

Акт проверки
органом государственного контроля (надзора), органом
муниципального контроля юридического лица,
индивидуального предпринимателя
№ 285

Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора в г. Нижневартовске,
Нижневартовском районе и г. Мегионе

28 апреля 2021 года
(дата составления акта)
11 час. 00 мин.
(время составления акта)

По адресу/адресам: 628605, Российская Федерация, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, г. Нижневартовск, ул. 60 лет Октября д. 82
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 285 от 30 марта 2021 года.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

проведена внеплановая документарная и выездная проверка в отношении:
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 32» (далее МБОУ «СШ №32») ИНН 8603012674 ОГРН 1028600960651

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

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

Дата и время проведения проверки: проверка проводилась по одному адресу.

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

Общая продолжительность проверки: с 19 апреля по 28 апреля 2021 года (10 рабочих дней).

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе.

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

С 3 копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):
Самунова О.И. 01.04.2021 г. в 11:30 ч.

(заполняется при проведении выездной проверки) (фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: главный специалист-эксперт ТО Управления Роспотребнадзора в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе Рыжкова Жанна Николаевна, Щетинина Раушания Ураловна

Специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном: отдел обеспечения по гигиене питания: Книсс Наталия Михайловна - врач по общей гигиене, Рудских Елена Николаевна - врач по общей гигиене, Ситников Иван Игоревич - врач по общей гигиене, отдел обеспечения надзора за гигиеной детей и подростков: Коломиец Алёна Валериевна - врач по общей гигиене, Файзуллин Линар Альфитович - врач по общей гигиене, отдел обеспечения надзора за средой обитания человека: Руденко Мария Васильевна - врач по общей гигиене, Денисова Ольга Владимировна - врач по общей гигиене, Егорова Татьяна Владимировна - помощник врача по общей гигиене, Назарова Тамара Ивановна - помощник врача по общей гигиене, Шарипова Залифа Абдрахимовна - помощник врача по общей гигиене, Галиханова Даниса Фанавиевна - помощник врача по общей гигиене, Селезнева Татьяна Кирилловна - помощник врача по общей гигиене, Марчинская Анжела Григорьевна - помощник врача по общей гигиене

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510817 дата включения в реестр 17 декабря 2015 года, выдан Федеральной службой по

аккредитации. Аттестат аккредитации органа инспекции № RA. RU.710084, дата включения в реестр «03» июля 2015 г. выдан Федеральной службой по аккредитации.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), 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 «СШ №32» Мурашко Лидия Алексеевна*

. (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)

Выездная внеплановая проверка проводилась в рамках выполнения федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, идентификатор цели: 314411317; реестровый номер услуги: 313122070 на основании приказа руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 723 от 16.10.2020 г. «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного во исполнения поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665.

В ходе контрольно-надзорных мероприятий установлено:
Здание школы 4-х этажное, построено в 1991 году. Согласно «Техническому паспорту»: проектная мощность здания – 950 человек.

Согласно Информации МБОУ «СШ №32»,
Общее количество обучающихся в МБОУ «СШ №32» - 1133 человека, из них 1-4 классы: 1 смена – 319 человек, 2 смена – 197 человек, 3 смена - 0 человек; 5-11 классы: 1смена - 314 человек, 2 смена - 303 человека, 3 смена - 0 человек.

Число детей, получающих питание: всего - 1133 человека, из них: 1 смена - 633 человека, 2 смена – 500 человек, 3 смена – 0 человек.

Число детей, не питающихся в столовой: всего – 0 человек, из них 1-4 классы - 0 человека, 5-11 классы – 0 человек.

- официальный отказ от питания: всего - 0 человек, из них 1-4 классы – 0 человек, 5-11классы - 0 человек.

- на домашнем обучении: всего – 0 человек, из них 1-4 классы – 0 человека, 5-11 классы – 0 человек.

