



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 Новосибирской области**

Челюскинцев ул., д. 7а, г. Новосибирск, 630132

телефон 220-26-78 факс 220-28-75 E-mail: [Upravlenie@54.rospotrebnadzor.ru](mailto:Upravlenie@54.rospotrebnadzor.ru) <http://www.54.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО75861582. ОГРН 1055406024794 ИНН/КПП 5406306550/540601001

Территориальный отдел Управления  
Роспотребнадзора по Новосибирской  
области в Карасукском районе

« 20 » октября 20 17 г.

(место составления акта)

(дата составления акта)

14.20 час

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ,**

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

№ 464

«09» октября 2017г.

13:00

(время)

по адресу: Новосибирская область,  
г. Карасук, ул.Тургенева, 14

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении плановой выездной проверки № 3249 от 22.09.2017г., Самойловой Лады Витальевны, заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

проведении проверки)

была проведена внеплановая, выездная проверка

(плановая/внеплановая,документарная/выездная)

в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения-  
технический лицей № 176 Карасукского района Новосибирской области

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)  
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ - ” - 20 - г. с - час. - мин. до - час. - мин. Продолжительность

“ - ” - 20 - г. с - час. - мин. до - час. - мин. Продолжительность

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 10 рабочих дней  
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области в Карасукском районе

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен**: (заполняется при проведении выездной проверки) директор МБОУ-технический лицей № 176 Кривушев С.А. 09.10.2017 г. 13.00 час.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо(а), проводившие проверку:

Шелковникова Инна Васильевна территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области в Карасукском районе;

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (в случае, если имеются), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:

Директор МБОУ технический лицей № 176 Карасукского района -Кривушев С.В.

Начальник хозяйственного отдела –Буш Р.Я.

(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:

■ сведения о результатах проверки, в том числе о выявленных нарушениях обязательных требований и требований, установленных муниципальными правовыми актами, об их характере и о лицах, допустивших указанные нарушения:

09.10.2017г.

13-00

МБОУ технический лицей № 176  
Новосибирская область, г. Карасук,  
ул.Тургенева, 14

Рассмотрены документы юридического лица, устанавливающие их организационно - правовую форму:

-Гражданско-правовой договор № 10-01/17 от 09.01.2017г

- Гражданско-правовой договор № 325/17 от 01.03.2017г

- Гражданско-правовой договор № 011/Н/17 от 22.03.2017г

- Гражданско-правовой договор № M217BO/17 от 05.04.2017г

- Гражданско-правовой договор № 55 от 23.08.2017г

Здание школы расположено в радиусе жилого сектора, на самостоятельном участке площадью 9000 кв.м., удаленность от проездов с нерегулярным движением автотранспорта до границы участка 20 м, радиус доступности для учащихся составляет 1000 м.

При входе на территорию и в здание МБОУ технический лицей № 176 Карасукского района размещены знаки о запрете курения.

Центральный подход и въезд на хозяйственную зону имеют твердое покрытие. Территория ограждена металлическим ограждением высотой 2 метра, по периметру участка – зеленые насаждения. Площадь озеленения составляет 50% площади его территории.

На земельном участке выделены следующие зоны: Физкультурно-спортивная зона, размещается на расстоянии 15 метров от здания школы. Спортивно – игровые площадки имеют твердое покрытие, футбольное поле – травяной покров.

Хозяйственная зона располагается со стороны пищеблока, на расстоянии 25 м расположены мусоросборные контейнеры на бетонированной площадке.

Здание построено в 1983 году, типовое, площадью 4241,1 кв.м Здание трехэтажное. Отопление центральное, водоснабжение централизованное холодное и горячее. Канализация централизованная через коллектор.

В школе организовано одноразовое (горячие завтраки) горячее питание для учащихся, на сумму 40 рублей в день на одного учащегося. Питание осуществляется в столовой школы, работающей на полуфабрикатах.

