

г. Нижневартовск, ХМАО – Югра
(место составления акта)

«11» марта 2021 года
(дата составления акта)
17 часов 00 минут
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя
№ 100

По адресу/адресам: г. Нижневартовск, ул. М Жукова, д. 16-А, МБОУ «СШ № 31 с углубленным изучением предметов ХЭП».

(место проведение проверки)

На основании: распоряжения № 100 от 08 февраля 2021 года.

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

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении: муниципальной

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

бюджетного образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 31 с углубленным изучением предметов художественно-эстетического профиля» (МБОУ «СШ 31 с углубленным изучением предметов ХЭП»), ОГРН 1028600968208, ИНН 8603021372, телефон: 27-12-40.

(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 01 по 11 марта 2021 года (8 рабочих дня, 3 часа).

(рабочих дней часов)

Акт составлен: ТО Управление Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен(ы): Е. В. Туренко
01 марта 2021 года 10 час. 00 мин.

(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

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

не требует согласования

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку: заместитель начальника ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе Буторина Юлия Владимировна; главные специалисты-эксперты ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегион: Рыжкова Жанна Николаевна, Поддубная Тамара Леонидовна, Дегтярева Светлана Викторовна, Буйлина Светлана Владимировна.

С привлечением специалистов филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре» в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном» врача по общей гигиене отдела обеспечения надзора за гигиеной детей и подростков Коломиец Алены Валерьевны, врачей по общей гигиене отдела обеспечения по гигиене питания: Книси Натальи Михайловны, Рудских Елены Николаевны, Ситникова Ивана Игоревича (аттестат аккредитации органа инспекции RA/RU/710084. Дата внесения 03.07.2015 г., выдан Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) зарегистрирован в Едином Реестре № РОСС RU 0001.510817, дата внесения 17.12.2015 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: директора МБОУ «СШ № 31 с углубленным изучением предметов ХЭП» Туренко Елена Валерьевна

(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:

- 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.*
- нарушений не выявлено:

внеплановая выездная проверка проводилась 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 с целью исполнения поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665.

В ходе контрольно-надзорных мероприятий установлено:

Здание школы 3-х этажное, согласно техническому паспорту проектная мощность здания – 750 человек, по списочному составу - 829 человек.

Согласно информации по вопросам организации питания в МБОУ «Средняя школа № 31 с углубленным изучением предметов художественно-эстетического профиля» на оказание услуг по организации питания обучающихся в 2021 учебном году заключен контракт № 120 от 16.12.2020 г. с ООО «Комбинат школьного питания-2».

Общее количество обучающихся в МБОУ «Средняя школа № 31 с углубленным изучением предметов художественно-эстетического профиля» - 829 человека, из них:

- 1-4 классы: 1 смена – 362 человека, 2 смена – 0 человек, 3 смена – 0 человек;
- 5-11 классы: 1 смена – 186 человек, 2 смена – 281 человек, 3 смена – 0 человек.

Число детей, получающих питание: всего - 854 человека, из них: 1 смена - 733 человека, 2 смена – 121 человек, 3 смена – 0 человек.

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

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

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

Количество детей 1-4 классов, получающих горячее питание: всего – 362 человека, из них:

- 1 смена (одноразовое питание – 99 человек, двухразовое питание – 263 человек),*
- 2 смена (одноразовое питание – 0 человек, двухразовое питание – 0 человек),*
- 3 смена (одноразовое питание – 0 человек, двухразовое питание – 0 человек).*

Количество детей 5-11 классов, получающих горячее питание: всего – 467 человека, из них:

- 1 смена (одноразовое питание – 124 человека, двухразовое питание – 62 человека),*
- 2 смена (одноразовое питание – 203 человек, двухразовое питание – 78 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 классов обучающихся очно		Количество школьников 1-4 классов имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	в 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
362	0	0	0	0

2) Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1-4 классов, нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 классов, получающих бесплатное		Количество школьников 1-4 классов имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
-	-	362	263	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	пищевая аллергия	иные причины
0	0	0	0

Обеденный зал на 180 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. Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех обучающихся в течение трех перемен, что соответствует п.3.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

Перед входом в обеденный зал установлено 8 умывальных раковин. К умывальникам выполнена подводка горячей и холодной воды, что соответствует п.3.4.3 СП 2.4.3648-20. Рядом с умывальниками установлены одноразовые бумажные полотенца и 1 электрополотенце. На момент проверки все умывальники находились в исправном состоянии.

Для организации питания детей разработан график, согласно которому продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут, что соответствует п.3.4.3 СП 2.4.3648-20 (приложение к приказу № 620 от 29.12.2020 г. МБОУ «Средняя школа №31 с углубленным изучением предметов художественно-эстетического профиля»).

Максимальная наполняемость обеденного зала во время приема пищи составляет 7168 обучающихся (приложение к приказу № 620 от 29.12.2020 г. МБОУ «Средняя школа №31 с углубленным изучением предметов художественно-эстетического профиля»).

