

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий КНМ 86230041000105160284

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



**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 ХАНТЫ-МАНСИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ - ЮГРЕ
Территориальный отдел в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе**

Омская ул., д. 15, г. Нижневартовск, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область, 628606
телефон: 8(3466) 41 47 25
e-mail: n-vartovsk@86.rospotrebnadzor.ru

«20» марта 2023 г., 12 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске,
Нижневартовском районе и г. Мегионе, ул. Омская, д. 15, каб. 409

(место составления акта)

Акт выездной проверки № 69

(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена: в соответствии с решением о проведении выездной проверки № 69 от 21 февраля 2023 года, № КНМ 86230041000105160284

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена: в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля).

3. Выездная проверка проведена:

1) Рыжкова Жанна Николаевна – главный специалист-эксперт ТО

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспектора) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается, если его замена была проведена после начала

- б) инструментальное обследование ;
- 7) экспертиза;
- 8) испытание.

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с «06» марта 2023 г., 09 час. 00 мин.
по «20» марта 2023 г., 18 час. 00 мин.

по результатам которого составлен: акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.17А.04402.0323 от 10.03.2023 г.

указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий, и прилагаемых к акту).

10. При проведении выездной проверки были заполнены следующие проверочные листы: не требуется

(указываются заполненные в ходе проведения выездной проверки проверочные листы, их структурные единицы (если проверочный лист применялся не в полном объеме), с реквизитами актов, их утверждающих).

11. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

1. График работы столовой (буфета при наличии)
2. режим питания
3. документ, подтверждающие право собственности/аренды/пользования на занимаемые помещения
4. Личные медицинские книжки сотрудников согласно штатного расписания, с отметками о прохождении мед.осмотров и гиги. обучения и воспитания
5. Информация о наличии индивидуального меню для 1-4 классов для детей с пищевыми особенностями
6. Информация о мероприятиях родительского контроля с оценкой несъедаемости (взвешивание остатков) завтраков, обедов; результаты мероприятий родительского контроля - удельный вес несъеденной пищи завтраков, обедов
7. Перспективное меню по возрастам
8. Технологические карты приготовления блюд
9. Приказ о создании бракеражной комиссии
10. журнал бракеража готовой пищевой продукции
11. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
12. гигиенический журнал (сотрудники)
13. журнал учета и температуры и влажности в складских помещениях
14. журнал учета температурного режима холодильного оборудования
15. сопроводительные документы на продукты питания, подтверждающие качество и безопасность
16. Информация о площади обеденного зала, количестве посадочных мест, фактическая наполняемость обеденного зала во время приема пищи (на одной перемене)
17. Информация об использовании в питании обогащенных продуктов, премиксов
18. Информация о количестве учащихся (всего, 1-4 кл.), в разбивке по сменам, кол-во охваченных питанием детей одноразовым питанием и двухразовым питанием, кол-ве не охваченных питанием детей
19. Информация о наличие технологического оборудования на пищеблоке (столовой), обеспеченность столовой и кухонной посудой.
20. Контракт на оказание услуг по организации горячего питания учащихся

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия, 4) иные (указать источник).

12. По результатам выездной проверки установлено:

Согласно письму МБОУ «СШ №21 им. В. Овсянникова - Заярского» исх.№ СШ21-ВН-7 от 03.03.2023 г.:

Проектная мощность образовательной организации – 750 человек.

Общее количество обучающихся - 1492 человека, из них 1-4 классы: 1 смена – 417 человек, 2 смена – 293 человек, 3 смена - 0 человек; 5-11 классы: 1 смена - 502 человека, 2 смена - 277 человек, 3 смена - 0 человек.

Число детей, получающих питание: всего - 1488 человек, из них: 1 смена - 920 человек, 2 смена – 568 человек, 3 смена – 0 человек.

Число детей, не питающихся в столовой: всего – 4 человек, из них 1-4 классы - 2 человека, 5-11 классы – 2 человека.

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

- на домашнем обучении: всего – 4 человека, из них 1-4 классы – 2 человека, 5-11 классы – 2 человека.

Количество детей 1-4 классов, получающих горячее питание: всего – 708 человек, из них:

1 смена (одноразовое питание – 191 человек, двухразовое питание 226 человека),
2 смена (одноразовое питание – 210 человек, двухразовое питание – 81 человек),
3 смена (одноразовое питание – 0 человек, двухразовое питание – 0 человек)

Количество детей 5-11 классов, получающих горячее питание: всего – 780 человек, из них:

1 смена (одноразовое питание – 384 человек, двухразовое питание 119 человек),
2 смена (одноразовое питание – 211 человек, двухразовое питание – 66 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
417	291	1	0	3

2) Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатное питание		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
708	144	163	163	1	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 оборудован столовой мебелью (столами, скамьи) 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 197,8 м². Максимальная наполняемость обеденного зала составляет 285 человек. Количество умывальных раковин, установленных перед обеденным залом достаточное, установлено 15 умывальных раковин, при нормативе 1 кран на 20 посадочных мест, что соответствует п.3.4.3 СП 2.4.3648-20. Рядом с умывальниками установлены одноразовые бумажные полотенца и 6 электрополотенца. На момент обследования 02.03.2023 г. все умывальники находились в исправном состоянии.

