

АКТ
проведения проверки

г.Пермь

26.03.2015 г.

По адресу: 614007, г. Пермь, ул. Николая Островского, 68

(место проведения проверки)

На основании: требования прокуратуры Пермского края от 24.03.2013 № 21-7-79-2015 г. была проведена выездная проверка исполнения действующих СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» Муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Гимназия № 33» г. Перми (далее – МАОУ «Гимназия № 33»), юридический адрес: 614007, г. Пермь, ул. Николая Островского, 68, и индивидуальным предпринимателем Сычевой Н.Д., юридический адрес: г. Пермь, ул. Юрша, д.21, кв.274

Общая продолжительность проверки: 26 марта 2015 года.

Лица, проводившие проверку: старший помощник прокурора Свердловского района г.Перми Бузмакова В.В., главный специалист - эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю Дудина В.Н..

При проведении проверки присутствовали: директор МАОУ «Гимназия № 33» Мельчакова Н.Я., индивидуальный предприниматель Сычева Н.Д.

Учредителем является муниципальное образование «Город Пермь». Полномочия и функции учредителя от имени муниципального образования «Город Пермь» осуществляет администрация города Перми, отдельные полномочия и функции учредителя по ее поручению осуществляет департамент образования администрации г. Перми на основании правовых актов администрации города Перми. Собственник имущества – муниципальное образование «Город Пермь», в лице департамента имущественных отношений администрации города Перми.

Учреждением представлены следующие учредительные, разрешительные и договорные документы, определяющие его деятельность:

- Устав МАОУ «Гимназия № 33» г. Перми, утвержденный распоряжением начальника департамента образования администрации г. Перми № СЭД – 08-01-26-643 от 25.12.2012г.;
- свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр юридических лиц от 24.01.2013 г. ОГРН 1025900902455, ГРН 2135904010966;
- свидетельство о постановке на учет Российской организации в налоговом органе по месту нахождения на территории Российской Федерации юридического лица от 19.12.1996 г. ИНН 5904102446 КПП 590401001;
- свидетельство о государственной регистрации права, выданное Управлением Федеральной регистрационной службой по Пермскому краю МАОУ «Гимназия № 33» г. Перми от 18.01.2010г., серия 59 ББ № 517875 на постоянное (бессрочное) пользование земельным участком под школу (земли населенных пунктов) общей площадью 27743 кв.м, адрес объекта: Пермский край, г. Пермь, Свердловский район, ул. Николая Островского, 68; кадастровый (или условный) номер: 59:01:4410281:6;
- свидетельство о государственной регистрации права, выданное Управлением Федеральной регистрационной службой по Пермскому краю МАОУ «Гимназия № 33» г. Перми на оперативное управление 4-х этажным кирпичным зданием школы с подвалом (лит. А), общей площадью – 5248,2 кв.м по адресу: Пермский край, г. Пермь, Свердловский район, ул. Николая Островского, 68; серия 59 ББ № 517899, кадастровый (или условный) номер: 59-59-01/102/2006-38; существующие ограничения (обремененные) права: аренда;
- Лицензия на право ведения образовательной деятельности № 1335 от 12.04.2011 предоставленная МАОУ «Гимназия № 33» г. осуществление образовательной деятельности по образовательным программам бессрочная от 12.04.2011 г.; серия РО № 018429;

