

Одинцовский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

г. Одинцово. Можайское шоссе,
д.12
(место составления акта)

“ 29 ” сентября 2017 г.
(дата составления акта)
13-00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ _____

По адресу/адресам: Московская область, г.Одинцово, ул.Северная, д.20
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о плановой выездной проверке № 10- 3897-д от 21.08.2017г.

была проведена _____ (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))
плановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

МБОУ Одинцовская средняя общеобразовательная школа № 9 имени М.И. Неделина
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

13 сентября 2017 г. с 11 час. 30 мин. до 13 час. 30 мин. Продолжительность 2ч

29 сентября 2017 г. с 11 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 2ч
(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 2 дня/ 4 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Одинцовским территориальным отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки)

Зурико З.А.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Молоканова Елена Николаевна- главный специалист-эксперт;
Кузнецова Татьяна Петровна – главный специалист-эксперт;

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования)

экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор МБОУ Одинцовская СОШ № 9 имени М.И. Неделина Кушко Зоя Леонидовна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено:

Школа имеет лицензию на образовательную деятельность от 04.06.2015г. Серия 50 Л01 № 0005246. Лицензия выдана бессрочно.

Имеется лицензия МУЗ «Городская поликлиника № 3» на осуществление медицинской деятельности по адресу школы.

ИНН 5032036150; ОГРН 1035006468991

Представлены договора:

1. Муниципальный контракт об организации питания учащихся № 0117 от 25.05.2017г. с ООО «Комбинат питания»
2. Договор № 540 от 30.12.2016г. с ФГУП «Московский областной центр дезинфекции» о проведении дезинсекции и дератизации.
3. Договор № 25-202/07/17 от 25.07.2017г. об оказании услуг по утилизации отходов I-IV кл. опасности с «ООО «Эковейст групп». Акт выполненных работ от 27.07.2017г. ОАО «Одинцовское коммунальное хозяйство и благоустройство».
4. Договор № 10124 от 30.12.2016г. на вывоз ТБО с ОАО «Одинцовское коммунальное хозяйство и благоустройство».
5. Договор « 5.6/639 от 30.12.2016г. на техническое обслуживание холодильного и технологического оборудования с ООО «Морена»

Земельный участок имеет площадь 0,5 га, огорожен металлическим забором на высоту 200 см. по всему периметру. Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки имеют асфальтовое покрытие. На территории оборудованы: баскетбольная и волейбольная площадки, стадион, имеющий травяное покрытие.

Инженерные сети – водоснабжение, водоотведение, отопление – централизованные, от городских сетей. Для сбора отходов на территории школы, со стороны входа в пищеблок установлены 2 мусоросборника с крышками. Контейнерная площадка оборудована.

Здание школы типовое, 1974 года постройки, 3-х этажное, с пристройкой (спортзал, столовая).

В 2007-2008 г. проводилась облицовка фасада, замена оконных блоков, замена электропроводки, труб холодного и горячего водоснабжения, ремонт санузлов для мальчиков. В 2014г. проведен ремонт помещений первого этажа.

Количество учащихся по проекту 800 чел, фактически – 824чел, в т.ч. в начальных классах 374 чел. Количество классов 31, в т.ч. начальных классов – 16. Групп продленного дня – 8, время их работы до 16-30, коррекционных до 18-00. Спален нет, сон для первоклассников посещающих группу продленного дня не организован.

Обучение ведется в одну смену, по 5-ти дневной неделе.

Наполняемость классов в начальной школе: от 29 до 33чел., в классах коррекции от 9 до 12. В средней школе: от 22 (8б, 9а) до 31 (7а, 7б) чел. В старшей школе, в 10 классе 33 ученика, в 11 классе -25 учеников. Нормы площади на одного ребенка не соблюдены в 1а,1б,1в,2а,2б,2в,2э, 3а,3б,3в,4а,4б,5а,5б,6б,6в,7а,7б,7в,8а,8б,9б,10а,11а классах, так как средняя площадь классных комнат начальной школы составляет 48-49 кв. м, классов средней школы – 48- 51,6 кв.м.,

Гардероб для учащихся школы организован на первом этаже. Гардероб оснащен вешалками, крючками для одежды. В холле имеются скамьи для переодевания.