**Столовая** – размещена на 1-м этаже здания школы и имеет следующий набор помещений : горячий цех, моечная столовой и кухонной посуды, выделено место под овощной и мясо-рыбный цех, кладовая для сыпучих продуктов, овощной цех , бытовые помещения для персонала. **Обеденный зал на 90 мест. Перед залом установлено 3 умывальных раковины для мытья рук детьми (необходимо из расчета 1 кран на 20 посадочных мест), что является нарушением п.3.4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».** Обеспечены жидким мылом, держателями для одноразовых полотенец.

Раздача пищи проводится через раздаточный прилавок. Для приготовления мясных блюд используют полуфабрикаты. Поточность технологического процесса соблюдается.

Во всех помещениях пищеблока стены на высоту 2 м облицованы керамической плиткой, пол покрыт кафельной плиткой. В кухне, моечной, складском помещении для искусственного освещения применяются светильники во влаго-пылезащитном исполнении.

Горячий цех: 2 э/плиты на 8 конфорок, жарочный шкаф, тестомес, мясорубка-овощерезка, стеллаж, весы, ванна для мытья фруктов, 5 производственных цельнометаллических столов.

Овощной цех – 3 моечных ванны, 1 производственный стол.

Мясо-рыбный цех оборудован 1 моечной ванной, столом разделочным. Оборудован стол для обработки яйца.

Моечная столовой и кухонной посуды –имеется резервный источник горячего водоснабжения на 60 литров, 2 ванны для мытья кухонной посуды, стеллаж для чистой посуды, столы, сушилки и шкаф для столовой посуды.

Всё оборудование в рабочем состоянии.

Обработку яиц проводят в отведенном месте мясо-рыбного цеха. Используются промаркированные ёмкости, в том числе перфорированные емкости. Используется средство «Ника-2» в соответствии с инструкцией, инструкция вывешена.

Мытье столовой и кухонной посуды проводится в моечной в установленной двух-, трех-гнездной ваннах. Грязная посуда собирается на специально выделенном столе и поступает на мойку.

Перспективное сезонное меню согласовано Управлением Роспотребнадзора по Новосибирской области, предусматривает организацию одноразового горячего питания для детей 7-11 и 12-18 лет.

Учащиеся старших классов питаются через раздачу, практикуется накрытие столов.

Для мытья столовой и кухонной посуды используется моющее средство «Ника-супер».

Отбирается суточная проба от каждой партии приготовляемых блюд, хранятся в течение 48 часов в холодильном шкафу с маркировкой, температура хранения проб- +2 \*С. Стекланные емкости обрабатываются кипячением в специально выделенной кастрюле с маркировкой.

В соответствии с приложением 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» ведутся все учетные формы документации пищеблока. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Результат бракеража готовой пищи регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Для сбора отходов, бытового мусора установлены промаркированные ёмкости с крышками.

Сотрудники столовой обеспечены специальной санитарной одеждой (халат, фартук, головной убор) в количестве трех комплектов на каждого работника.

В учреждении не организована централизованная стирка специальной санитарной одежды для персонала пищеблока.

Складское помещение для хранения продуктов оборудовано стеллажами и подтоварниками, среднетемпературным и низкотемпературным холодильным оборудованием.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов достаточно холодильного оборудования.

Нескоропортящиеся продукты хранятся в таре производителя. Маркировочные ярлыки сохранены до окончания срока реализации продукта в учреждении.

Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих продуктов питания представлены.

Снабжение продуктами осуществляется на спец.автотранспорте поставщика, копии договоров прилагаются. Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продуктов имеются (сертификаты, ветеринарные справки и качественные удостоверения).

Вентиляция естественная через фрамуги, окна. Вытяжной шкаф установлен над электроплитой. Светильники не размещаются над плитами, разделочными столами.

Склад оборудован стеллажами, установленными на высоту 50см от пола, имеются емкости с крышками для хранения продуктов.

Столы и стулья в обеденном зале покрыты пластиком. Столовая посуда хранится в шкафах, а кухонная – на стеллажах на высоте 0,5 м от пола.