- договор о медицинском обслуживании учащихся МАОУ «Гимназия № 33» с МБУЗ «Городская детская клиническая больница № 9 им. Пичугина П.И.» от 31.05.2013 г.
- лицензия ЛО-59-01-001340 от 07.02.2012 г. на осуществление медицинской деятельности «Городская детская клиническая больница № 9 им. Пичугина П.И.» в МАОУ «Гимназия № 33» при осуществлении доврачебной медицинской помощи по лечебному делу; при осуществлении амбулаторно-поликлинической медицинской помощи, в том числе при осуществлении первичной медико-санитарной помощи по педиатрии; бессрочно;
- двусторонний договор аренды муниципального недвижимого имущества № 1 от 26.08.2013 г. на аренду ИП Сычевой Н.Д. встроенных нежилых подсобных помещений и пищеблока в здании МАОУ «Гимназия № 33» общей площадью 125,4 кв.м с оборудованием сроком до 25.08.2018 г.;
- двусторонний договор аренды муниципального недвижимого имущества № 3 от 13.01.2014 г. на аренду ИП Сычевой Н.Д. встроенного нежилого помещения столовой на 1 этаже здания МАОУ «Гимназия № 33» общей площадью 199,2 кв.м с оборудованием сроком - с 13.01.2014 г. по 25.08.2018 г.;
- договор от 01.09.2013 г. по организации основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся в МАОУ «Гимназия № 33» с ИП Сычевой Н.Д.;
- приказ директора МАОУ «Гимназия № 33» № СЭД-01-03-122 от 04.09.2014 г. «О создании бракеражной комиссии по проведению бракеража готовой продукции столовой гимназии»;
- приказ директора «О режиме работы МАОУ «Гимназия № 33» № СЭД -01-03-117 от 03.09.2014 г.;
- соглашение об осуществлении безналичных расчетов, иных банковских операций и сделок с использованием программно-технического комплекса «Авангард Интернет- Банк» от 18.12.2013 г.;
- акт приема-передачи ООО АКБ «АВАНГАРД» терминалов для безналичного расчета учащихся МАОУ «Гимназия № 33» от 27.08.2014 г.

Организация питания.

Питание обучающихся в МАОУ «Гимназия № 33» организовано в столовой на 1 этаже здания образовательного учреждения. Организацию питания обеспечивает ИП Сычева Н.Д. по «Договору от 01.09.2013 г. по организации основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания отдельных категорий учащихся МАОУ «Гимназия № 33» на основании:

- двустороннего договора аренды муниципального недвижимого имущества № 1 от 26.08.2013 г. на аренду ИП Сычевой Н.Д. встроенных нежилых подсобных помещений и пищеблока в здании МАОУ «Гимназия № 33» общей площадью 125,4 кв.м с оборудованием сроком до 25.08.2018 г.;
- двустороннего договора аренды муниципального недвижимого имущества № 3 от 13.01.2014 г. на аренду ИП Сычевой Н.Д. встроенного нежилого помещения столовой на 1 этаже здания МАОУ «Гимназия № 33» общей площадью 199,2 кв.м с оборудованием сроком - с 13.01.2014 г. по 25.08.2018 г.

ИП Сычевой Н.Д. представлены следующие документы:

- свидетельство о внесении в Единый государственный реестр индивидуальных предпринимателей записи об индивидуальном предпринимателе, зарегистрированном до 1 января 2004 г. от 20.11.2003 г. ОГРН 304590624400109;
- свидетельство о постановке на учет в налоговом органе индивидуального предпринимателя в качестве налогоплательщика налога на добавочную стоимость (НДС) от 09.08.2001 г. ИНН 590299268757;

- разрешительное письмо ТУ Роспотребнадзора по Пермскому краю на предоставление услуг общественного питания ИП Сычевой Н.Д. в столовой МОУ «Гимназия № 33» от 04.07.2006 г.;
- примерное 20-дневное меню для организации питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 17 лет в общеобразовательных учреждениях;
- экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» № 848 от 26.08.2014 г. о соответствии действующим требованиям примерного 20-дневного меню для организации питания детей от 7 до 10 лет и от 11 до 17 лет в общеобразовательных учреждениях;
- разрешительное письмо Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю «О рассмотрении примерного меню для школьников» от 04.09.2014 г. № 09 – 12342.

Штат сотрудников столовой – 7 человек: индивидуальный предприниматель, заведующий производством, 2 повара, пекарь, мойщица посуды, зальная. Данные о медицинском освидетельствовании и гигиеническом обучении сотрудников представлено в полном объеме.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Количество посадочных мест - 200. В обеденном зале установлено 6 умывальников. Рядом с умывальниками установлены 2 электрополотенца.

Отделка обеденного зала: натяжной потолок, стены покрашены, пол выложен ударопрочной, не скользкой плиткой. Стены и пол в производственных цехах выложены отделочной плиткой, оборудован подвесной металлический потолок.

Имеющаяся в учреждении столовая оборудована для работы на сырье, о чем свидетельствует набор помещений и оборудования.