Туалеты имеются на каждом этаже – по 1 для мальчиков и девочек (по 2-3 унитаза, оборудованных кабинками с дверями, 1-2 умывальные раковины, на каждом этаже по 2 санузла. В туалетах для мальчиков имеются писсуары. В туалетах имеются ниши, где имеются отдельные технические краны для набора воды и места для ее слива. В санузлах стены и полы облицованы керамической плиткой. Бумажных полотенец либо электрополотенец нет, мыло и туалетная бумага имеется.

Начальная школа обучается на втором этаже. За каждым классом начальной школы закреплен кабинет. Для основной школы образовательный процесс организован с использованием классно-кабинетной системы. Учебные помещения имеют рабочую зону - размещение учебных столов для обучающихся, рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, технических средств обучения (ТСО). В классах стены окрашены краской светлых тонов, на полу линолеум. В кабинете русского языка №37 имеется дефект плиточного покрытия на потолке. Кабинеты химии, физики, биологии имеют лаборантские. В помещениях начальных классов, лабораториях учебных кабинетов, помещениях медицинского назначения, установлены умывальники. В кабинете химии вытяжной шкаф имеется только в лаборантской. Имеется 1 кабинет информатики – по 48,5 кв.м., где установлены вдоль стен по 14 компьютеров с ж/к мониторами. Расстояния между мониторами составляет 1,2 -1,5 м. Столы в кабинетах информатики специальные для работы на компьютере, стулья ученические, по высоте регулируются (все одинаковые по высоте). На окнах кабинета информатики установлены жалюзи. Учебная мебель промаркирована в соответствии с ростовыми показателями, рассаживание школьников проводится в соответствии с их ростом. Для обучающихся начального общего образования отсутствуют парты с регулятором наклона поверхности рабочей плоскости.

Освещение – естественное и искусственное (люминесцентные лампы). Дополнительное освещение над досками отсутствует в следующих кабинетах: домоводство, физика, химия, биология. Во время проверки не исправных потолочных ламп в классах нет. Измеренные уровни искусственного освещения в кабинетах отвечают требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (протокол филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в Московской области» № 258- от 13.09.2017г.)

Вентиляция вытяжная канальная с удалением воздуха из верхней зоны и неорганизованное проветривание.

Отопление от систем централизованного отопления. Для измерения параметров микроклимата(температура воздуха) в кабинетах установлены бытовые термометры. В спортивном зале термометр отсутствует.

В кабинете химии расположенном на 3 этаже (площадь 51,4 кв.м.+ лаборантская) имеется раковина с подводкой воды. Шкаф и вытяжная вентиляция с механическим побуждением находится в рабочем состоянии, со стороны класса шкаф закрыт. Лабораторные работы с использованием химических веществ с сильными запахами в классе не проводятся. При необходимости демонстрационные опыты проводятся с использованием вытяжного шкафа в лаборантской. Реактивы, поступающие, в школу разделены на группы. Для хранения реактивов в лаборантской установлены шкафы с глухими дверями. Неорганические и органические реактивы хранятся в разных секциях по классам соединений. Огнеопасные, токсичные вещества, концентрированные кислоты хранятся в сейфе под замком.

Школа имеет спортивный комплекс, расположенный на 1 и 2 этажах, в него входят спортзал и тренажерный зал. Спортивный зал расположен на 2 этаже, площадь спортивного зала составляет 266,5 кв. м. Площадь спортивного зала составляет 266,5 кв. м, полы деревянные, отопительные батареи закрыты экранами из ДСП, на окнах повешены сетки, искусственное освещение люминесцентное, проветривание осуществляется через окна. При спортзале имеется 2 раздевалки. В раздевалках оборудованы крючки для одежды, имеются скамейки. Перед входом в спортивный зал и раздевалки имеется шелушение и отколы краски на потолке и стенах.