Оборудование, кухонная посуда, разделочные доски, столы, ножи промаркированы, без видимых дефектов. Уборка проводится после приема пищи. Для уборки столов выделена

емкость. Столы моются горячей водой с добавлением моющих средств. Ветошь, щетки промаркированы, дезинфицируются, хранятся в сухом виде в чистой таре. Кухонная посуда моется отдельно от столовой.

Генеральная уборка в пищеблоке проводится ежемесячно согласно графика. Для сбора отходов, бытового мусора установлены промаркированные ёмкости с крышками.

Уборочный инвентарь маркирован, хранится в специально отведенном месте.

В столовой работает 7 человек, медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдено. Сотрудники столовой обеспечены специальной санитарной одеждой (халат, фартук, головной убор) в количестве трех комплектов на каждого работника.

В школе имеется необходимый набор помещений для изучения обязательных дисциплин и дополнительных предметов, все помещения используются по назначению. Учебные кабинеты размещены на 3 этажах здания.

Учащиеся 1 ступени обучаются в закреплённых за каждым классом учебных помещениях на 1 этаже. Занятия для обучающихся 2-3 ступени проводятся по классно-кабинетной системе.

Мастерские для мальчиков (столярная и слесарная) и девочек (кабинет домоводства и швейный) размещены в отдельностоящем здании. Отделка отвечает требованиям санитарных правил и нормативов. Условия для соблюдения личной гигиены созданы: установлены в мастерской и кабинете домоводства раковины для мытья рук. Для оказания первой медицинской помощи имеется аптечка. Оборудование (верстаки, сверлильные и точильные станки) установлены с учётом создания благоприятной позы и профилактики травматизма.

Спортивный зал площадью 391,5 кв.м. Отделка: пол деревянный, стены покрашены масляной краской. Естественное освещение одностороннее. Искусственное освещение представлено люминисцентными лампами, защитная арматура имеется. На отопительных приборах установлены съёмные деревянные решётки, окна оборудованы защитной сеткой. Раздевалки для мальчиков и девочек оборудованы на 1 этаже.

Библиотека(площадь 36,1 кв.м.) размещается на 1 этаже. В помещении библиотеки выделены следующие зоны: читальные места, информационный пункт(выдача и приём литературы), книгохранилище.

В учебных помещениях школы установлены столы ученические двухместные с трехрядной установкой мебели. Учебных кабинетов- 22.

Кабинет химии площадью- 52, 2 кв.м., лаборантская имеется. Установлен демонстрационный стол на подиуме, двухместные ученические столы для кабинета химии. Лабораторные занятия проводятся с использованием вытяжного шкафа. Изучение курса строится на основе систематического применения демонстративного материала.

Кабинет физики площадью- 52,0 кв.м, лаборантская имеется.

Кабинетов информатики 2 ( площадь 72 м.кв. – 13 рабочих мест, 13 м.кв.- 11 рабочих мест). Отделка отвечает требованиям санитарных правил и нормативов. Естественное освещение одностороннее. Искусственное освещение - люминисцентные лампы с защитной арматурой, площадь на одно рабочее место 5,8 и 5,6 кв.м., что отвечает требованиям СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03». Рабочие места оборудованы компьютерными столами и стульями.

**Конструкция рабочих стульев не обеспечивает поддержание рациональной рабочей позы при работе, не позволяет изменять позу с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления. Рабочие стулья не подъемно-поворотные, не регулируемые по высоте и углам наклона сиденья и спинки, что является нарушением п. 9.6 СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».**

Оконные проемы не оборудованы регулируемыми устройствами типа: жалюзи, занавесей, внешних козырьков, что является нарушением п. 3.2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

Искусственное освещение учебных кабинетов и вспомогательных помещений представлено люминисцентными лампами с защитной арматурой.

