

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ  
ЧЕЛОВЕКА 10.02.2023 г.

Управление Федеральной службы по надзору  
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области  
Территориальный отдел  
в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в городе Березовский, в городе Верхняя  
Пышма  
адрес: 620012, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Авангардная, дом 5 А  
тел. (343)307-39-39, факс (343)307-37-99 E-mail: mail\_10@66.rosпотребнадzor.ru  
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001



Контрольное (надзорное) мероприятие № 66230041000105036002 от  
10.02.2023

дата и время составления акта: 07.03.2023 г. 11 час. 00 мин. № 66-10-12/14-2924-2023  
место составления акта: 620135, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Восстания, д. 34

#### Акт внеплановой выездной проверки

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении внеплановой выездной проверки от 10.02.2023 г. 15 час. 20 мин. № 66-10-01/09-1800-2023. Контрольное (надзорное) мероприятие № 66230041000105036002 от 10.02.2023 г.
2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, реестровый номер функции 313122070
3. Выездная проверка проведена:  
Эзенкина Любовь Михайловна специалист-эксперт Территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Свердловской  
области в Орджоникидзевском, Железнодорожном  
районах города Екатеринбурга, в городе  
Березовский, в городе Верхняя Пышма  
Толстова Ольга Николаевна главный специалист-эксперт Территориального руководи  
отдела Управления Роспотребнадзора по тель  
Свердловской области в Орджоникидзевском, группы  
Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в  
городе Березовский, в городе Верхняя Пышма
4. К проведению выездной проверки были привлечены  
специалисты:  
филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском,  
Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма»  
(уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС  
RU.0001.510877, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 12.05.2016 г.)  
Никитина Татьяна Валерьевна заведующая лаборатории контроля химических и  
физических факторов филиала ФБУЗ «Центр гигиены

и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма»

Воронков Владимир Владимирович врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям лаборатории контроля химических и физических факторов филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма»

эксперты (экспертные организации):

филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710346, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.04.2021)

Картавенко Юлия Витальевна Заведующий ОЭУВиО, врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма»

Ефимова Екатерина Павловна Врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма»

Ларцева Екатерина Ивановна Врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма»

Конюхова Елена Анатольевна Врач по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма»

Мокрушина Яна Вячеславовна Врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма»

Никешина Ирина Александровна Помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма»

Щербакова Надежда Витальевна помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма»

5. Выездная проверка проведена в отношении:

деятельность, действия (бездействие) контролируемых лиц, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к контролируемым лицам, осуществляющим деятельность, действия (бездействие)

Деятельность школ-интернатов, специальных (коррекционных) общеобразовательных организаций

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):  
 ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "ЕКАТЕРИНБУРГСКАЯ ШКОЛА № 9, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ" 620135, Свердловская обл., г. Екатеринбург, Восстания ул., д. 34

7. Контролируемое лицо: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "ЕКАТЕРИНБУРГСКАЯ ШКОЛА № 9, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ"; 620135, г. Екатеринбург, ВОССТАНИЯ УЛ., Д. 34; ОГРН 1026605612681 ИНН 6663056513

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки: с 20.02.2023 г. 08 час.30 мин. по 07.03.2023 г. 11 час.00 мин.

проведение выездной проверки не приостанавливалось

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил не более 05 час.00 мин.

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

действие	с	по	адрес	документ
1) отбор проб (образцов)	20.02.2023	с 13ч20мин по 13ч40мин	620135, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Восстания, д. 34	Протокол отбора проб дезинфицирующих средств от 20.02.2023 г.
2) истребование документов	с 20.02.2023	г.08 час.30 мин. по 07.03.2023 г.11 час.00 мин.	620012, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Авангардная, дом 5 А	Решение о проведении внеплановой выездной проверки от 10.02.2023 г.15 час.20 мин. № 66-10-01/09-1800-2023
3) испытание	с 20.02.2023	по 27.02.2023	620012, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Авангардная, дом 5 А	Протокол испытаний №10/03228-23 от 27.02.2023
4) экспертиза	22.02.2023	с 10 ч00мин до 12.00ч.	620135, Свердловская обл., г. Екатеринбург, ул. Восстания, д. 34	Экспертное заключение №66-20-010/12-784-2023 от 03.03.2023 г.
	22.02.2023	с 10-200ч. до 03.03.2023 10.00 ч.	620012, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Авангардная, дом 5 А	