Количество детей 1-4 классов, получающих горячее питание: всего – 516 человек, из них:

- 1 смена (одноразовое питание – 238 человек, двухразовое питание 81человек),
- 2 смена (одноразовое питание – 141 человек, двухразовое питание – 56 человек),
- 3смена (одноразовое питание – 0 человек, двухразовое питание – 0 человек)

Количество детей 5-11 классов, получающих горячее питание: всего – 617 человека, из них:

- 1 смена (одноразовое питание – 225 человек, двухразовое питание 89 человека),
- 2 смена (одноразовое питание – 224 человек, двухразовое питание – 79 человек),
- 3 смена (одноразовое питание – 0 человек, двухразовое питание – 0 человек)

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

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

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	в 2-ю смену	сахарный	целиакия	пищевая аллергия
319	197	2	0	0

2) Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатное		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
379	137	379	137	0	0	0

3) Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	шиповая аллергия	иные причины
0	0	0	0

Обеденный зал на 240 посадочных мест, оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, при визуальном осмотре на момент обследования санитарное состояние удовлетворительное. Площадь обеденного зала составляет 234,6м², на одно посадочное место приходится 0,97м².

Перед входом в обеденный зал установлено 12 умывальных раковин с подводкой горячей и холодной воды, что соответствует п.3.4.3 СП 2.4.3648-20. Рядом с умывальниками установлены одноразовые бумажные полотенца и 2 электрополотенца. На момент обследования 19.04.2021г все умывальники находились в исправном состоянии.

Для организации питания детей разработан график, согласно которому продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут (график питания обучающихся МБОУ «СШ №32»), что соответствует таблице 6.6 СанПиН 1.2.3685-21.

Максимальная наполняемость обеденного зала во время приема пищи составляет 240 человек (график питания обучающихся МБОУ «СШ №32»).

Для информирования обучающихся об объемах и названии блюд, приготовленных пищеблоком, на раздаче имеется стенд, где ежедневно размещается меню на день.

Организация питания обучающихся МБОУ «СШ №32» осуществляется ООО «КП» в соответствии с контрактом №0187300001220000484 от 16.12.2020 года.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Обучающиеся МБОУ «СШ №32» не привлекаются к накрытию столов и дежурству в школьной столовой.

Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием разработано примерное двухнедельное меню, что соответствует п.8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, что соответствует п.2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона в представленном примерном меню использованы йодированная соль, витаминизированные напитки на основе какао «Несвик», а также проводится витаминизация третьих блюд обеда смесью сухой для напитка с витаминами Витошка, что соответствует п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Витаминизация третьих блюд проводится заведующим производством под контролем медицинского работника, данные заносятся в «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд», что соответствует п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно представленным документам (примерное двухнедельное циклическое меню горячего питания для учащихся 1-4 классов, фактическое меню с 29.03.2021 по 12.04.2021, а также данные ведомости контроля за рационом питания в меню горячего питания для учащихся 1-4 классов общеобразовательных школ на зимне-весенний период 2021г – Завтрак

(1-4 классы), проведен расчет количественных показателей, характеризующих меню – суммарная масса блюд за прием пищи, калорийность, средние показатели за цикл – удельный вес калорийности, содержание витаминов и минеральных веществ:

ЗАВТРАК							
Суммарная масса блюд (г.)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
540	720	568	618	35,04	0,34	0,00	54,45

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
226,05	382,42	82,93	5,65	0,00	0,00

ЗАВТРАК

Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
Соли (г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
0,69	14,7	имеются	имеются	отсутствуют	отсутствуют

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
4	6

Соотношение пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) примерного двухнедельного (10 дней) циклического меню составляет 1:1:4.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