Естественное освещение боковое, одностороннее. Окна оборудованы солнцезащитными устройствами (тканевые шторы, жалюзи). Основной световой поток расположен слева от обучающихся. Классные доски оборудованы софитами, размещёнными на 0.3 метра выше верхнего края и на 0.6 метра в сторону класса перед доской.

На первом этаже здания школы расположен гардероб для учащихся оборудованный вешалками с крючками.

Въезды и входы на участок, проезды и подходы к зданию школы имеют твердое асфальтированное покрытие. Наружное освещение по периметру здания школы в рабочем состоянии. Уборка участка проводится качественно.

Режим работы образовательного учреждения – 6-ти дневная учебная неделя. Обучение учащихся 1-го класса проводится по 5 дневной учебной неделе.

Начало занятий с 8:00 часов. Продолжительность уроков 40- 45 минут.

Продолжительность перемен между уроками составляет 10 минут, после 2 и 3 уроков – 20 минут, после 4, 5 и 6 уроков - 10 мин. Сформировано 37 классов-комплектов. Учебные занятия в школе проводятся в 2 смены. Наполняемость классов составляет: от 21 до 25 человек.

Расписание уроков составлено отдельно для обязательных и факультативных занятий. По представленному расписанию на 2017-2018 учебный год проверено распределение учебной нагрузки в течение дня и недели во всех классах. Недельная образовательная нагрузка для учащихся 1 кл. при пятидневной неделе составляет 21 час, для 2-4 классов-23 часа, для 5 кл. при шестидневной неделе-30 ч., 6 кл.-32 ч., 7 кл.-33 ч., 8-11 кл.-34 ч.

Максимальная допустимая нагрузка в течение дня составляет: для обучающихся 1-х классов-4 урока и 1 день – 5 уроков; для обучающихся 2-4 классов не более 5 уроков в день и 1 раз в неделю 6 уроков, 5-6 классов не более 6 уроков, для обучающихся 7-11 классов - не более 7 уроков.. **При составлении расписания уроков в 1,2,3,4 классах не проводится чередование различных по сложности предметов в течение дня (русский и иностранный язык, математика); для обучающихся 2,3,4 классов наиболее трудные предметы проводятся на 1 уроке (во 2 классе урок русского языка в среду, четверг, английский язык в пятницу; в 3 классе урок русского языка в вторник, среду, четверг, английский язык в пятницу; в 4 классе: русский язык во вторник), что является нарушением п.10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».**

Расписание уроков составлено с учетом хода дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкале трудности учебных предметов.

В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся. Обучение в 1 классе осуществляется с использованием «ступенчатого» режима обучения в первом полугодии.

Для удовлетворения биологической потребности в движении во всех классах проводится по 2 урока физической культуры в неделю.

В здании школы имеются туалеты для мальчиков и девочек В санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги. Всё санитарно-техническое оборудование в исправном состоянии. Пол и стены выложены плиткой.

Питьевой режим организован с помощью питьевого фонтанчика с ограничительным кольцом.

Внутренняя отделка кабинетов: потолки подвесные, стены отделаны стеновыми панелями, полы покрыты линолеумом, в обеденном зале, санитарном узле высланы метлахской плиткой, без дефектов и механических повреждений. Влажная уборка проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полимерные материалы для внутренней отделки школы не использовались.

В целях профилактики ОРВИ и гриппа образовательное учреждение обеспечено достаточным количеством моющих и дезинфицирующих средств, средствами индивидуальной защиты (маски). Регулярно проводятся проветривание помещений и влажная уборка.

Работающих- 120 человек, медицинский осмотр и гигиеническое обучение и аттестация пройдены.

Проведён отбор проб. Оформлен протокол отбора проб № 3249 от 09.10.2017 г.

Филиалу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» в Карасукском районе выдано определение о назначении экспертизы № 217 от 09.10.2017г.

Законному представителю МБОУ технический лицей №176 Карасукского района вручено уведомление о назначении времени и места составления протокола об административном правонарушении от 09.10.2017г. № 3249.