10. При проведении выездной проверки применялись следующие проверочные листы: не применялись

11. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:
1. Штатное расписание, содержащее информацию о возрасте, с указанием даты поступления на работу, стажа работы в данной специальности.
  2. Должностные инструкции на сотрудников организации.
  3. Перечень поставщиков с указанием ИНН, юридического адреса и адреса фактического осуществления деятельности. Договоры на поставки пищевого сырья.
  4. Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность используемого пищевого сырья, обеспечивающие прослеживаемость продукции
  5. Двухнедельное меню для детей 7-11 лет на 2022-2023г, накопительные ведомости потребления пищевой продукции детей 7-11 лет. Фактическое меню от 22.02.2023, размещенное на информационное стенде
  6. Информационная справка об отсутствии детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию, о количестве обучающихся, о площади столовой.
  7. Технологические карты,
  - 8 Журнал учета температурного режима холодильников
  9. Список сотрудников, а также лиц, поступивших на работу в 2022-2023 гг., документально подтвержденные сведения о прохождении ими предварительного медицинского осмотра. Журналы осмотра сотрудников столовой. Заключение предварительного медицинского осмотра
  10. Документы, подтверждающие прохождение работниками, участвующими в приготовлении и раздаче пищи, периодических медицинских осмотров и обследований, профилактических флюорографических осмотров (личные медицинские книжки), гигиенического обучения
  11. Документы, подтверждающие проведение вакцинации работников, участвующими в приготовлении и раздаче пищи, в соответствии с Национальным календарем прививок и календарем прививок по эпидемическим показаниям (прививочные сертификаты, медицинские отводы). Документ о назначении лица, ответственного за организацию иммунизации сотрудников.
  12. Договор на вывоз ТБО, акты выполненных работ за 2022 г., истекший период 2023г., договор на вывоз пищевых отходов.
  13. График генеральных уборок и санитарных дней. Документы, подтверждающие проведение влажной, генеральной уборки в помещениях.
  14. Договор на проведение дератизации, дезинсекции (договоры, акты выполненных работ, акты оценки заселенности объектов грызунами и насекомыми за 2022 г., истекший период 2023г.)
  15. Информация о способе накрывания на столы в обеденном зале (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное). График накрытия столов.
  16. Акт об эффективности работы вентиляционной системы, технологического и производственного оборудования производственных помещений пищеблока.
  17. Документы, подтверждающие разработку, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП; документированное подтверждение выполнения ХАССП за 2022г., истекший период 2023г.
  18. Программа производственного контроля; протоколы лабораторных испытаний, проведенных в 2022г., истекший период 2023г.

12. По результатам выездной проверки установлено:

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "ЕКАТЕРИНБУРГСКАЯ ШКОЛА № 9, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ" (620135, Свердловская обл., г. Екатеринбург, Восстания ул., д. 34)				
Выявлены нарушения обязательных требований				
№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	содержание несоответствия
1.	ТР ТС 021/2011	ст. 10 п. 2, ст. 10 п.3		При рассмотрении представленной документированной системы ХАССП, установлено: при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель не разработал, не внедрил и не поддерживает

				<p>процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 статьи 10 "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции".</p> <p>В соответствии с требованием п. 2 ст. 10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.</p> <p>В соответствии с требованием п. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>2) выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;</li> <li>3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;</li> <li>4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;</li> <li>5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;</li> <li>7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;</li> <li>8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;</li> <li>9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.</li> <li>10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;</li> <li>11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;</li> <li>12) прослеживаемость пищевой продукции.</li> </ol>
2.	СанПиН 2.3/2.4.35 90-20  СП 2.4.3648-20	2.13.  2.7.4.	Ст 28 п.1	<p>Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, не оборудованы:</p> <p>средствами механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции. На момент выхода на объект 22.02.2023г. с 10.00 до 12.00 часов установлено, что в горячем цехе над плитами и варочным котлом отсутствует местная локальная система вытяжной вентиляции.</p>

