Акт проверки
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля <u>юридического лица</u>, индивидуального предпринимателя
№ 287

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

29 апреля 2021 года
(дата составления акта)
16 час. 00 мин.
(время составления акта)

По адресу/адресам: 628602, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, г. Нижневартовск, улица Дружбы Народов, дом 13Б
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 287 от 30 марта 2021 года.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

проведена внеплановая документарная выездная проверка в отношении юридического лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 21» имени Валентина Овсянникова-Заярского ИНН 8603011705 ОГРН 1028600959474

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:«___» _____2021 г. с __ час. __мин. до __ час. __мин. продолжительность_____«___» _____2021 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: с 05 апреля по 30 апреля 2021 года (20 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 копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): директор МБОУ «СШ № 21» им. В. Овсянникова-Заярского Левицкая Елена Анатольевна_____01.04.2021 г. в 13:42 ч.
(заполняется при проведении выездной проверки) (фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: <u>не требуется.</u>
(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 Минакова Ирина Николаевна.

Специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном: врач по общей гигиене Шаповал Ю.Н.

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 № 21» им. В. Овсянникова-Заярского Левицкая Елена Анатольевна, заместитель директора по воспитательной работе Гурова Виктория Николаевна, заведующая столовой Максимова Валентина Александровна.

(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 документарная проверка проводилась в рамках выполнения федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, идентификатор цели: 314411317; реестровый номер услуги: 313122070

Здание школы 4-х этажное, построено в 1986 году. Согласно «Техническому паспорту»: проектная мощность здания – 750 человек.

Общее количество обучающихся - 1454 человек, из них 1-4 классы: 1 смена – 385 человек, 2 смена – 358 человек, 3 смена – 0 человек; 5-11 классы: 1 смена – 451 человек, 2 смена – 260 человек, 3 смена – 0 человек.

Число детей, получающих питание: всего - 1452 человека, из них: 1 смена – 831 человека, 2 смена – 621 человека, 3 смена – 0 человек.

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

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

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

Количество детей 1-4 классов, получающих горячее бесплатное питание: всего – 742 человек, из них:

1 смена (одноразовое бесплатное горячее питание – 289 человек, двухразовое бесплатное горячее питание 96 человека),

2 смена (одноразовое бесплатное горячее питание – 248 человек, двухразовое бесплатное горячее питание – 89 человек),

3смена (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 том числе 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 диабет	целиакия	пищевая аллерги
385	358	2	0	0

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	обеды	завтраки	обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
742	185	742	185	2	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 250 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 197,6м^2, на одно посадочное место приходится 0,79м^2.

Для организации питания детей разработан график, согласно которому продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут. Максимальная наполняемость обеденного зала во время приема пищи составляет 237 обучающихся.

Перед входом в обеденный зал установлено 12 умывальных раковин с подводкой горячей и холодной воды. Рядом с умывальниками установлены одноразовые бумажные полотенца и электрополотенца. На момент обследования 07.04.2021г все умывальники находились в исправном состоянии.

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» осуществляется ООО «КП» в соответствии с контрактом №0187300001220000494 от 28.12.2020 года, контакт № 21/1-2021 от 01.02.2021 г, 21/2-2021 от 18.02.2021, 21/3-2021 от 11.03.2021, 21/4-2021 от 07.04.2021 г.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Обучающиеся МБОУ «СШ №21 им. В. Овсянникова-Заярского» 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 «Несквик», а также проводится витаминизация третьих блюд обеда смесью сухой для напитка с витаминами Витошка, что соответствует п.8.1.6СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приготовление напитка осуществляется в соответствии с инструкцией по приготовлению, 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 цикличное меню горячего питания для учащихся 1-4 классов, фактическое меню с 05.04.2021 по 07.04.2021, 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(м	А
555	712	543	635	46,06	0.32	-	41.87

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
Кальций(мг)	Фосфор(мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
223,64	381,88	84.38	5.77	-	-

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	отсутству	отсутству

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
1	5

Провести расчет средних показателей содержания витаминов В2 (мг) минеральных веществ йод (мг), селен (мг) не представилось возможным.

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

Согласно «Ведомости контроля за рационом питания - завтрак (1-4 классы) по основным видам продуктов фактические показатели составили:

Мясо +1,75%, рыба -6,44%, молоко -14,6%, творог +6,3%, масло сливочное -2,3%, овощи - 12%, свежие фрукты +30%, соки - 46%.

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

Все цеха пищеблока оборудованы моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Оборудование: Универсальная кухонная машина УКМ-1 – 1, холодильная сплит-система низкотемпературная до -15-18 – 1, шкаф пекарский 3-х секционный ЭШП-3с – 1, электромармит 1-х блюд – 1, электромармит 2-х блюд – 1 шт, посудомоечная машина ММУ-1000 – 1, шкаф холодильный ШPolair – 1, ванна моечная 1-но секционная – 2, весы электронные – 6, картофелечистка МОК-300 – 1, овощерезка-протирка МПР 350 – 1, прилавок для горячи и холодных напитков – 1, шкаф холодильный Polair среднетемпературный 2-х дверный – 1, овощерезка Robot coupe CL 50 с комплектом дисков – 1, микроволновая печь с грилем и конвекцией – 1, плита электрическая 4-х конфорочная – 4, прилавок холодильный GDD(Y)-70КМ-НШ– 1, холодильник VESTEL ВЦК – 2, среднетемпературная холодильная камера – 1, шкаф холодильный среднетемпературный – 1, мясорубка электрическая – 1, электрокотел на 160 л – 2, пароконвектомат - 1.

Над технологическим оборудованием, являющимся источником тепла, влаги и газов предусмотрены локальные вытяжные системы вентиляции. На момент обследования имеющееся технологическое, холодильное, электрооборудование находилось в рабочем состоянии (справка ООО «Торгтехника» исх.№63 от 02.04.2021г: «холодильное и торгово-технологическое оборудование, установленное на объекте МБОУ «СШ №21 им. В. Овсянникова-Заярского» находится в рабочем состоянии и пригодно к дальнейшей эксплуатации».

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 установлено3 моечных ванны.

Моечная столовой и моечная кухонной посуды оснащена резервными источниками горячего водоснабжения (электрические водонагреватели – 2шт), посудомоечной машиной, 5моечными ваннами для мытья столовой посуды, стеллажами для хранения чистой посуды. Для мытья кухонной посуды и инвентаря установлено две моечных ванны. 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 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 организован, результаты регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с приложением №4СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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 2020-2021 учебном году в учреждении проводились мероприятия по осуществлению родительского (общественного контроля) за организацией питания обучающихся. Согласно информации по организации питания в МБОУ «СШ №21 им. В. Овсянникова-Заярского расчет количества пищевых отходов общественным контролем не осуществлялся.

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
5%	7%	-

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов) (с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения): выявлены): **не 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), органов муниципального контроля (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:

- Экспертное заключение № НВ.19.У.03704.04.21 от 22.04.2021 г.; акт инспекции от 22.04.2021 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:
Главный специалист-эксперт _____ Минакова И.Н.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Директор МБОУ «СШ № 21» им. В. Овсянникова-Заярского Левицкая Елена Анатольевна
(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

"29" апреля 2021 года _____
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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