На первом этаже школы расположена библиотека с читальным залом. В школе имеется кабинет обслуживающего труда, оборудованный раковиной, электроплитой, кухонной мебелью, швейными машинками.

Актовый зал рассчитан на 300 посадочных мест, имеет площадь 192,5 кв.м.

Медицинский пункт школы расположен на 1 этаже, включает следующие помещения: кабинет врача (S -17 кв. м.), процедурный кабинет(S -10,9 кв.м). Кабинет врача оснащён: кушеткой, весы,

ростомером, шкафами для документации и одежды, письменным столом. Процедурный кабинет на высоту 1.8 м. облицован плиткой, оснащен: бактерицидной лампой, холодильником, кушеткой, шкафом для медикаментов. Штаты – 0,5 ст. медицинской сестры. Лицензирование медицинской деятельности проведено МУЗ Одинцовская ЦРБ. Документация ведётся. Осмотр детей на педикулез проведен.

Количество работающих в школе 60. Медицинские книжки представлены. Медосмотр пройден в полном объеме. У следующих сотрудников отсутствуют сведения о вакцинации против дифтерии и столбняка: Белозерцева О.В., Вараксина Г.В., Нетилева И.В., Кушко З.Л., Долгова М.З., Якушева Е.С., Ильина Т.В., Човник Н.С., Сергачева Л.В., Корнеев И.Г., Макаренко И.А., Егонощук К.П., Эндеберя О.А.

Представленное расписание уроков в первом классе, в первые 2 месяца включает 3 урока в день, с ноября 4 урока. Занятия начинаются в 8.30, длительность урока составляет 35 мин., длительность перемен составляет -10-мин., имеется динамическая пауза длительностью 40 мин. после 2 урока. Расписание уроков в начальной школе включает 4-5 уроков в день. Длительность урока составляет 45 минут. Длительность перемен составляет от 5 до 20 мин., имеется 2 перемены длительностью 20 мин., после 3 и 5 уроков. Наибольшая нагрузка приходится в 1-ом А классе на среду, во 2-ом А классе на вторник, в 3-ем А классе – на вторник и четверг, в 4-ом А классе на вторник. Максимальный объем аудиторной недельной нагрузки не превышает нормируемую. В первых классах он составляет 21 час, во вторых- четвертых классах 23 часа. Внеурочная деятельность в первых и вторых классах начинается через 45 минут после основных занятий, максимальный недельный объем нагрузки внеурочной деятельности составляет 10 академических часов.

Расписание уроков 5-10-х классов включает 5-7 уроков в день. Занятия начинаются в 8.30, длительность урока составляет 45 мин., длительность перемен составляет от 5 до 20 мин., имеется 2 перемены длительностью 20 мин., после 3 и 5 уроков. Чередование естественно - математического и гуманитарных циклов проводится. Максимальный объем аудиторной недельной нагрузки не превышает нормируемую. В пятых классах он составляет 28 часов, в шестых классах 29 часов, в седьмых 31 час, в восьмых 32 часа, в девярых 32 часа, в десятом- 33 часа, в одиннадцатом- 32 часа. Наибольшая нагрузка приходится в 5а классе – на вторник, в 6а классе на четверг и пятницу, в 7 а классе - на четверг, в 8 а классе - на понедельник и среду; в 9-ом а классе- на вторник; в 10 а классе- на вторник и четверг; в 11а классе- на понедельник и вторник.

Горячее питание

Организацию горячего питания для учащихся школы осуществляет ООО «Комбинат питания».

Пищеблок расположен на 1 этаже здания школы. Работает на полном технологическом цикле переработки сырья. Имеется отдельный вход для поступающей продукции.

Внутренняя отделка пищеблока выполнена из материалов, допускающих возможность влажной уборки и дезинфекции: стены цехов отделаны глазурованной плиткой, полы выложены керамической плиткой. На стенах, потолке лестничного пролета ведущего в подвальное помещение отслоение и шелушение краски, следы видимой плесени, в обеденном зале в углах, на стыках стен и потолка шелушение краски, около радиаторов – видимые следы плесени.