				<p>Обследование технического состояния системы вентиляции (контроль эффективности) не проводится. Не представлены инструментальные измерения воздуха рабочей зоны и параметров микроклимата, объемов вытяжки воздуха. Фото №4</p> <p>В соответствии с требованием п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.</p> <p>В соответствии с требованием п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" помещения, где установлено оборудование, являющееся источником выделения пыли, химических веществ, избытков тепла и влаги, дополнительно обеспечиваются местной системой вытяжной вентиляции. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и (или) естественным побуждением. Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха.</p>
3.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	8.1.7.	ст.28 п.1	<p>На момент выхода на объект 22.02.2023г. с 10.00 до 12.00 часов установлено, что: в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле) отсутствуют рекомендации по организации здорового питания детей.</p> <p>В соответствии с требованием п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.</p>
4.	СП 2.4.3648-20	2.4.6.2.	ст.28 п.1	<p>На момент выхода на объект 22.02.2023г. с 10.00 до 12.00 часов установлено, что: допускается использование деформированного, с дефектами инвентаря (доски разделочные с маркировкой МС, Рыба С, ОВОЩИ В, КВ) – имеются трещины на поверхностях досок. ФОТО № 2</p> <p>В соответствии с требованием п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря;</p>
5.		2.4.13.	ст.28 п.1	<p>На момент выхода на объект 22.02.2023г. с 10.00 до 12.00 часов установлено, что: окна в обеденном зале оборудованы шторами с длиной ниже уровня подоконника. ФОТО № 3</p> <p>В соответствии с требованием п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" окна помещений оборудуются в зависимости от климатической зоны регулируемые солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника</p>

6.	СП 2.4.3648-20  СанПиН 2.3/2.4.35 90-20	2.5.3   2.16.	ст.28 п.1	<p>На момент выхода на объект 22.02.2023г. с 10.00 до 12.00 часов установлено, что: внутренняя отделка загрузочного окна имеет повреждения в виде отслаивания краски до кирпичной кладки, в коридоре подвального помещения на потолке разрушенный вентиляционный короб, что препятствует проведению ежедневной влажной уборки поверхностей, обработке моющими и дезинфицирующими средствами.</p> <p>Фото № 1</p> <p>В соответствии с требованием п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протечек и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>В соответствии с требованием п. 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений</p>
----	--	------------------------	--------------	---

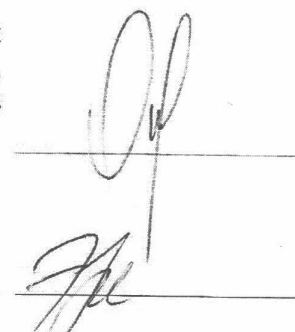
13. К настоящему акту прилагаются:

- 1) Протокол отбора проб дезинфицирующих средств от 20.02.2023 г.
- 2) Протокол испытаний №10/03228-23 ИЛЦ филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский, городе Верхняя Пышма» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.510877, дата внесения в реестр аккредитованных лиц 12.05.2016 г.)
- 3) Экспертное заключение №66-20-010/12-784-2023 от 03.03.2023 г. филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, городе Березовский и городе Верхняя Пышма» (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.710346, дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 08.04.2021) (вх. № 66-20-010/12-785-2023 от 03.03.2023)
- 4) фотоматериалы
- 5) рекомендации по соблюдению обязательных требований от 07.03.2023 № 66-10-12/14-2925-2023

главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском,  
Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в городе Березовский, в  
городе Верхняя Пышма Толстова Ольга Николаевна

специалист-эксперт Территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Свердловской области в Орджоникидзевском,  
Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в городе Березовский, в  
городе Верхняя Пышма Эзенкина Любовь Михайловна

специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской  
области в Орджоникидзевском, Железнодорожном районах города Екатеринбурга, в городе  
Березовский, в городе Верхняя Пышма Эзенкина Любовь Михайловна



Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

07.03.2023г. в 11:00 ✓ Галуцкая И.И. Каминская

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

ek.school.golcya@det.ru

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:

