

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  
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Территориальный отдел Управления  
Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в  
г. Нижневартовске, Нижневартовском  
районе и г. Мегионе  
(место составления акта)

«11» декабря 2020г  
(дата составления акта)  
15 часов 00 минут  
(время составления акта)

**АКТ проверки**  
**органом государственного контроля (надзора),**  
**органом муниципального контроля**  
**юридического лица, индивидуального предпринимателя:**  
**№ 213/30**

**По адресу/адресам:** 628615, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, г. Нижневартовск,  
ул. Дзержинского, дом 17В.  
(место проведение проверки)

**На основании:** распоряжения № 213/30 от 30.10.2020г.  
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

проведена внеплановая выездная проверка в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 13» ИНН 8603018605, ОГРН 1028600957329  
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

**Юридический адрес:** 628609, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, г. Нижневартовск,  
ул. Дзержинского, дом 17В.

**Адрес фактического местонахождения:** 628609, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, г.  
Нижневартовск, ул. Дзержинского, дом 17В.  
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя (последнее- при наличии))

**Дата и время проведения проверки:**

«19» ноября 2020 г. по 11 декабря 2020 г. - 4 часа

**Общая продолжительность проверки:** 17 дней / 4 часа  
(рабочих дней/часов)

**Акт составлен:** Территориальный отдел Управления «Роспотребнадзора по ХМАО – Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе, ул. Омская, д.15.  
(наименование органа государственного контроля (надзора), или органа муниципального контроля)

**С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы) и получил:**  
19.11.2020 г в 12 ч.00 м

(заполняется при проведении выездной проверки) (фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

**Лицо(а), проводившие проверку:** главный-специалист эксперт территориального  
отдела управления «Роспотребнадзора по ХМАО-Югре» в г. Нижневартовске,  
Нижневартовском районе и г. Мегионе - Поддубная Тамара Леонидовна,  
**Привлечены в качестве экспертов для проведения обследования, лабораторно-**

**инструментальных исследований (испытаний):** врач по общей гигиене Е.Н. Рудских  
Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № 0002180 органа  
инспекции RA RU 710084 дата вынесения 03.07.2015г, выдан Федеральной службой по  
аккредитации. Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра)  
зарегистрирован в Едином Реестре № РОСС RU 0001.510817 17.12.2015 г. выдан  
Федеральной службой по аккредитации.

(ф.и.о., (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к  
проверке экспертов, экспертных организаций указывается (ф.и.о. (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных  
организаций)

При проведении проверки присутствовали: Шкелюнова С. Н. заместитель директора по учебной работе.  
(ф.и.о., (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

### Установлено:

При проведении внеплановой выездной проверки на основании распоряжения № 213/30 от 30.10.2020г в отношении МБОУ № 13 с целью выполнения Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 723 от 16.10.2020 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов».

Согласно представленного экспертного заключения НВ.17.У.03383.12.20 от «04» декабря 2020 г и акта инспекции объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг, технологических процессов, рабочих мест от 04.12.2020г Филиала федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» установлено:

Здание школы 4-х этажное, построено в 1979 году. Согласно «Техническому паспорту»: проектная мощность здания – 1176 человек.

Согласно Информации по вопросам организации питания в МБОУ «СШ №13» в 2020-2021 учебном году:

Общее количество обучающихся в МБОУ «СШ № 13» - 929 человек, из них 1-4 классы: 1 смена – 334 человека, 2 смена – 106 человек, 3 смена - 0 человек; 5-11 классы: 1 смена – 325 человек, 2 смена - 164 человек, 3 смена – 0 человек.

Число детей, получающих питание: всего – 925 человека, из них: 1 смена - 656 человек, 2 смена – 269 человек, 3 смена – 0 человек.

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

Количество детей 1-4 классов, получающих горячее питание: всего – 439 человек, из них:

1 смена (одноразовое питание – 215 человек, двухразовое питание 110 человека),

2 смена (одноразовое питание – 61 человек, двухразовое питание – 44 человек),

3 смена (одноразовое питание – 0 человек, двухразовое питание – 0 человек)

Количество детей 5-11 классов, получающих горячее питание: всего – 486 человека, из них:

1 смена (одноразовое питание – 212 человек, двухразовое питание 110 человека),

2 смена (одноразовое питание – 113 человек, двухразовое питание – 51 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 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
334	105	0	0	0

2) Показатели охвата школьников горячим питанием.

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатное питание		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
334	105	334	105	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	шиповая аллергия	иные причины
0	0	0	0

Обеденный зал на 250 посадочных мест, оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, при визуальном осмотре на момент обследования санитарное состояние удовлетворительное. Площадь обеденного зала составляет 198,6 м<sup>2</sup>, на одно посадочное место приходится 0,79 м<sup>2</sup>, что соответствует п.2.8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Перед входом в обеденный зал установлено 11 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 обследования 19.11.2020 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 (Информация МБОУ «СШ №13» о максимальной наполняемости школьной столовой во время приема пищи, выписка из приказа № 495/01-11 от 27.08.2020).

Максимальная наполняемость обеденного зала во время приема пищи составляет 167 обучающихся (Информация МБОУ «СШ № 13» выписка из приказа № 495/01-11 от 27.08.2020).

