

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

«11» декабря 2020 года  
(дата составления акта)  
12 часов 00 минут  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**органом государственного контроля (надзора) юридического лица,**  
**индивидуального предпринимателя**  
**№ 214/32ВП**

По адресу/адресам: г. Нижневартовск ул. Спортивная, д. 6, МБОУ «СШ № 25».  
(место проведение проверки)

На основании: распоряжения № 214/32ВП от 30 октября 2020 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 № 25»; ОГРН  
1028600955644, ИНН 860303734427, телефон: 89195312122.

(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 20 ноября по 11 декабря 2020 года (16 рабочих  
дней, 3 часа).

(рабочих дней/ часов)

Акт составлен: Управление Роспотребнадзора по ХМАО-Югре  
(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения, о проведении проверки ознакомлен(ы): Галкина Л. А.  
03 - 20 ноября 2020 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: заместители 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 (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 фамилия, 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: и. о. директора МБОУ «СШ № 25» Галкина  
Людмила Анатольевна (приказ № 154 от 02.11.2020 г.).

(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: 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, построено в 1973 году. В соответствии с «Техническим паспортом» проектная мощность здания – 550 человек.

Согласно представленной информации по вопросам организации питания в МБОУ «СШ №25» в 2020-2021 учебном году (исх. № 607 от 24.11.2020):

- общее количество обучающихся в МБОУ «СШ №25» - 696 человек, из них 1-4 классы: 1 смена – 302 человека, 2 смена – 0 человек, 3 смена – 0 человек; 5-11 классы: 1 смена – 239 человек, 2 смена – 155 человек, 3 смена – 0 человек.

- число детей, получающих питание: всего – 693 человека, из них: 1 смена – 538 человек, 2 смена – 155 человек, 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, в том числе:

- официальный отказ от питания: всего - 0 человек;
- на домашнем обучении: всего – 3 человек, из них 1-4 классы – 1 человек, 5-11 классы – 2 человека. Из них получают компенсацию за питание 2 человека (дети с ОВЗ).

Количество детей 1-4 классов, получающих горячее питание: всего – 301 человек, из них:

- 1 смена (одноразовое питание – 301 человек, двухразовое питание 142 человека),

- 2 смена и 3 смена (одноразовое питание – 0 человек, двухразовое питание – 0 человек).

Количество детей 5-11 классов, получающих горячее питание: всего – 392 человека, из них:

1 смена (одноразовое питание – 143 человек, двухразовое питание 94 человека),

2 смена (одноразовое питание – 96 человек, двухразовое питание – 59 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.

2)

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
301	0	0	0	0

- 3) Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1-4 классов, нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 классов, получающих бесплатное питание		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
301	142	301	92	0	0	0

- 4). 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 120 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 140,3 м<sup>2</sup>, на одно посадочное место приходится 1,16 м<sup>2</sup>, что соответствует п. 2.8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Перед входом в обеденный зал установлено 6 умывальные раковины с подводкой горячей и холодной воды, что соответствует п. 3.4 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 5.19.4 СанПиН 2.4.2.2821-10. Рядом с умывальниками установлены одноразовые бумажные полотенца и 1 электрополотенце, что соответствует п. 3.4 СанПиН 2.4.5.2409-08. На момент проведения контрольно-надзорных мероприятий 24.11.2020 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 п. 7.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 (информационное письмо МБОУ «СШ №25» о максимальной наполняемости школьной столовой во время приема пищи исх. №608 от 25.11.2020, выписка из приказа № 417 от 31.08.2020).

Максимальная наполняемость обеденного зала во время приема пищи составляет 120 обучающихся (информационное письмо МБОУ «СШ №25» исх. № 608 от 25.11.2020).

Для информирования обучающихся об объемах и названии блюд, приготовленных пищеблоком, на раздаче имеется стенд, где ежедневно размещается меню на день, что соответствует п. 6.24 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Организация питания обучающихся МБОУ «СШ №25» в соответствии с контрактом №0187300001220000238 от 18.08.2020 г. осуществляется ООО «Совушка».

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов, что соответствует п. 7.3 СанПиН 2.4.5.2409-08. Обучающиеся МБОУ «СШ №25» не привлекаются к накрытию столов и дежурству в школьной столовой (информационное письмо МБОУ «СШ №25» об организации питания обучающихся исх. № 617 от 02.12.2020).

В ходе проверки 24.11.2020 проведено измерение температуры горячих блюд (завтрак – «Каша гречневая рассыпчатая», «Биточки рубленные из говядины с луком», «Соус красный основной», «Напиток кофейный растворимый «Цикорий» с молоком и сахаром»): на столе у обучающегося – «Каша гречневая рассыпчатая»+«Соус красный

основной» 78°C, «Биточки рубленые из говядины с луком» 83,8°C, «Напиток кофейный растворимый «Цикорий» с молоком и сахаром» 80°C, что соответствует п. 8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием разработано примерное двухнедельное меню, согласованное с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе, что соответствует п. 6.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, оформленными в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.4.5.2409-08, что соответствует п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

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. 9.3 СанПиН 2.4.5.2409-08.

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.п. 9.4, 14.8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно представленным документам (примерное двухнедельное циклическое меню горячего питания для учащихся 1-4 классов, фактическое меню с 09.11.2020 по 24.11.2020, а также данные ведомости контроля за рационом питания МОСШ № 25 Горячее бесплатное питание – 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	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
490	635	476	723	11,4	0,33	-	58,02

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
297,2	322,8	98,65	18,3	-	-

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
2,36	14,93	имеются	отсутств	имеются	отсутствуют

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
1	6

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 (п.б.4, приложение №2 СанПиН 2.4.5.2409-08).

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: электроплита 4-х конфорочная с жарочным шкафом - 3, электросковорода - 1, картофелечистка - 1, электрический водонагреватель - 1, мясорубка электрическая - 1, УЖМ-01 - 1, тестомес - 1, шкаф пекарский 3-х секционный - 1, электромармит 2-х блюнд - 1, электрокотел пищевой - 2, сплит-система для хранения овощей - 1, сплит-система для низкотемпературной холодильной камеры - 1, холодильник «Дерби» - 1, шкаф холодильный среднетемпературный (0...+5°C) - 2, шкаф холодильный «Polar» - 2, холодильник «Смоленск» - 1, холодильник «Бирюса» - 1, прилавок для горячих и холодных напитков - 1, автоматический подогреватель 1-х блюнд - 1, витрина холодильная для холодных блюнд - 1.

Над посудомоечной машиной, пекарским шкафом и электросковородой предусмотрены локальные вытяжные системы вентиляции. Акт осмотра и проверки работоспособности вентиляционных систем и вентиляционного оборудования от 03.06.2020 г. АО по АТО г. Нижневартовска прилагается. На момент обследования 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, что соответствует п. 4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь без трещин и повреждений, что соответствует п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08.

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, дезинфицируются 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. 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, что соответствует п. 5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08.

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, что соответствует п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08.

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. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Бракераж готовой продукции проводится комиссией, состоящей из 3 человек: заведующий производством, медицинский работник, социальный педагог, что

соответствует п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08. Результаты регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» установленной формы, что соответствует п. 14.6, приложению № 10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для хранения суточной пробы выделен холодильник, оснащенный контрольным термометром.

Для соблюдения персоналом правил личной гигиены имеется душевая, оборудованная душевым поддоном, 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 количества пищевых отходов.

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
2,3	28	30,7

В ходе проведения контрольно-надзорных мероприятий установлены нарушения требований Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее 52-ФЗ), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08), СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее - СП 2.3.6.1079-01), а именно:

- п. 1 ст. 28 52-ФЗ, п. 4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08, п. 4.5 СП 2.3.6.1079-01 - над технологическим оборудованием, являющимся источником тепла, влаги и газов (электроплитами, электрокотлами пищевыми), не предусмотрены локальные вытяжные системы вентиляции.

Согласно п. 1 ст. 28 52-ФЗ в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

В соответствии с п. 4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Пунктом 4.5 СП 2.3.6.1079-01 предусмотрено, что оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

- ст. 28 52-ФЗ, п. 4.1, п. 8.1. приложение № 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 - для обработки свежих овощей в овощном цехе установлена одна бытовая ванна.

Согласно п. 1 ст. 28 52-ФЗ в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний,

сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

В соответствии с п. 8.1 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 в организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований настоящих санитарных правил. В приложении № 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 указан, что в овощном цехе должен быть установлено не менее двух моечных ванн.

- ст. 28 52-ФЗ, п.п. 4.1, 5.8, приложение № 1 СанПиН 2.4.5.2409-0 и п. 6.16 СП 2.3.6.1079-01 - для мытья кухонной посуды и инвентаря установлена одна бытовая ванна.

Согласно п. 1 ст. 28 52-ФЗ в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства. Пунктами 5.8 СанПиН 2.4.5.2409-08 и п. 6.16 СП 2.3.6.1079-01 предусмотрено, мытье кухонной посуды должно производиться в двухсекционных ваннах. Кроме того, приложением № 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 рекомендовано оборудовать моечную для кухонной посуды двумя моечными ваннами, моечную тары – двухсекционной моечной ванной.

Ответственным лицом за выявленные нарушения является заместитель директора по административно-хозяйственной работе МБОУ «СШ №25» Агафонова С. А., на которую составлен протокол об административном правонарушении по ч. 1 ст. 6.7 КоАП РФ.

- 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: нарушения выявлены.

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 № 214/32В5П от 30.10.2020 г., экспертное заключение ИВ.19.У.03386.12.20 от 07.12.2020 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

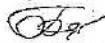
главный специалист-эксперт



Т. Л. Поддубная

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

директор МБОУ «СШ № 25»



Н. Ф. Белавина

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

«11» декабря 2020 года



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)