

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий КНМ 86230041000105536605

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

«14» апреля 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 № 144

(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена: в соответствии с решением о проведении выездной проверки № 144 от 24 марта 2023 года, № КНМ 86230041000105536605

(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) Поддубная Тамара Леонидовна – 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 выездной проверки).

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты: не привлекались

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе, г. Мегионе и в г. Радужном»

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510817 дата включения в реестр 14 июля 2016 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.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений об аттестации эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа об аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

5. Выездная проверка проведена в отношении: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя школа № 2-многопрофильная имени заслуженного строителя Российской Федерации Евгения Ивановича Куропаткина" (МБОУ "СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина") ОГРН 1028600959672 ИНН 8603005807,

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): Юридический адрес: 628620, Ханты-Мансийский автономный округ, г. Нижневартовск, ул. Пионерская д. 9а Фактический адрес: 628620, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, г. Нижневартовск, ул. Омская, д. 16а (корпус 2)

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка).

7. Контролируемые лица: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя школа № 2-многопрофильная имени заслуженного строителя Российской Федерации Евгения Ивановича Куропаткина" (МБОУ "СШ № 2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина") ОГРН 1028600959672 ИНН 8603005807,

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с «03» апреля 2023 г., 09 час.00 мин.

по «14» апреля 2023 г., 18 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс).

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с (не приостанавливалось)

с « ____ » _____ Г., ____ час. ____ мин.

по « ____ » _____ Г., ____ час. ____ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки.).

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

2 часа 00 минут (часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица).

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр

2) опрос;

- 3) получение письменных объяснений;
- 4) истребование документов;
- 5) отбор проб (образцов);
- 6) 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 «03» апреля 2023 г., 09 час. 00 мин.

по «14» апреля 2023 г., 18 час. 00 мин.

по результатам которого составлен: акт санитарно-эпидемиологического обследования № НВ.19А.04441.0423 от 11.04.2023 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:

Здание школы 3-х этажное, построено в 1971 году.

Согласно письму МБОУ «СШ №2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина» исх. от 07.04.2023 г. №450:

Проектная мощность образовательной организации – 600 человек (корпус 2 – ул. Омская, д. 16А).

Общее количество обучающихся - 1422 человека, из них 1-4 классы: 1 смена – 645 человек, 2 смена – 0 человек, 3 смена - 0 человек; 5-11 классы: 1 смена - 504 человека, 2 смена – 273 человека, 3 смена - 0 человек.

Число детей, получающих питание: всего - 1419 человек, из них: 1 смена - 1147 человек, 2 смена – 272 человека, 3 смена – 0 человек.

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

Количество детей 1-4 классов, получающих горячее питание: всего – 644 человека, из них:

1 смена (одноразовое питание – 125 человек, двухразовое питание 519 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 – 755 человек, из них:

1 смена (одноразовое питание – 367 человек, двухразовое питание 136 человек),

2 смена (одноразовое питание – 200 человек, 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
 ество 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
644	0	2	0	2

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
644	519	644	168	2	0	1

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, табуреты) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, при визуальном осмотре на момент обследования санитарное состояние удовлетворительное. Проектная мощность обеденного зала - 197 посадочных мест. Площадь обеденного зала составляет 138,0 м². Максимальная наполняемость обеденного зала составляет 156 человек. Перед обеденным залом установлено 8 умывальных раковин, при нормативе 1 кран на 20 посадочных мест, что соответствует п.3.4.3 раздела 3.4 главы III СП 2.4.3648-20. Рядом с умывальниками установлены одноразовые бумажные полотенца и 2 электрополотенца. На момент обследования 03.04.2023 г. все умывальники находились в исправном состоянии.

Для организации питания детей разработан график, согласно которому продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут, что соответствует таблице 6.6 главы VI 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 №2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина» осуществляется ООО «КШП-2» в соответствии с контрактом №26 от 19.08.2023 г.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Обучающиеся МБОУ «СШ №2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина» 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 раздела 8.1 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, что соответствует п.2.8 главы II СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона в представленном примерном меню использованы йодированная соль, какао-порошок с витамином С «Витошка», смесь сухая с витаминами для напитка Витошка», а также проводится витаминизация третьих блюд обеда аскорбиновой кислотой, что соответствует п.8.1.6 раздела 8.1 главы VIII 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 на весенний период, фактическое меню с 20.03.2023 г. по 03.04.2023 г., а также данные ведомости контроля за рационом питания в меню горячего питания (стоимостью 152,00 р.) для учащихся 1-4 классов общеобразовательных школ на зимне-весенний период 2023 г.) 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 блюда (г.)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
560	700	550	615	25,74	0,314	0,49	351,46

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
243,143	371,2	85,998	5,394	127,52	24,87

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
3	16	имеются	имеются	отсутствуют	отсутствуют