17.10.2017г. 17-00 Территориальный отдел Управления  
Роспотребнадзора по НСО в Карасукском районе  
г.Карасук, ул.Коммунистическая,58

В территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области в Карасукском районе из филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» в Карасукском районе поступили результаты лабораторных исследований:

-Экспертное заключение по результатам измерения ионизирующих излучений № Ф-116 от 16.10.2017г.(вх. № 2504 от 17.10.2017г):

Мощность экспозиционной дозы гамма-излучения в кабинете математики МБОУ Технического лицея №176, расположенного по адресу: г. Карасук, ул. Тургенева, 14 не превышает предельно допустимый уровень, установленный СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности» (НРБ-99/2009).

-Экспертное заключение по результатам инструментальных измерений мебели № Ф-115 от 16.10.2017г.(вх. № 2504 от 17.10.2017г):

Размеры столов, стульев в кабинетах 2 «Б», 3 «А», 3 «В» классов, не соответствуют росту детей, что является нарушением требованиям п.5.3, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

Маркировка мебели в кабинетах 2 «Б», 3 «А», 3 «В» классов, не соответствует размерам мебели, что является нарушением п.5.3, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

Маркировка мебели в кабинетах №14 русского языка, №24 математики, соответствует размерам мебели, что соответствует требованиям п.5.3, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

Законному представителю МБОУ технический лицей №176 Карасукского района вручено уведомление о назначении времени и места составления протокола об административном правонарушении от 17.10.2017г. № 3249/1.

18.10.2017г. 17-00

Территориальный отдел Управления  
Роспотребнадзора по НСО в Карасукском районе  
г.Карасук, ул.Коммунистическая,58

Представлена ведомость контроля за рационом питания с 02.10-12.10.2017г МБОУ  
технический лицей №2 Карасукского района:

| №п/п | Наименование группы продуктов | норма продукта в граммах (11лет и старше) 25% от сут. | фактически выдано продуктов в нетто на одного ребенка в гр. в среднем за 10 дней | %выполнения нормы (+,-) |
|------|-------------------------------|---|--|-------------------------|
|      | хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 30  | 30   | 100                     |
|      | хлеб пшеничный                | 50  | 50,1   | 100                     |
|      | крупы, бобовые                | 12,5  | 12,8   | 102                     |
|      | макаронные изделия            | 5   | 5  | 100                     |
|      | картофель                     | 63  | 66   | 104                     |
|      | овощи свежие, зелень          | 100   | 102  | 102                     |
|      | фрукты свежие                 | 50  | 49,1   | 98,2                    |
|      | фрукты сухие                  | 5   | 4,7  | 95                      |
|      | соки                          | 50  | 54   | 108                     |
|      | мясо                          | 36  | 36,3   | 100                     |
|      | рыба                          | 20  | 20,7   | 103                     |
|      | колбасные изделия             | 5   | 4,8  | 96                      |
|      | молоко                        | 75  | 78,6   | 104                     |
|      | кисломолочные продукты        | 45  | 45   | 100                     |
|      | творог                        | 15  | 15,3   | 102                     |
|      | сыр                           | 3   | 3  | 100                     |
|      | сметана                       | 2,5   | 2,5  | 100                     |
|      | масло растительное            | 5   | 4,9  | 98,7                    |
|      | масло сливочное               | 8,7   | 8,8  | 101                     |
|      | сахар                         | 11  | 11,4   | 103,5                   |



|  |                      |   |   |     |
|--|----------------------|---|---|-----|
|  | кондитерские изделия | 4 | 4 | 100 |
|--|----------------------|---|---|-----|

В течение двух недель с 02.10.2017г по 12.10.2017 г. обучающиеся МБОУ технический лицей №176 Карасукского района обеспечены набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека.

