

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

«22» апреля 2021 года  
(дата составления акта)  
11 часов 00 минут  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**органом государственного контроля (надзора) юридического лица,**  
**индивидуального предпринимателя**  
**№ 297**

По адресу/адресам: г. Нижневартовск, ул. Ханты-Мансийская, д. 39-Б, МБОУ «СШ № 14».

(место проведение проверки)

На основании: распоряжения № 297 от 31 марта 2021 года.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении: муниципального  
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

бюджетного образовательного учреждения «Средняя школа № 14» (МБОУ «СШ № 14»),  
ОГРН 1028600959694, ИНН 8603005395, телефон: 45-78-27.

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

Дата и время проведение 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 15 по 22 апреля 2021 года (6 рабочих дней, 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): В. А. Полякова  
 15 апреля 2021 года 10 час. 00 мин.

(фамилии, 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: 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 специалиста 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 по гигиене питания Рудских  
Елены Николаевны (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), поводившего(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 № 14» Полякова  
Валерия Аркадьевна.

(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 4-х этажное, построено в 1981 году. Согласно «Техническому паспорту» проектная мощность здания – 850 человек.*

*Согласно представленной информации по вопросам организации питания в МБОУ «СШ № 14» в 2020-2021 учебном году:*

*Общее количество обучающихся в МБОУ «СШ № 14» - 995 человека, из них:*

*1-4 классы: 1 смена – 344 человек, 2 смена – 0 человек, 3 смена - 0 человек;*

*5-11 классы: 1 смена – 421 человека, 2 смена - 230 человек, 3 смена – 0 человек.*

*Число детей, получающих питание: всего – 989 человек, из них: 1 смена – 760 человек, 2 смена – 229 человек, 3 смена – 0 человек.*

*Число детей, не питающихся в столовой: всего – 3 человека, из них 1-4 классы - 2 человека, 5-11 классы – 1 человек.*

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

*- на домашнем обучении: всего – 3 человек, из них 1-4 классы – 2 человека, 5-11 классы – 1 человек.*

*Количество детей 1-4 классов, получающих горячее питание: всего – 344 человек, из них:*

*1 смена (одноразовое питание – 237 человек, двухразовое питание 107 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 – 277 человека, из них:*

*1 смена (одноразовое питание – 44 человека, двухразовое питание 137 человек),*

*2 смена (одноразовое питание – 24 человека, двухразовое питание – 72 человека),*

*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	целиакия	пищевая аллергия
344	0	0	0	2

*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	обедаы	завтраки	обедаы	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
344		344	96	0	0	2

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 210 посадочных мест, оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, при внешнем осмотре на момент проверки санитарное состояние удовлетворительное. Площадь обеденного зала составляет 263,8 м<sup>2</sup>.

Перед входом в обеденный зал установлено 8 умывальных раковин с подводкой горячей и холодной воды. Рядом с умывальниками установлены одноразовые бумажные полотенца и электрополотенце. На момент проведения контрольно-надзорных мероприятий 15.04.2021 г. все умывальники находились в исправном состоянии.

Для организации питания детей разработан график, согласно которому продолжительность перемен для приема пищи 1-4 классов составляет 20 минут (график питания обучающихся МБОУ «СШ № 14» о максимальной наполняемости школьной столовой во время приема пищи).

Максимальная наполняемость обеденного зала во время приема пищи составляет 160 обучающихся (график питания обучающихся МБОУ «СШ № 14»).

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 № 14» в соответствии с контрактом № 11-2020 от 08.12.2020 г. осуществляется ООО «Самотлор».

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов, обучающиеся МБОУ «СШ № 14» к накрытию столов и дежурству в школьной столовой не привлекаются.

В ходе проверки 15.04.2021 г. проведено измерение температуры горячих блюд (завтрак – «Омлет натуральный», «Чай с лимоном»): на раздаче – «Омлет натуральный» 75,7° С, «Чай с лимоном» 92,3° С, на столе у обучающегося – «Омлет натуральный» 70,7° С, «Чай с лимоном» 87,3° С, что соответствует технологическим документами и п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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.

Для дополнительного обогащения рациона в представленном примерном меню использованы йодированная соль, витаминизированные напитки на основе какао «Несквик», а также проводится витаминизация третьих блюд витаминной смесью «Витошка».

Витаминизация третьих блюд проводится в обед заведующим производством под контролем медицинского работника, данные заносятся в «Журнал витаминизации третьих



и сладких блюд», что соответствует пп.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Витаминизацию проводят витаминизированной смесью промышленного выпуска «Витошка».

В ходе проверки 15.04.2021 г. проведено контрольное взвешивание готовых порционных блюд завтрака «Омлет натуральный». Результаты контрольного взвешивания: масса 10 порций готового блюда «Омлет натуральный» составляет 1,410 г, следовательно, масса 1 порции блюда в среднем составляет 141 г, отклонение от заявленной в меню массы порции (100 г) составляет 1 г.