- тамбур – загрузочная - 1,3 м²;
- кладовая продуктов - 6,7 м²;
- среднетемпературная холодильная камера - 21,7 м²;
- административное помещение - 8,8 м²;
- мясной цех - 8,4 м², где установлено следующее оборудование: 2 электрические мясорубки; 3 металлические производственные ванны для обработки мяса, рыбы и курицы; 3 производственных стола для разделки мяса, рыбы и курицы; умывальная раковина; комбинированный производственный холодильный шкаф;
- цех - участок для вторичной обработки овощей - 4 м², где установлено следующее оборудование: производственный стол, 2 производственные ванны для обработки овощей и зелени; шинковальная настольная машина; накопитель для привозной воды;
- моечная кухонной посуды - 6,3 м², где установлено следующее оборудование: 2 производственные ванны для мытья кухонной посуды, 2 стеллажа для хранения чистой кухонной посуды;
- пекарский цех - 11,0 м², где установлено следующее оборудование: тестомес, пароконвекционная печь на 6 уровней, расстоечный электрический шкаф на 10 уровней производственных столы, стеллаж, умывальник;
- горячий цех - 8,9 м², где установлено следующее оборудование: машина протирачно-резательная, умывальная раковина, электрическая плита 6 конфорочная, пароконвектомат на 10 уровней; пароконвектомат на 6 уровней; электрический котел на 60 л;
- цех холодных закусок - 29,1 м², где установлено следующее оборудование: среднетемпературный холодильный шкаф ПХ- 0,8, 2 производственных стола, металлическая производственная ванна, настольная резательная машина, шкаф для хранения хлеба, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха; умывальная раковина; производственная ванна для охлаждения 3 блюд;
- моечная столовой посуды - 12,2 м², где установлено следующее оборудование: стол для сбора грязной посуды, производственная ванна с душем для ополаскивания посуды перед мытьем; 2

купольные посудомоечные машины загрузочного типа, 5 производственных моечных ванн для обработки столовой посуды для тарелок, стеллажи для сушки посуды;
– раздача - 11,0 м², где установлено следующее оборудование: линия раздачи с охлаждаемым прилавком, мармитом с гастроёмкостями для 2 блюд, мармитом для 1 и 3 блюд, установкой для напитков; кассой и др.; металлический шкаф для хранения чистой посуды; стойка со специальными ящиками-кассетами для столовых приборов и подносов.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений предусматривает исключение встречных потоков сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной грязной и чистой посуды для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений). Для обеспечения щадящего питания на производстве используется пароконвектомат.

В связи с отсутствием цеха первичной обработки овощей ИП обеспечил поставку на производство очищенных корнеплодов – овощных полуфабрикатов.

Все производственные ванны оборудованы подводкой холодной, горячей воды смесителями с душ-насадками. Производственное оборудование и моечные ванны на пищеблоке присоединены к канализационной сети через воздушные разрывы, во всех цехах организованы канализационные трапы с уклонами. В моечной столовой, кухонной посуды и горячем цехе установлены резервные источники горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой всех производственных цехов в периоды проведения профилактических и ремонтных работ.

В учреждении, для обеспечения здоровым питанием обучающихся, имеется примерное 20-дневное меню для разных возрастных групп, которое согласовано с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Меню-раскладки на все блюда содержат количественные данные о рецептуре блюд.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Организовано горячее питание учащихся с учетом продолжительности их пребывания в учреждении: одно - и двухразовое. Предлагаются на выбор обеды. На переменах организовано питание 2-х видов:

- путем предварительного накрытия столов по классам (за каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы);
- отпуск завтрака или обеда с использованием линии раздачи по талонам на выбор - по типу «шведского стола».

Предварительное накрывание осуществляют официантки, которые находятся в структуре ИП. Условия свободного выбора обеспечиваются ассортиментом дополнительного питания, который согласован с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

Прием пищи осуществляется на следующих переменах:

3 перемены	время	Классы
1-ая перемена	9.15-9.25	1а, 1б, 1в, 1г, 2а,
2-ая перемена	10.10.- 10.25	2б, 3б, 3в, 4а, 4в, 4г
3-ая перемена	11.10.- 11.30	3а, 5а, 5в, 5э, 6а, 6в
4-ая перемена	12.15.- 12.35.	6б, 6г, 7а, 7б, 7г, 8а, 8б, 8в
5-ая перемена	13.20.-13.35.	9а, 9б, 10а, 11а
2 смена	13.20.-13.35.	2в, 2г, 3г, 4б

ИП Сычева Н.Д. входит в состав Некоммерческого Партнерства «Лидер». В работе по организации питания используется программное обеспечение НП «Лидер», включающее разработку, подсчет и оформление ежедневного меню, меню – требований, накопительных ведомостей за каждые 10 дней с данными по содержанию Б.Ж.У., микроэлементов и витаминов.