19.10.2017г. 15-17 Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по НСО в Карасукском районе г.Карасук, ул.Коммунистическая,58

В территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области в Карасукском районе из филиала ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Новосибирской области» в Карасукском районе поступили результаты лабораторных исследований:

-Экспертное заключение по результатам лабораторных исследований № Д/001143 от 18.10.2017г.(вх. № 2536 от 19.10.2017г):

Исследованная проба готового блюда (овощное рагу) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", гл.2, ст.7, приложение 2, п.1.8 по исследованным микробиологическим показателям (протокол № 3976 от 13.10.2017г.).

Исследованная проба котлеты мясной подверглась достаточной термической обработке (протокол № 4043 от 17.10.2017г.).

Проба воды холодной питьевой из водопроводного крана пищеблока соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 по исследованным микробиологическим показателям (протокол № 3968 от 11.10.2017г.).

В смывах с объектов внешней среды бактерии группы кишечной палочки не обнаружены (протокол № 3970 от 11.10.2017г.).

Исследованная проба компота из сухофруктов соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п 9.1 приложение 4 таблица 1 по содержанию витамина С (протокол № 4041 от 17.10.2017г.).

Исследованная проба моркови столовой свежей соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" приложение 3, п.6 по содержанию пестицидов (ГХЦГ и его изомеров, ДДТ и его метаболитов) (протокол № 4042 от 17.10.2017г.).

-Экспертное заключение по результатам лабораторных исследований № Д/001147 от 19.10.2017г.(вх. № 2541 от 19.10.2017г):

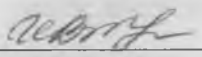
В смывах с объектов внешней среды иерсинии не обнаружены (протокол №4092 от 19.10.2017г.).

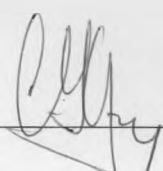
Законному представителю МБОУ технический лицей № 176 Карасукского района вручено предписание об устранении выявленных нарушений от 20.10.2017г. № 3249.

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

▪ нарушений не выявлено

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

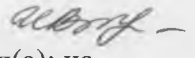
\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

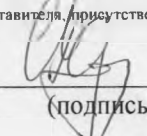
\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица,  
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы:

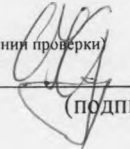
1. Экспертное заключение по результатам лабораторных исследований № Д/001147 от 19.10.2017 г.
2. Экспертное заключение по результатам лабораторных исследований № Д/001143 от 18.10.2017 г.
3. Экспертное заключение по результатам инструментальных измерений неионизирующих излучений № Ф-115, Ф-116 от 16.10.2017г.:
4. Протокол о взятии образцов проб № 3249 от 09.10.2017 г.
5. Уведомление о назначении времени и месте составления протокола № 3249 от 09.10.2017г
6. Уведомление о назначении времени и месте составления протокола № 3249/1 от 17.10.2017г
7. Предписание об устранении выявленных нарушений от 20.10.2017г. № 3249

Подписи лиц, проводивших проверку:

Старший специалист 1 разряда ТО в Карасукском районе Шелковникова И.В.   
С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): на листах

Кривушев С.А. – директор МБОУ- технический лицей № 176 Карасукского района  
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя, присутствовавших при проведении проверки)  
«20» 10 2017 г.   
(подпись)

С актом проверки ознакомлен(а)  
Кривушев С.А. – директор МБОУ- технический лицей № 176 Карасукского района  
Начальник хозяйственного отдела –Буш Р.Я.

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), присутствовавших при проведении проверки)  
«20» 10 2017 г.   
(подпись)

С актом проверки ознакомлен(а):

Кривушев С.А. – директор МБОУ- технический лицей № 176 Карасукского района  
\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность лиц(а) допустивших(его) нарушения)

Пометка об отказе ознакомления с актом  
проверки: \_\_\_\_\_

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших  
проверку)

Один экземпляр акта на \_\_\_\_\_ страницах с копиями приложений направлен  
посредством почтовой связи с уведомлением о вручении, которое приобщается к  
экземпляру акта проверки, хранящемуся в деле в Управлении Роспотребнадзора по  
Новосибирской области

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_\_ г