В производственных ваннах имеются воздушные разрывы в местах присоединения моечных ванн к канализационной сети. Предусмотрена установка резервного источника горячего водоснабжения – электрокипяtilьник.

Горячий цех и моечная кухонной и столовой посуды оборудованы приточно – вытяжной системой вентиляции.

При искусственном освещении используются светильники во влагопылезащитном исполнении. В кладовых для хранения продуктов (подвальное помещение) на осветительных приборах отсутствует защитная арматура.

Всего в школе обучается 823 учащихся, питается: завтраки 817 человек (357-льготники), обеды 431 человек (141 – льготники), полдников нет. Получают питание (завтраки и обеды) – 431 человек (141-льготники). Питание детей осуществляется: завтраки в 3 перемены, обеды в 2 перемены. Стоимость завтрака составляет 48 рублей, обеда 52,8 рублей.

Завтраки для первых – вторых, третьих, четвертых (3) классов организованы после 1-го урока, длительность перемены 15 минут; для вторых, четвертых классов организованы после 2-го урока, длительность перемены 15 минут; после 3-го урока завтракают 3 классы и учащиеся льготной категории 5-11 классов, длительность перемены 20 минут.

Обеды для начальных классов организованы с 12.20, для всех учащихся с 13.15.

Обеденный зал предусмотрен на 160 посадочных мест, оборудован столовой мебелью (столы, табуретки) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В обеденном зале установлены 3 раковины для мытья рук, имеется мыло и одноразовые полотенца для рук.

Меню, утвержденное директором школы, вывешено в обеденном зале (в котором указано: наименование, выход и цена готового блюда).

На пищеблоке школьного питания предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования, позволяющий осуществлять приготовление и реализацию кулинарной продукции. Взаимное расположение производственных помещений обеспечивает поточность технологического процесса, отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, персонала пищеблока и учащихся.

В состав помещений пищеблока входят: производственные, складские и бытовые помещения. Производственные помещения включают: линию раздачи готовых блюд и буфет, горячий цех, мясорыбный цех, моечная столовой и кухонной посуды.

В состав складских помещений входят: кладовая для хранения продуктов. Линия раздачи готовых блюд и буфет оборудованы: мармитами для 1-х и 2-х блюд, охлаждаемой витриной (температурный режим +4*С), стеллажом для буфетной продукции. На момент проверки мармиты в рабочем состоянии. Хранение столовых приборов на линии раздачи осуществляется в металлических кассетах из нержавеющей стали, ручками вверх. В буфете реализуются товары буфетной продукции (соки, вода б/газа, шоколад, кондитерские изделия), сроки годности и условия хранения соблюдаются.

Горячий цех оборудован: электрическими плитами, пароконвектоматом, жарочным шкафом, производственными столами, электросковородой, весами, тестомесом, универсальным приводом, раковиной для слива гарнира, 3-мя холодильниками (для хранения молочной и мясной гастрономии, температурный режим от +2*С до +4*С). В холодильнике, на отдельно выделенной полке, при температурном режиме +2*С хранятся суточные пробы. Отбор суточных проб проведен в полном объеме (не менее 100 грамм), в стеклянные банки с плотно закрытыми крышками, с указанием даты отбора и наименованием приема пищи. Промаркированные доски и ножи хранятся в кассете на стене. Хранение хлеба осуществляется во встроенном шкафу, на отдельных полках. В шкафу имеются вентиляционные отверстия. При уборке шкафа для хранения хлеба используется специальная щетка, полки протираются салфетками, смоченными в 1% растворе уксуса.

Технологическое оборудование находится в рабочем состоянии.

Моечная столовой и кухонной посуды расположены в одном помещении, с выделением отдельных зон.