Для организации питания детей разработан график, согласно которому продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут после первого, что соответствует таблице 6.6 СанПиН 1.2.3685-21.

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 №21 им. В. Овсянникова - Зяярского» осуществляется ООО «АБВГД» в соответствии с контрактом № 0187300001222000349 от 08.08.2022г.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

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, какао-напиток с витаминами «Витошка», сухая смесь для напитка с витаминами «Витошка», а также проводится витаминизация третьих блюд обеда аскорбиновой кислотой, 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».

Согласно представленным документам (примерное двухнедельное меню для обучающихся 1-4 классов осенне-зимний сезон, фактическое меню с 13.02.2023 г. по 02.03.2023 г., а также данные ведомости контроля за рационом питания – 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	701	543	618	27,66	0,32	0,504	354,38

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
257,435	373,925	78,917	5,212	116,282	25,964

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
2,8	18	имеются	имеются	отсутствуют	отсутствуют
ЗАВТРАК					
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям					
Овощей			Фруктов		
0			9		

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: водонагреватель накопительный – 1 шт., Электромармит 1-х блюд – 1 шт., электромармит 2-х блюд – 1 шт., пароконвектомат – 1 шт., котел электрический пищеварочный – 2 шт., эл. плита 4-х конфорочная – 4 шт., шкаф пекарский – 1 шт., машина посудомоечная – 1 шт., мясорубка – 1 шт., картофелечистка – 1 шт., овощерезка – протирка – 1 шт., микроволновая печь с грилем и конвекцией – 1 шт., овощерезка – 1 шт., универсальная кухонная машина – 1 шт., прилавок для горячих и холодных напитков – 1 шт., холодильная сплит – система низкотемпературная – 1 шт., шкаф холодильный среднетемпературный 2-х дверный – 1 шт., шкаф холодильный ШХ – 1 шт., холодильник Vestel – 2 шт., шкаф холодильный среднетемпературный – 1 шт., камера холодильная среднетемпературная – 1 шт., тестомесильная машина – 1 шт. (акт технического состояния технологического и холодильного оборудования от 01.03.2023 г. (ООО «Торгтехника») – техническое состояние оборудования – находится в рабочем состоянии и пригодно к дальнейшей эксплуатации). На момент обследования имеющееся технологическое, холодильное, электрооборудование находилось в рабочем состоянии.

Над 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 проверки работоспособности вентиляционной системы от 01.12.2022 г., выполненный ООО «Электрокабель» 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, дезинфицируются химическим методом. Для обработки свежих овощей и фруктов в овощном цехе установлено 4 моечных ванны.

Моечная столовой посуды оснащена резервным источником горячего водоснабжения (накопительный водонагреватель), посудомоечной машиной, 5 моечных ванн для мытья столовой посуды, стеллажами для хранения чистой посуды.

Моечная кухонной посуды оборудована 1 моечной ванной, **что является нарушением таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21** «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». 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 обследования 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 5 человек (заведующий производством, фельдшера школы, заместитель директора по ВР, заместитель директора по УР). Результаты регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Для хранения суточной пробы выделен холодильник, оснащенный контрольным термометром.

Для соблюдения персоналом правил личной гигиены имеется 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.

Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися.

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
3%	8%	

% пищи не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой
мин	макс	
2%	12%	

Выявлены следующие нарушения:

Моечная кухонной посуды оборудована 1 моечной ванной, что недостаточно, и является нарушением п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таб. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

С целью устранения выявленного нарушения санитарного законодательства, администрацией МБОУ «СШ № 21 им. В. Овсянникова – Заярского» заключен договор № 11 от 10.03.2023 с ИП Белая С.С. на поставку ванны моечной 1-но секционной. Согласно указанного договора срок поставки не позднее 20 дней с даты подписания договора. Письмо МБОУ «СШ № 21 им. В. Овсянникова – Заярского» от 14.03.2023 к данному акту прилагается.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (не реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных

документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа), являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в п. 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия).

13. К настоящему акту прилагаются:

Акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.17А.044020323 от 10.03.2023 г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном»

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы, а также иные документы, прилагаемые к акту выездной проверки).

главный специалист-эксперт
Рыжкова Ж.Н.

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего проверку



(подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления).

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

Направлено посредством электронной почты:

*отметки размещаются после реализации указанных в них действий

