала составления акта)

На основании Распоряжения Руководителя (заместителя руководителя) Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу - главный государственный санитарный врач по городу Санкт-Петербургу (заместитель главного государственного санитарного врача по городу Санкт-Петербургу) – Заботиной И.А. № 78-03-05/19-0358-2021 от 05.02.2021 и в соответствии с Положением «Об Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу»

должностными лицами управления

Главным специалистом-экспертом Батищевой Ириной Александровной

(должность, ФИО)

проведена

☐ плановая / ☒ внеплановая

☒ выездная / ☐ документальная

проверка за соблюдением требований законодательства

☐ в сфере защиты прав потребителей,

☒ санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Дата и время проведения проверки:

«19» февраля 2021г. с 09 час. 30 мин. до 14 час. 30 мин. Продолжительность 5 час. 00 мин.

«09» марта 2020г. с 13 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 1 час.

Акт составлен: Юго-Западный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу

(место составления акта)

Наименование проверяемого юридического лица/индивидуального предпринимателя:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 465 Колпинского района Санкт-Петербурга

Место проведения проверки: 196642, Санкт-Петербург, п. Петро-Славянка, ул. Коммунаров, д. 2, литер Б

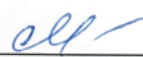
(полный фактический адрес)

Юридический адрес: 196642, Санкт-Петербург, п. Петро-Славянка, ул. Коммунаров, д. 2, литер Б

ОГРН 1027808757239

ИНН 7817026619


Подпись проверяющего


подпись уполномоченного представителя
ю/лица

Представители проверяемого предприятия, в присутствии которых проведено мероприятие по контролю – директор ГБОУ школа № 465 Колпинского района Санкт-Петербурга Михайлова Валерия Вячеславовна

(ФИО, должность)

С копией распоряжения о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку ознакомлен (заполняется при проведении выездной проверки):

директор ГБОУ школа № 465 Колпинского района Санкт-Петербурга Михайлова Валерия Вячеславовна

Ф.И.О. (в случае, если имеется)

подпись ознакомленного лица _____ дата ознакомления с распоряжением: 19.02.2021г.

Представители других организаций, участвующие в проверке – Нет.

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

(заполняется в случае проведения внеплановой выездной проверки субъектов малого и среднего предпринимательства)

1) Оценка условий для организации питания:

Пищеблок организует питание детей по типу буфет-раздаточная.

1.1. Количества оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одномоментно питающихся детей: в столовой оборудовано 40 посадочных мест, одномоментно питающихся детей – 40.

1.2. Продолжительность перемен для приема пищи не менее 20 минут, что соответствует действующим санитарным нормам и правилам.

1.3. Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены обеспечены: оборудовано 2 раковины для мытья рук; 2 дозаторов с жидким мылом, дозатор с антисептическим средством, в наличии бумажные полотенца, жидкое мыло.

Общая площадь столовой (м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочных мест	Максимальное количество одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	11
33,5	40	0,8	40	20	20	2

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

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

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболеваний требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	в 11-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
40	-	0	0	0

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя
ю/лица

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 в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	20	21	22	23	24	25
40	9	40	9	0	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
26	27	28	29
0	0	0	0

3) Приготовление блюд

3.1. При контроле соблюдения принципов поточности – поточность соблюдается (питание учащихся организовано по типу буфет-раздаточная, осуществляющая реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий).

3.2. При контроле исправности технологического оборудования – все технологическое оборудование исправно, в достаточном количестве и рациональном использовании:

На пищеблоке имеется:

Плита электрическая 2-х секционная

Пароконвектомат на 6 противней

Мармит для разогрева 1-х и 2-х блюд

Холодильная витрина

Холодильник однодверный – 1 шт.

Посудомойка

3.3. Санитарное состояние производственных помещений - удовлетворительное, соблюдение режима мытья и дезинфекции – соблюдается. Ежедневно проводится влажная уборка. Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.

3.4. При контроле работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) - выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек: медицинская сестра школы, буфетчица, ответственный по питанию (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

3.5. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)

Подпись проверяющего

подпись уполномоченного представителя
ю/лица

Соблюдению принципов поточности	исправности технологического оборудования	исправности инвентаря	достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
81	82	83	84	85
нет	нет	нет	нет	-

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
86	87	88	89	90
-	-	нет	нет	-

4. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

4.1. Условия обработки столовой посуды – имеются. Моечная столовой посуды оборудована: моечная ванна – 3шт., посудомоечная машина, стеллаж решетчатый – 2шт. Имеется инструкция о правилах мытья посуды с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов.

4.2. Имеется специально отведенное место для персонала пищеблока с индивидуальными шкафчиками для раздельного хранения личных вещей от санитарной одежды.

4.3. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом обеспечены. Для мытья рук установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, в наличии мыло, одноразовые полотенца.

4.4. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день - имеется.

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»
91	92	93	94	95
нет	-	-	-	-

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
полноте прохождения м/о персоналом	наличию необходимых прививок у персонала	своевременности прохождения ГВиО	запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	наличию информационного стенда
96	97	98	99	100
-	-	-	-	нет

4.5. Результаты родительского (общественного контроля) - проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися – контроль не проводится.


Подпись проверяющего


подпись уполномоченного представителя
ю/лица

4.6. Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися.

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
101	102	103
-	-	9%

% пищи не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
104	105	106
-	-	11 %

Заключение о соответствии (несоответствии) учреждений санитарному законодательству и предоставляемых услуг действующему законодательству в сфере защиты прав потребителей: ГБОУ школа № 465 Колпинского района Санкт-Петербурга по адресу: 196642 Санкт-Петербург, п. Петро-Славянка, ул. Коммунаров, д. 2, литер Б **соответствует** требованиям СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей молодежи».

Мероприятие по контролю проводилось в моем присутствии:

Директор cel Михайлова Валерия Вячеславовна
должность подпись ФИО

Запись в Журнале учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя проводимых органами государственного контроля (надзора) **имеется журнал.**

(заполняется при проведении выездной проверки)

cel
Подпись проверяющего

✓ cel
подпись уполномоченного представителя ю/л, ИП

Запись в Журнале учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора) **внесена.**

(заполняется при проведении выездной проверки)

cel
Подпись проверяющего

✓ cel
подпись уполномоченного представителя ю/л,

Должностное лицо:

Главный специалист-эксперт cel Батищева Ирина Александровна
(должность, подпись, ФИО)

Акт составлен в 2-х экземплярах.

С актом проверки ознакомлен, копию акта получил представитель предприятия

Директор cel Михайлова Валерия Вячеславовна
должность подпись ФИО

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

Подпись проверяющего

cel
Подпись проверяющего

cel
подпись уполномоченного представителя ю/лица