Обеспечение пищевыми продуктами производится по договорам, заключенным между поставщиками и ИП Сычевой Н.Д.:

- с ООО «Синтез» на поставку продукции из курицы;
- с ИП Халтуриным А.Ю. на поставку мяса, рыбы, куры, сельди;
- с ИП Спирин В.П. на поставку филе рыбы;
- с ООО «Русь» на поставку мяса;
- с ИП Железновым В.Г. на поставку бакалеи, молочной продукции;
- с ООО «САНФРУТ-Трейд» на поставку соков;
- с ООО «КДВ-Групп» на поставку кондитерских изделий;
- с ИП Шелковниковым на поставку бакалейных товаров;
- с ООО «Эверест» на поставку бакалеи, консервов;
- с ИП Боровец на поставку овощей, фруктов, сухофруктов;
- с ООО «Пермские овощи» на поставку овощей, фруктов.
- с ООО «Регион» на поставку голени цыпленка бройлера;
- с ООО «Синтез» на поставку колбасных изделий, цыплят;
- с ООО «Гермес» на поставку бакалеи.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверений качества, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии).

При анализе стоимости продуктов от поставщиков отмечено значительное повышение цен за период с 01.09.2014г по 28.02.2015 г., а именно:

- говядины – на 30-33%;
- рыбы – на 30 – 54 %;
- яйца – на 51 %;
- колбасных изделий – на 34%
- свежих фруктов – на 50 %;
- сухофруктов – на 30 %;
- овощей – на 100 %;
- молочной продукции – на 35 %;
- макаронных изделий – на 40 %;
- круп – на 35 %

В связи с этим со 02.02.2015 г. увеличена стоимость завтраков на 17 %, обедов - на 10 %.

Общее меню для организованного питания

02.03.2015 г.	Наименование блюд	Выход, г
Завтрак – 75,00 рублей	Филе куриное в соусе с томатом	70/70
	Макаронные изделия отварные	150
	Огурец соленый	10
	Сок	200
	Хлеб пшеничный	30
Обед 1 вариант – 81,00 рубль	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	250/35
	Шницель из курицы припущенный	80
	Каша гарнирная гречневая с маслом	150
	Чай с сахаром	200/15
	Хлеб пшеничный	30
Обед 2 вариант – 81,00 рубль	Шницель из курицы припущенный с соусом	80/50
	Каша гарнирная гречневая с маслом	150
	Сок	200
	Хлеб пшеничный	30

	Крендель сахарный	75
--	-------------------	----

03.03.2015 г.	Наименование блюд	Выход, г
завтрак	Салат из свежей капусты	60
	Плов из отварной говядины	180
	Чай с сахаром	200/15
	Хлеб пшеничный	30
Обед, 1 вариант	Суп - рассольник	255
	Филе минтая отварное	80
	Картофель отварной в молоке	150
	Хлеб пшеничный	30
	Чай с сахаром	200/15
Обед, 2 вариант	Филе минтая отварное	80
	Картофель отварной в молоке	150
	Огурец соленый	10
	Чай с сахаром	215
	Хлеб пшеничный	30
	Плюшка «Эстонская с сыром»	50

Занижена рекомендуемая масса порций первых, мясных и рыбных блюд, гарниров и салатов для обучающихся 11 лет и старше, что не обеспечивает требования п.6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Стоимость бесплатного питания не изменилась: 1 – 4 классы – 53 рублей 31 копейка; 5 – 11 классы - 59 рублей 76 копеек

Меню для отдельных категорий, получающих бесплатное питание, 1 - 4 классы

02.03.2015 г.	Наименование блюд	Выход, г
Завтрак	Шницель из курицы припущенный	80
	Каша гарнирная гречневая с маслом	150
	Огурец соленый	60
	Чай с сахаром	200/15
	Хлеб ржаной	30
	Хлеб пшеничный	40

03.03.2015 г.	Наименование блюд	Выход, г
Завтрак	Каша ячневая молочная вязкая с маслом	150/5
	Масло сливочное	10
	Кофейный напиток с молоком	200
	Хлеб пшеничный	50
	Яблоко свежее	1 шт

Журналы по организации питания ведутся по установленной форме.