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
1	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: холодильная камера Полаир с моноблоком – 1 шт., холодильная камера среднетемпературная – 2 шт., холодильный шкаф – 5 шт., стол холодильный – 1 шт., прилавок-витрина холод. – 1 шт., стол холодильный – 1 шт., котел КПЭМ – 1 шт., эл.плита 4-конфор – 2 шт., эл.плита 6-конфор. – 1 шт., кипятильник непрерывного действия – 2 шт., печь хлебопекарная – 1 шт., пароконвектомат – 1 шт., мармит 1-х блюд – 1 шт., мармит 2-х блюд – 1 шт., картофелечистка – 1 шт., мясорубка – 1 шт., тестомесильная машина – 1 шт., посудомоечная машина – 1 шт., овощерезка – 1 шт., машина протирочная – 2 шт. (справка исх.№38 от 28.03.2023 г.: холодильное и торгово-технологическое оборудование, установленное на объекте МБОУ «СШ №2/2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина» и находящееся на техническом обслуживании в ООО «Торгтехника» находится в рабочем состоянии и пригодно к дальнейшей эксплуатации. Отдельные единицы оборудования работают с истекшим сроком 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 главы II СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.7.4 раздела 2.7 главы II СП 2.4.3648-20. Акт осмотра вентиляционных систем от 09.03.2023 г., выполненный ООО «Электрокабель»: состояние вентиляционного оборудования – удовлетворительное, система работает. Неисправностей не обнаружено, замечаний нет.

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 2 моечных ванны.

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

Моечная кухонной посуды оборудована 2 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 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 главы III СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Бракераж готовой продукции проводится комиссией, состоящей из 3 человек (заведующий производством, фельдшер школы, заместитель директора по воспитанию и социализации). 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 съеданной обучающимися.

% пищи, не съеданной обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
3,4 %	5 %	3 %

(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.19А.04441.0423 от 11.04.2023 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
Поддубная Т.Л.

(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





ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре»
Орган инспекции

Юридический адрес: 628011, ХМАО-Югра, г. Ханты-Мансийск, ул. Рознина, д.72 телефон: 8(3467)359707, факс: 8(3467)359701 e-mail: epid_fgu3@xmao.su ; сайт: http://fbu3hmao.ru/ ОКПО 76830224, ОГРН 1058600003736 ИНН 8601024804, КПП 860101001 Фактический адрес: 628606, ХМАО-Югра, г. Нижневартовск, ул. Омская, д. 15	Аттестат аккредитации RA.RU.710084 Дата включения в реестр 03.07.2015
---	--



Утверждаю,
Заместитель руководителя
органа инспекции
Шафранова Л.Н.
(подпись) Шафранова Л.Н.

М.П.

Акт санитарно-эпидемиологического обследования

№ 19. А. 04441.04.23

от « 11 » 04 2023 г.

по результатам санитарно-эпидемиологического обследования объектов хозяйственной и иной деятельности, жилых зданий, помещений, работ, услуг, технологических процессов, рабочих мест, очагов инфекционных (паразитарных) заболеваний

УСТАНОВЛЕНО:

Наименование объекта:	Общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы МБОУ «СШ №2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина»
Фактический адрес объекта:	628606, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, г. Нижневартовск, ул. Омская, д. 16А
Основание для проведения инспекции:	Поручение ТО Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и в г. Мегионе №168 от 28.03.2023 г.
Наименование заявителя:	Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и в г. Мегионе
Юридический адрес заявителя:	628012, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, г. Ханты-Мансийск, ул. Рознина, 72
Реквизиты заявителя:	ИНН 8601024794 / ОГРН 1058600003681

Дата проведения
обследования:

«03» марта 2023 г. с 08 час. 40 мин. до 11 час. 30 мин.

Цель инспекции:

Проведение санитарно-эпидемиологического обследования общественных зданий и сооружений, помещений, в том числе технологических процессов МБОУ «СШ №2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина» для установления соответствия требованиям нормативных документов: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

Описательная часть:

Здание школы 3-х этажное, построено в 1971 году.

Согласно письму МБОУ «СШ №2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина» исх. от 07.04.2023 г. №450:

Проектная мощность образовательной организации – 600 человек (корпус 2 – ул. Омская, д. 16А).

Общее количество обучающихся - 1422 человека, из них 1-4 классы: 1 смена – 645 человек, 2 смена – 0 человек, 3 смена - 0 человек; 5-11 классы: 1 смена - 504 человека, 2 смена – 273 человека, 3 смена - 0 человек.

Число детей, получающих питание: всего - 1419 человек, из них: 1 смена - 1147 человек, 2 смена – 272 человека, 3 смена – 0 человек.