Зона столовой посуды оснащена: столом для приема использованной посуды, касетной посудомоечной машиной, 3-хсекционной ванной для мытья столовой посуды, 2-хсекционной ванной для мытья чайной посуды и столовых приборов (ванны имеют литраж объемной вместимости ванн и пробки из резиновых материалов), для ополаскивания посуды используется гибкий шланг с душевой насадкой, шкаф для хранения чистой посуды. Чистая столовая посуда после мытья не просушивается на решетчатых стеллажах, хранится стопками на столе. При осмотре посуды со сколами не выявлено.

Зона мытья кухонной посуды оснащена: 2-х секционной ванной, цельнометаллическим стеллажом для хранения чистой посуды. Для приготовления и хранения пищи используется посуда из алюминия. Имеются промаркированные емкости для хранения и дезинфекции чистой и использованной ветоши. Имеются инструкции о правилах мытья столовой и кухонной посуды с указанием концентрации и объемом применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Моющие средства «Прогресс» и дезинфицирующее средство

«Белизна» имеются в достаточном количестве. Пищевые отходы собираются в промаркированные баки с крышками. Имеется раковина для мытья рук, мыло, полотенце. Мясорыбный цех оборудован: односекционной ванной, электромясорубкой, производственным столом, весами, 2-мя низкотемпературными ларями (температурный режим -17*С) для хранения сырой замороженной продукции (куры, мясо, рыба), холодильником (температурный режим +6*С) для хранения квашеной продукции (капуста, огурцы) и консервации. Промаркированные доски и ножи хранятся в кассете на стене. Обработка яиц производится в 3-х емкостях. Обработанное яйцо перекладывается в чистую промаркированную ёмкость, имеется инструкция по обработке яиц. Для обработки яиц используется кальцинированная сода и хлорамин. Имеется раковина для мытья рук, мыло, полотенце.

Кладовые для хранения сыпучих продуктов расположены в подвальном помещении, оборудованы подтоварниками стеллажами (хранение консервации, круп, бакалеи, молока, кондитерских изделий, соков, воды). В кладовой для хранения сухих сыпучих продуктов отсутствуют приборы для измерения температуры и влажности воздуха. Сопроводительные документы на все продукты имеются. Товарное соседство и сроки годности продуктов соблюдаются.

Гардеробная для персонала организована в отдельной комнате подвального помещения, хранение личных вещей персонала осуществляется отдельно от санитарной одежды.

Санузел оборудован. В санузле имеется раковина для мытья рук, мыло, полотенце. Уборочный инвентарь для санузла промаркирован (красной) сигнальной краской и хранится там же (санузел).

Рядом с санузлом оборудовано отдельное помещение для хранения уборочного инвентаря. Для уборки каждого помещения выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи.

Предоставлены документы, в соответствии с СанПиН:

-журнал «Здоровья» ведется.

-журнал бракеража готовой продукции ведется. Выдача готовой продукции осуществляется за подписью 1-го человека.

-журнал бракеража на поступающую продукцию ведется.

-журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется.

-график проведения генеральных уборок имеется.

Представленное меню соответствует согласованному 10-дневному. В примерном 10 – дневном меню содержится информация о количественном составе основных пищевых веществах и энергии по каждому приему пищи, за весь день и в целом за период его реализации. Для приготовления блюд используется йодированная соль.

Предоставленные технологические карты содержат полную информацию о технологическом процессе приготовления блюда, отсутствуют ссылки на наименование сборника рецептов, номер рецептуры, год выпуска используемого сборника.

При проведении проверки 13.09.2017г. специалистом ФФБУЗ ЦГЭМО проведен отбор готовой продукции (5 проб), для проведения лабораторных исследований на калорийность.

По анализу калорийности обеда установлено, что суммарная калорийность обеда соответствует заявленной и составляет 642,00ккал при заявленных 597,48ккал. (протокол лабораторного исследования ФФБУЗ ЦГЭ по МО № 27036-27040 от 19.09.2017г.).