Проведена оценка примерного двухнедельного (12 дней) меню горячего питания для обучающихся 1-4 классов (1,2 смены) общеобразовательного учреждения:

Завтрак							
Суммарная масса блюд (г)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
446	494	500,5	627	12,7	0,3	-	133,40

Завтрак					
Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
218,01	238,03	54,94	3,06	-	-

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
0,95	8,07	отсутствуют	имеются	отсутствуют	отсутствуют

Завтрак	
Количество дней в 12-ти дневном примерном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
1	5

Соотношение пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) примерного двухнедельного (12 дней) циклического меню составляет 1:1:4. Провести оценку средних показателей содержания витамина В2 (мг), минеральных веществ йод (мг), селен (мг) не представилось возможным.

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: камера теплоизолирующая холодильная Полаир – 1 шт., камера среднетемпературная – 1 шт., шкаф холодильный Ариадна 700 м – 1 шт., шкаф холодильный Полаир ШХ – 1 – 2 шт, шкаф холодильный Полаир ШХ – 0,5 – 1 шт, мясорубка МИМ -600 – 1 шт., сковорода электрическая СЭСМ-0,2-01 – 1 шт., плита электрическая ЭП-4ЖШ-Э – 3 шт., мармит для 1-х блюд ПМЭС -70 км - 1 шт., мармит для 2-х блюд ПМЭС -70км-60 - 1 шт., картофелечистка МОК – 300М – 1 шт., машина посудомоечная универсальная ММУ -1000- 1 шт, электрокотел пищеварочный КПЭМ -160-9Т – 2 шт., шкаф жарочный ШЖЭ-3 – 1 шт., шкаф пекарский ЭШП-3с – 1шт., водонагреватель накопительный – 1 шт., тестомес МТМ -110 – 1 шт. Согласно справки исх. № 56 от 01.04.2021 г. ООО «Торгтехника» - оборудование находится в рабочем состоянии и пригодно к дальнейшей эксплуатации.



Над технологическим оборудованием, являющимся источником тепла, влаги и газов (электроплитами, посудомоечной машиной, сковорода электрическая, жарочный шкаф), предусмотрены локальная система вентиляции, что соответствует п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Представлен акт осмотра и проверки работоспособности систем вентиляции АО по АТО г. Нижневартовска от 27.01.2021 г.

На момент проверки имеющееся технологическое, холодильное, электрооборудование находилось в рабочем состоянии.

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 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, 4 моечными ваннами для мытья столовой посуды, стеллажами для хранения чистой посуды. Столовая посуда моется в посудомоечной машине согласно инструкции с использованием универсальное моющее средство «Прогресс».

Для мытья кухонной посуды используют универсальное моющее средство «Прогресс», мыло хозяйственное, сода кальцинированная, пемолукс. Инструкции по обработке кухонной посуды, производственного инвентаря имеются, вывешены на видном месте.

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.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах, складских помещениях разграничено, товарное соседство соблюдается. Продуктов, запрещенных в питании детей, с истекшим сроком реализации, на момент проверки не выявлено, что соответствует приложению №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Все помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы стеллажами, подтоварниками, помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха. На пищеблоке ведут журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, что соответствует п. 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

Для хранения суточной пробы выделен холодильник, оснащенный контрольным термометром. Суточная проба отбирается в стеклянную маркированную посуду с крышками, хранение упорядоченно. Суточная проба отбирается в полном объеме в стеклянную маркированную посуду с крышками, хранится в течение 48 часов. Суточная проба отбирается в полном объеме, что соответствует п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.



Для соблюдения персоналом правил личной гигиены санитарный узел оборудован 1 унитазом и 1 умывальной раковиной.

Отделка помещений пищеблока позволяет проведение дезинфекции и влажной уборки, при внешнем осмотре на момент проверки санитарное состояние удовлетворительное. Текущая дезинфекция на пищеблоке организована. Из дезинфицирующих средств в наличии дезинфицирующее средство «Сульфакхлоронтин» - 2 кг, «Ника-2» - 5 л, «Антисептол», «Белизна», из моющих - универсальное моющее средство «Прогресс» - 5 л. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств выделены мерные емкости. Знания персонала пищеблока правил приготовления, хранения, использования дезинфицирующих средств удовлетворительные.


В учреждении проводятся мероприятия по проведению родительского (общественного контроля) за организацией питания обучающихся. Представлен акт проверки школьного питания родительской общественностью МБОУ «СШ № 14» от 16.03.2021 г. Журнал учета количества пищевых отходов не ведут.

Расчет % пищи не съедаемой обучающимися родительским контролем не проводится.

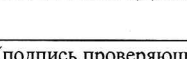
% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
- %	- %	


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)

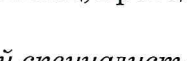
Журнал учёта проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора) отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

  
(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: распоряжение № 297 от 31.03.2021 г., экспертное заключение НВ.17.У.03676.04.21 от 19.04.2021 г.

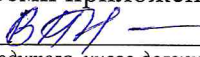
Подписи лиц, проводивших проверку:

  
главный специалист-эксперт




Ж. Н. Рыжкова

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

директор МБОУ «СШ № 14»  В. А. Полякова  
(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

«23» апреля 2021 года

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

  
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)