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

Количество детей 1-4 классов, получающих горячее питание: всего – 644 человека, из них:

1 смена (одноразовое питание – 125 человек, двухразовое питание 519 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 – 755 человек, из них:

1 смена (одноразовое питание – 367 человек, двухразовое питание 136 человек),
2 смена (одноразовое питание – 200 человек, 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 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
644	0	2	0	2

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
644	519	644	168	2	0	1

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, табуреты) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, при визуальном осмотре на момент обследования санитарное состояние удовлетворительное. Проектная мощность обеденного зала - 197 посадочных мест. Площадь обеденного зала составляет 138,0 м². Максимальная наполняемость обеденного зала составляет 156 человек. Перед обеденным залом установлено 8 умывальных раковин, при нормативе 1 кран на 20 посадочных мест, что соответствует п.3.4.3 раздела 3.4 главы III СП 2.4.3648-20. Рядом с умывальниками установлены одноразовые бумажные полотенца и 2 электрополотенца. На момент обследования 03.04.2023 г. все умывальники находились в исправном состоянии.

Для организации питания детей разработан график, согласно которому продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут, что соответствует таблице 6.6 главы VI 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 №2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина» осуществляется ООО «КШП-2» в соответствии с контрактом №26 от 19.08.2023 г.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Обучающиеся МБОУ «СШ №2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина» 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 раздела 8.1 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, что соответствует п.2.8 главы II СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Для дополнительного обогащения рациона в представленном примерном меню использованы йодированная соль, какао-порошок с витамином С «Витошка», смесь сухая с витаминами для напитка Витошка», а также проводится витаминизация третьих блюд обеда аскорбиновой кислотой, что соответствует п.8.1.6 раздела 8.1 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Витаминация 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 на весенний период, фактическое меню с 20.03.2023 г. по 03.04.2023 г., а также данные ведомости контроля за рационом питания в меню горячего питания (стоимостью 152,00 р.) для учащихся 1-4 классов общеобразовательных школ на зимне-весенний период 2023 г.) 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.)
560	700	550	615	25,74	0,314	0,49	351,46

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
243,143	371,2	85,998	5,394	127,52	24,87

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
3	16	имеются	имеются	отсутствуют	отсутствуют

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
1	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: холодильная камера Полаир с моноблоком – 1 шт., холодильная камера среднетемпературная – 2 шт., холодильный шкаф – 5 шт., стол холодильный – 1 шт., прилавок-витрина холод. – 1 шт., стол холодильный – 1 шт., котел КПЭМ – 1 шт., эл.плита 4-конфор – 2 шт., эл.плита 6-конфор. – 1 шт., кипятыльник непрерывного действия – 2 шт., печь хлебопекарная – 1 шт., пароконвектомат – 1 шт., мармит 1-х блюд – 1 шт., мармит 2-х блюд – 1 шт., картофелечистка – 1 шт., мясорубка – 1 шт., тестомесильная машина – 1 шт., посудомоечная машина – 1 шт., овощерезка – 1 шт., машина протирочная – 2 шт. (справка исх.№38 от 28.03.2023 г.: холодильное и торгово-технологическое оборудование, установленное на объекте МБОУ «СШ №2/2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина» и

находящееся на техническом обслуживании в ООО «Торгтехника» находится в рабочем состоянии и пригодно к дальнейшей эксплуатации. Отдельные единицы оборудования работают с истекшим сроком 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 главы II СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.7.4 раздела 2.7 главы II СП 2.4.3648-20. Акт осмотра вентиляционных систем от 09.03.2023 г., выполненный ООО «Электрокабель»: состояние вентиляционного оборудования – удовлетворительное, система работает. Неисправностей не обнаружено, замечаний нет.

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 2 моечных ванны.

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

Моечная кухонной посуды оборудована 2 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 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 главы III СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Бракераж готовой продукции проводится комиссией, состоящей из 3 человек (заведующий производством, фельдшер школы, заместитель директора по воспитанию и социализации). 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 унитаза 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.

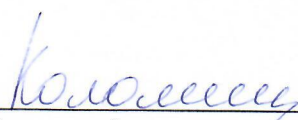
% пищи, не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
3,4 %	5 %	3 %

Заключение:

По результатам проведенного санитарно-эпидемиологического обследования объектов хозяйственной и иной деятельности, жилых зданий, помещений, работ, услуг, технологических процессов, рабочих мест, очагов инфекционных (паразитарных) заболеваний – Общественные здания и сооружения, помещения, в том числе технологические процессы МБОУ «СШ №2-многопрофильная им. Е.И. Куропаткина», расположенного по адресу: 628606, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра, г. Нижневартовск, ул. Омская, д. 16А


соответствует (~~не соответствует~~) санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным в государственных санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, технических регламентах: СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

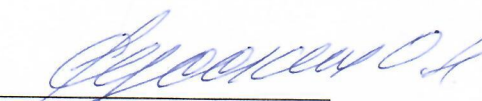
Лицо, проводившее обследование:
Врач по общей гигиене



(подпись) А.В. Коломиец
(Ф.И.О.)

Лицо, присутствующее при обследовании:



(подпись) 
(Ф.И.О.)