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 №13» осуществляется ООО «Совушка», в соответствии с контрактом № 0187300001220000238 от 18.08.2020 года.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов, что соответствует п.7.3 СанПиН 2.4.5.2409-08. Обучающиеся МБОУ «СШ № 13» не привлекаются к накрытию столов и дежурству в школьной столовой.

При обследовании 19.11.2020 проведено измерение температуры горячих блюд (обед – «Суп картофельный с макаронными изделиями», «Котлета домашняя», «Рис припущенный с овощами», «Напиток из кураги с аскорбиновой кислотой»): на столе у обучающегося – «Суп картофельный с макаронными изделиями» 87 °С, «Котлета домашняя», «Рис припущенный с овощами» 83,8°С, «Напиток из кураги с аскорбиновой кислотой» 11°С, что соответствует п.8.24 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием разработано примерное двухнедельное меню, согласованное с ТО УРПН, 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, 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 «Несвик», а также проводится витаминизация третьих блюд 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 пп.9.4, 14.8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При обследовании 19.11.2020г проведено контрольное взвешивание готовых порционных блюд завтрака «Котлета домашняя» (весы электронные настольные МК, мод.МК-6, рег № 6 ФИФ по ОБ И 26646-04 дата поверки 05 ноября 2020). Результаты контрольного взвешивания: масса 10 порций готового блюда «Котлеты домашние» составляет 852 г, следовательно, масса 1 порции блюда в среднем составляет 85,2 г, отклонение от заявленной в меню массы порции (80г) составляет + 5,2 г.

Проведена оценка примерного двухнедельного ( 12 дней) цикличного меню:

Обед							
Суммарная масса блюд (г.)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
592	772	405	779	82,46	0,487	-	45,47

Обед					
Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
106,2	283,07	96,61	5,95	-	-

Обед		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		
5	40	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют		

Обед	
Количество дней в 12-ти дневном примерном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
0	0

Соотношение пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) примерного двухнедельного ( 12 дней) цикличного меню составляет 1:1:4, что соответствует п.6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08.

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: Электромармит ПМЭ-70К, Электромамит ПМЭС-70К-60, Прилавок ПВВ (Н)-70К-01, Электрокотел КПЭ-160, Машина овощерезка СЛ-50 D, Щкаф холодильный ШХК-1,4 (0,7-0,7), Щкаф холодильный, Холодильная сплит-система, Электрокотел КПЭМ 250 л, Тестомес ТММ 140, Машина МПО-1 (протирочно-овощерезательная), Эл.сковорода ЭСК-90,47-70 л, Холодильник Саратов-263, Камера холодильная 1,96\*1,96\*2,2 (объем 6,6), Сплит-система низкотемпературная KLS218, Парокневтомат ПКА-10 М парогенератор 106N1/1, Хлебoreзка АХМ 300 А «Янычар», 160 до 300 батонов/час толщ. От 5 до 20 мм.0,37 кВт, Машина кухонная универсальная УКМ-01 (мясорубка, овощерезка, протирка, перемешиватель,кремовзбивалка, подставка), 380 В, 1.1кВт, 920\*590\*1270, Щкаф пекарский песь ХПЭ-500, Машина посудомоечная туннельная МПТ-1700, Мясорубка электрическая промышленная МЭП-300Н-01, Электроплита 4-комфорочная ЭП-4ЖШ-Э – 4 шт, Машина картофелеочистительная МКК-150-01

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

Над технологическим оборудованием, являющимся источником тепла, влаги и газов (электроплитами, электродотлами пищевыми), предусмотрены локальные вытяжные системы вентиляции, что соответствует п.4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08, п.4.5 СП 2.3.6.1079-01. Акт осмотра и проверки работоспособности вентиляционных систем и вентиляционного оборудования от 09.11.2020 года 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, дезинфицируют химическим методом.

Моечная столовой и моечная кухонной посуды оснащена резервным источником горячего водоснабжения (накопительный водонагреватель), посудомоечной машиной, 4 моечными ваннами для мытья кухонной и 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, заместитель директора по учебной

работе, 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. Представлены акты № 1 от 14.10.2020, № 2 от 09.11.2020, № 3 от 13.11.2020, № 4 от 16.11.2020 (родительского контроля), журнал учета количества пищевых отходов.

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		По результатам выполняемой проверки
По результатам родительского контроля		
мин	макс	
6 %	11%	

% пищи не съедаемой обучающимися в обед		По результатам выполняемой проверки
По результатам родительского контроля		
мин	макс	
15,5 %	19,9 %	

Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): не выявлено

- Выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний): не выявлено

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

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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

**Подпись лиц(а), проводивших(шего) проверку:**

Главный специалист-эксперт

Т.Л. Поддубная

**Прилагаемые документы:** экспертное заключение, приложение к экспертному заключению акт инспекции.

**С актом проверки ознакомлен(а),**

Представитель юридического лица МБОУ «Средняя школа № 13»

копию акта со всеми приложениями получил(а): 11.12.2020г

Представитель юридического лица МБОУ «Средняя школа № 13»

Корнилова Татьяна Николаевна, директор МБОУ  
(ф.и.о. (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)