Количество учащихся, получающих организованно горячее питание по предварительным заявкам за родительскую плату в 3 четверти 2015 учебного года:

Классы	Общее количество учащихся	Получают завтрак	Получают обед	Получают завтрак и обед	Всего
1 ступень (1-4 классы)	453	64 – 14 %	154 – 34%	180 – 40 %	85 %

2 ступень (5-9 классы)	475	102 – 21 %	240 – 51 %	0	72%
3 ступень (10-11 классы)	51	0	0	0	0
Итого	979	166 – 35,6%	394 – 34 %	180 – 18 %	740 – 76%

Количество учащихся, получающих горячее питание без предварительных заявок за родительскую плату в 3 четверти 2015 учебного года:

Классы	Общее количество учащихся	Получают завтрак	Получают обед	Получают завтрак и обед	Всего
1 ступень (1-4 классы)	453	49 – 11 %	0	0	11 %
2 ступень (5-9 классы)	475	46– 10 %	50 –11 %	0	20%
3 ступень (10-11 классы)	51	6 – 12 %	27 – 53%	17 – 33 %	98%
Итого	979	101 – 10%	77 – 8 %	17– 2 %	195 – 20%

Количество учащихся, получающих бесплатное питание в 3 четверти 2015 уч. года:

Классы	Общее количество учащихся	Получают питание	%
1 ступень (1-4 классы)	453	41	9
2 ступень (5-9 классы)	475	46	10
3 ступень (10-11 классы)	51	6	12
Итого	979	93	9

В образовательном учреждении получают горячее питание 95 % обучающихся 1 - 11 классов, а именно: в 1 - 4 классах организованно питается 97 %; в 5-9 классах – 92 %, 10-11 классы – 98 %. Буфетной продукцией питается дополнительно 3,2 % учащихся.

Оплата за питание учащихся осуществляется в основном за безналичный расчет с использованием программно-технического комплекса на основании соглашения с ОАО АКБ «Авангард» от 18.12.2013 г. «Об осуществлении безналичных расчетов, иных банковских операций и сделок с использованием программно-технического комплекса «Авангард Интернет - Банк». Безналичный расчет осуществляется по именованным карточкам через терминалы, которые установлены в обеденном зале перед раздачей. Возможен наличный расчет за буфетную продукцию и дополнительное питание.

Оценку качества приготовленных блюд проводит бракеражная комиссия на основании приказа директора МАОУ «Гимназия № 33» № СЭД-01-03-122 от 04.09.2014 г. «О создании бракеражной комиссии по проведению бракеража готовой продукции столовой гимназии». Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража пищевых продуктов готовой кулинарной продукции».


На момент проверки в МАОУ «Гимназия № 33» отсутствует медицинский персонал, что не обеспечивает исполнение договора муниципальным бюджетным учреждением здравоохранения «Городская детская клиническая больница № 9 им. Пичугина П.И.» о медицинском обслуживании учащихся МАОУ «Гимназия № 33» от 31.05.2013 г.

Таким образом, медицинским работником не контролируется качество поступающих продуктов, не контролируется правильность закладки продуктов, не контролируется приготовление готовой пищи, не проводится оценка качества блюд, не проводится осмотр работников перед началом работы на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, не контролируется качественный и количественный состав рациона питания, что является нарушением п. 14.4., п. 14.6., п. 14.7., п. 14.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Старший помощник прокурора Свердловского
района г. Перми

(должностное лицо или должностные лица, проводившие проверку)


(подпись)

Бузмакова В.В.
(фамилия, имя, отчество)

Главный специалист-эксперт отдела надзора
по гигиене детей и подростков

(должностное лицо или должностные лица, проводившие проверку)

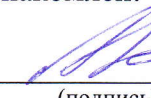

(подпись)

Дудина В.Н.
(фамилия, имя, отчество)

С актом по результатам мероприятий по надзору ознакомлен:

Директор МАОУ «Гимназия № 33»

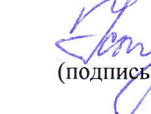
(должность лица (лиц), в присутствии которых проводились мероприятия по контролю)


(подпись)

Н.Я.Мельчакова
(фамилия, имя, отчество)

Индивидуальный предприниматель

(должность лица (лиц), в присутствии которых проводились мероприятия по контролю)


(подпись)

Н.Д.Сычева
(фамилия, имя, отчество)