Все цеха пищеблока оборудованы моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Оборудование: сплит система – 1 шт., холодильная камера низкотемпературная Полаир – 1 шт., холодильный шкаф ШХ-0,4 – 3 шт., холодильный шкаф Полаир (двухкамерный типа ШХ-0,8) – 1 шт., ларь морозильный - 1 шт., котел КПЭ-100 – 2 шт., эл. плита – 3 шт., эл. сковорода – 1 шт., шкаф пекарский – 1шт., шкаф жарочный – 1 шт., пароконвектомат – 1 шт., мармит 1-х блюд – 1 шт., мармит 2-х блюд – 1 шт., кипяtilьник КМ-100 – 1 шт., картофелечистка – 1 шт., мясорубка МИМ-600 – 1шт., тестомесильная машина – 1 шт., посудомоечная машина – 1 шт., овощерезка ОМ-300 – 1 шт., машина протирачная МПР – 1 шт. (справка ООО «Торгтехника» исх.№148 от 31.08.2020 – холодильное и торговотехнологическое оборудование, установленное на объекте МБОУ «СП №32» и находящегося на техническом обслуживании в ООО «Торгтехника» находится в рабочем состоянии и пригодно к дальнейшей эксплуатации). На момент обследования имеющееся технологическое, холодильное, электрооборудование находилось в рабочем состоянии.

Над всем технологическим оборудованием, являющимся источником тепла, влаги и газов предусмотрены локальные вытяжные системы вентиляции, что соответствует п.2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.7.4 СП 2.4.3648-20. Акт осмотра и проверки работоспособности вентиляционных систем и вентиляционного оборудования от 29.03.2021 года АО по АТО г.Нижевартовска прилагается.

Столы, для обработки пищевых продуктов цельнометаллические. Столы для обработки пищевых продуктов цельнометаллические. Для разделки сырых и готовых продуктов

выделены отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород. Разделочные доски, ножи, кухонная посуда промаркированы, используются по назначению. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь без трещин и повреждений.

Для обработки яиц выделен и промаркирован соответственно назначению инвентарь, моечная ванна. Для обработки сырой птицы в мясорыбном цехе выделен отдельный стол, разделочный и производственный инвентарь.

Щетки для мытья фруктов, овощей, мяса, рыбы выделены, промаркированы, дезинфицируют химическим методом. Для обработки свежих овощей и фруктов в овощном цехе установлено 3 моечных ванны.

Моечная столовой оснащена резервным источником горячего водоснабжения (накопительный водонагреватель), посудомоечной машиной, 5 моечными ваннами для мытья столовой посуды, стеллажами для хранения чистой посуды. Моечная кухонной посуды оборудована 3 моечными ваннами.

Хранение чистой кухонной посуды осуществляется на стеллажах, хранение чистой столовой посуды – металлических полках-сушилках на стеллажах, столовых приборов – в специальных подставках из нержавеющей стали ручками вверх.

На момент проверки посуда кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями и другими дефектами отсутствует.

Все помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы стеллажами, подтоварниками, помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха, что соответствует п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Бракераж готовой продукции проводится комиссией, состоящей из 3 человек (заведующий производством, медицинский работник, заместитель директора), что соответствует п.7.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Результаты регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», что соответствует п.7.1.3, приложению №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для хранения суточной пробы выделен холодильник, оснащенный контрольным термометром.

Для соблюдения персоналом правил личной гигиены имеется душевая, оборудованная душевым поддоном, санитарный узел на 1 унитаз и 1 умывальную раковину.

В учреждении проводятся мероприятия по проведению родительского (общественного контроля) за организацией питания обучающихся. Представлен график проведения общественного (родительского контроля), журнал контроля питания обучающихся в школьной столовой, журнал учета процента пищи, не съедаемой обучающимися.

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
3,4 %	9,6%	
		5,7%

В ходе проведения проверки:

- выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами: нарушений не выявлено.

(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): не выявлено.

• выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), (с указанием реквизитов выданных предписаний): 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 документы: распоряжение № 285 от 30.03.2021 г., экспертное заключение филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном» НВ.19.У.03718.04.21 от 24.03.2021 г., акт инспекции от 24.03.2021г. филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном».

Подписи лиц, проводивших проверку:
Главный специалист-эксперт _____

Щетинина Р.У.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
И.о директора МБОУ «СШ №32» Сакунова О.И.

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

"28" апреля 2021 года

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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