Для информирования обучающихся об объемах и названии блюд, приготовленных пищеблоком, на раздаче имеется стенд, где ежедневно размещается меню на день, что соответствует СП 2.4.3648-20, и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов, что соответствует СП 2.4.3648-20. Обучающиеся МБОУ «Средняя школа № 31 с углубленным изучением предметов художественно-

эстетического профиля» к накрытию столов и дежурству в школьной столовой не привлекаются.

В ходе проверки 03.03.2021 г. проведено измерение температуры горячих блюд: завтрак котлеты «Московские» 85°C, пюре картофельное 88°C, чай с сахаром 76°C. Температура блюд при подаче соответствует технологическим картам, п.5.2 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием разработано примерное двухнедельное меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения, что соответствует п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Для дополнительного обогащения рациона в представленном примерном меню использованы йодированная соль, хлеб «Полезный», витаминизированные напитки на основе какао «Несквик», 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 аскорбиновой кислотой проводится под контролем медицинского работника (заведующего производством), данные заносятся в «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с установленной формой, что соответствует п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

В ходе контрольно-надзорных мероприятий 03.03.2021 г. проведено контрольное взвешивание готового порционного блюда котлеты «Московские» (весы электронные настольные МК, модель МК-6, заводской (серийный номер) 170519, свидетельство о поверке № 21-К-0030 от 26.01.2021 г.). Результаты контрольного взвешивания: масса порции превышает заявленную в меню на 1,0 г.

ЗАВТРАК							
Суммарная масса блюд (г.)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
565	565	583	588	28,66	0,35	-	85,5

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
72,77	273,33	69,19	4,94	-	-

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
Соли (г)	Сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
1,53	18,013	отсутству	имеются	отсутств	отсутствию

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
2	5

Провести расчет средних показателей содержания витамина В2 (мг), минеральных веществ йод (мг), селен (мг) не представилось возможным, т.к. данные показатели не предусмотрены формой примерного меню (приложение № 10 СП 2.4.3648-20).

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: холодильная камера Полаир с моноблоком (2 шт.), холодильный шкаф ШХ-1,12, морозильная камера «Темпер», стол охлаждаемый, прилавок для холодных закусок, котел КПЭ-160 (2 шт.), эл. плита (2 шт.), эл. сковорода, шкаф пекарский (2 шт.), мармит 1 блюд, мармит 2 блюд, картофелечистка, мясорубк МИМ-600, тестомес, посудомоечная машина, протирочная машина МПР, овощерезка «Робот».

Справка о состоянии холодильного и торгового - технического оборудования и пригодности к эксплуатации, осмотра вентиляционной системы выдана ООО «Торгтехника» от 09.02.2021 г.

Над посудомоечной машиной, пекарским шкафом и электросковородой предусмотрены локальные вытяжные системы вентиляции.

Над технологическим оборудованием, являющимся источником тепла, влаги и газов (электроплитами, электрокотлами пищевыми), предусмотрены локальные вытяжные системы вентиляции, что соответствует п.2.13 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

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, что соответствует п.3.2. СанПиН 2.3/2.4. 3590-20. 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 мясо-рыбном цехе выделен отдельный стол, разделочный и производственный инвентарь.

Щетки для мытья фруктов, овощей, мяса, рыбы выделены, промаркированы, дезинфицируют химическим методом.

Моечная столовой и моечная кухонной посуды оснащена резервным источником горячего водоснабжения (накопительный водонагреватель), посудомоечной машиной, 5 моечными ваннами для мытья столовой посуды, стеллажами для хранения чистой посуды. Для мытья кухонной посуды и инвентаря установлена одна двухсекционная моечная ванна, что соответствует. Хранение чистой кухонной посуды осуществляется на стеллажах, хранение чистой столовой посуды – металлическими полках-сушилках на стеллажах, столовых приборов – в специальных подставках из нержавеющей стали ручками вверх.

На момент проверки посуда кухонной и столовой посуды деформированная, 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. Все холодильное оборудование оснащено термометрами, ведется журнал контроля температур.

Бракераж готовой продукции проводится комиссией, состоящей из 3 человек: заведующий производством, медицинский работник, социальный педагог. Результаты регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» установленной формы, что соответствует приложению № 4 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20

Для хранения суточной пробы выделен холодильник, оснащенный контрольным термометром. Суточная проба отбирается в полном объеме в стеклянную маркированную

посуду с крышками, хранится 48 часов, что соответствует п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4. 3590-20.

Для соблюдения персоналом правил личной гигиены имеется санитарный узел на 1 унитаз и 1 умывальную раковину.

Отделка помещений пищеблока позволяет проведение дезинфекционных мероприятий. Ежедневная дезинфекция проводится с применением дез. средств. Для проведения дез. обработок в школе используется, «Л-дихлор», моющие средства-«Адрелан», порошок стиральный хозяйственное мыло.


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 количества пищевых отходов, на момент проверки вес пищевых отходов- 10 кг.

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
1,2	2,3	2,0

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: распоряжение № 100 от 08.02.2021 г., экспертное заключение НВ.17.У.03509.03.21 от 09.03.2021 г.


Подписи лиц, проводивших проверку:

главный специалист-эксперт



Ж. Н. Рыжкова

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
директор МБОУ «СШ № 31 с углубленным изучением предметов ХЭП»

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

«11» марта 2021 года

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)