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

Юридическое лицо МБОУ Одинцовская СОШ № 9 допустило нарушения предусмотренные ст. 6.7. КоАП РФ

1. В кабинете русского языка №37 имеется дефект плиточного покрытия на потолке. Перед входом в спортивный зал и раздевалки имеется шелушение и отколы краски на потолке и стенах, что не соответствует требованиям п. 4.28 СанПиН 2.4.2. 2821-10. На стенах,

- потолке лестничного пролета ведущего в подвальное помещение отслоение и шелушение краски, следы видимой плесени, в обеденном зале в углах, на стыках стен и потолка шелушение краски, около радиаторов – видимые следы плесени, что не соответствует требованиям п.5.1.; п. 5.2. СанПиН 2.4.5.2409-08.
2. Нормы площади на одного ребенка не соблюдены в 1а,1б,1в,2а,2б,2в,2э, 3а,3б,3в,4а,4б,5а,5б,6б,6в,7а,7б,7в,8а,8б,9б,10а,11а классах, так как средняя площадь классных комнат начальной школы составляет 48-49 кв. м, классов средней школы – 48-51,6 кв.м., что не соответствует п. 4.7; п. 4.9 СанПиН 2.4.2. 2821-10.
 3. В туалетах отсутствуют бумажные или электрополотенца, что не соответствует требованиям п. 4.25 СанПиН 2.4.2. 2821-10.
 4. Для обучающихся начального общего образования отсутствуют парты с регулятором наклона поверхности рабочей плоскости, что не соответствует требованиям п. 5.3 СанПиН 2.4.2. 2821-10.
 5. Дополнительное освещение над досками отсутствует в следующих кабинетах: домоводство, физика, химия, биология, что не соответствует требованиям п. 7.2.6. СанПиН 2.4.2. 2821-10.
 6. В спортивном зале термометр для измерения температуры воздуха отсутствует, что не соответствует требованиям п. 6.2 СанПиН 2.4.2. 2821-10.
 7. Продолжительность перемены после 6 урока составляет мене 10 минут (5 минут). Перемены по 20 минут установлены после 2 и 5 уроков, что не соответствует требованиям п. 10.12 СанПиН 2.4.2. 2821-10.
 8. Расписание уроков в 6 «а», 8а и 11 классах составлено без учета распределения учебной нагрузки в течении недели. Наибольшая нагрузка в 6а классе приходится на четверг и пятницу, в 8 а классе - на понедельник и среду, в 11 на понедельник и вторник, что не соответствует требованиям п. п. 10.7 и приложения № 3 к СанПиН 2.4.2. 2821-10.
 9. У следующих сотрудников отсутствуют сведения о вакцинации против дифтерии и столбняка: Белозерцева О.В., Вараксина Г.В, Нетилева И.В., Кушко З.Л., Долгова М.З.Прохорова Н.В., Якушева Е.С.Ильина Т.В., ЧовникН.С., Сергачева Л.В., Корнеев И.Г.. Макаренко И.А.. Егонощук К.П.. Эндеберя О.А., что не соответствует требованиям п. 11.8 СанПиН 2.4.2. 2821-10.
 10. В кладовых для хранения продуктов (подвальное помещение) на осветительных приборах отсутствует защитная арматура, что не соответствует требованиям п. 3.7. СанПиН 2.4.5. 2409-08.
 11. В кладовой для хранения сухих сыпучих продуктов отсутствуют приборы для измерения температуры и влажности воздуха, что не соответствует требованиям п. 4.14. СанПиН 2.4.5. 2409-08.
 12. Чистая столовая посуда после мытья не просушивается на решетчатых стеллажах, хранится стопками на столе, что не соответствует требованиям п. 5.10. СанПиН 2.4.5. 2409-08.
 13. Выдача готовой продукции осуществляется за подписью 1-го человека, что не соответствует требованиям п. 14.6. СанПиН 2.4.5. 2409-08.


(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)


выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): _____

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): _____

нарушений не выявлено

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


(подпись проверяющего)


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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы:

протоколы Одинцовского филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в Московской области» :

искусственной освещенности № 258 от 13.09.2017г; исследований продуктов питания № 27036-27040 от 19.09.2017г.

предписание юридическому лицу от 29.09.2017г. № 10-38/292

Подписи лиц, проводивших проверку:

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



(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“19” сентября 20 17 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)