

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий КНМ 86230041000105684978

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-МАНСЬСКОМУ 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

(указывается наименование контрольного (надзорного) органа и при необходимости его территориального органа)

«28» февраля 2023 г., 13 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 №177

(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена: в соответствии с решением о проведении выездной проверки №177 от 07 апреля 2023 года, № КНМ 86230041000105684978

(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: п.3 ч.1 ст. 57 Федерального закона «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»)
в связи с поручением Президента Российской Федерации №Пр-1665 от 14.10.2020, приказом 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» (с изм. согласно приказа №338 от 29.06.2021).

(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) Рыжкова Жанна Николаевна – главный специалист-эксперт ТО;

(указываются фамилия, 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:

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

эксперты (экспертные организации):

филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном» Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510429, выдан Федеральной службой по аккредитации. Аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU.710084 выдан Федеральной службой по аккредитации.

(указываются фамилия, 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 №15 им.сержанта И.А.Василенко»
ИНН 8603003711 ОГРН 1028600960794

Юридический адрес: 628617, улица Спортивная, д. 21, г. Нижневартовск, ХМАО-Югра

Фактический адрес: 628617, улица Спортивная, д. 21, г. Нижневартовск, ХМАО-Югра

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

628617, улица Спортивная, д. 21, г. Нижневартовск, ХМАО-Югра

(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 №15 им.сержанта И.А.Василенко» ИНН 8603003711 ОГРН 1028600960794

Юридический адрес: 628617, улица Спортивная, д. 21, г. Нижневартовск, ХМАО-Югра

Фактический адрес: 628617, улица Спортивная, д. 21, г. Нижневартовск, ХМАО-Югра

(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 «17» апреля 2023 г., 09 час.00 мин.

по «28» апреля 2023 г., 13 час. 00мин.

(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 час. 00мин (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:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа №15 им.сержанта И.А.Василенко» ИНН 8603003711 ОГРН 1028600960794
628617, улица Спортивная, д. 21, г. Нижневартовск, ХМАО-Югра

- 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 «13» февраля 2023 г., 09 час. 00 мин.

по «28» февраля 2023 г., 13 час. 00 мин.

по результатам которого составлен: акт санитарно-эпидемиологического обследования
НВ.17.А.04462.04.23 от 24.04.2023г

(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. Информация о наличии индивидуального меню для 1-4 классов для детей с пищевыми особенностями
4. Информация о мероприятиях родительского контроля с оценкой несъедаемости (взвешивание остатков) завтраков, обедов; результаты мероприятий родительского контроля - удельный вес несъеденной пищи завтраков, обедов
5. Перспективное меню по возрастам
6. Приказ о создании бракеражной комиссии
7. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
8. Информация о площади обеденного зала, количестве посадочных мест, фактическая наполняемость обеденного зала во время приема пищи (на одной перемене)
9. Информация об использовании в питании обогатенных продуктов, премиксов
10. 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
11. Информация о наличии технологического оборудования на пищеблоке (столовой), обеспеченность столовой и кухонной посудой.

12. 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).

1. По результатам выездной проверки установлено:

Здание школы 3-х этажное, построено в 1982 году. Согласно «Техническому паспорту»: проектная мощность здания – 1960 человек, списочный состав обучающихся – 1319 человек.

Общее количество обучающихся в МБОУ «СШ № 15 им.сержанта И.А.Василенко» - 1319 человек, из них 1-4 классы: 1 смена – 482 человек, 2 смена – 51 человек, 3 смена – 0 человек; 5-11 классы: 1 смена – 647 человек, 2 смена – 139 человек, 3 смена – 0 человек

Число детей, получающих питание: всего – 1312 человек, из них: 1смена – 1122 человек, 2 смена – 190 человек, 3 смена – 0 человек.

Число детей, не питающихся в столовой: всего – 7 человек, из них 1-4 классы- 3 человека, 5-11 классы- 4 человека, из них:

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

- на домашнем обучении: всего – 7 человек, из них 1-4 классы - 3 человек, 5-11 классы- 4 человека;

Количество детей 1-4 классов, получающих горячее питание: всего – 530 человек, из них:

1 смена (одноразовое питание – 320 человек, двухразовое питание 159 человека),

2 смена (одноразовое питание – 27человек, двухразовое питание – 24 человека),

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

Количество детей 5-11 классов, получающих горячее питание: всего – 782 человека, из них:

1 смена (одноразовое питание – 481 человек, двухразовое питание 119 человека),

2 смена (одноразовое питание – 139 человека, двухразовое питание – 43 человека),

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

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 диабет	целиакия	пищевая аллергия
482	51	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	обеды	завтраки	обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
347	183	347	183	0	0	0

3) Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
0	0	0	0

Обеденный зал на 200 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 – 324,8 м², на одно посадочное место приходится: 1,6 м².

Согласно информации МБОУ «СШ №15 им.сержанта И.А.Василенко» б/№ от 21.04.2023, Режим питания на 2022-2023 учебный год (приложение №5 к приказу №260-ОД от 29.08.2022г. «Об организации питания») наполняемость обеденного зала во время завтраков 1-4 классов составляет 242 человека (1-я перемена 9.10-9.30), 240 человек (2-я перемена 10.10-10.30) при количестве посадочных мест - 200, что не соответствует п.3.4.3 СП 2.4.3648-20. Максимальная наполняемость обеденного зала во время приема пищи составляет 242 человека.

Перед входом в обеденный зал установлено 7 умывальных раковин с подводкой горячей и холодной воды, что не соответствует п.3.4.3 СП 2.4.3648-20 (максимальная наполняемость обеденного зала во время приема пищи составляет 242 обучающихся, согласно существующей норме п.3.4.3 СП 2.4.3648-20 при обеденном зале устанавливают умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест). Рядом с умывальниками установлены электрополотенца, бумажные полотенца, диспенсеры для жидкого мыла. На момент обследования 19.04.2023 г все умывальники находились в исправном состоянии, что соответствует п. 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно информации МБОУ «СШ №15 им.сержанта И.А.Василенко» б/№ от 21.04.2023, Режим питания на 2022-2023 учебный год (приложение №5 к приказу №260-ОД от 29.08.2022г. «Об организации питания») для приема завтрака обучающимися 1-4 классов (кроме классов 3-г,3-д) отведено время 9.10 - 9.30, 10.10 - 10.30, при количестве 200-х посадочных мест в обеденном зале в указанное время питаются 242 и 240 человек соответственно, поэтому продолжительность перемены (перерыва) для приема пищи составляет менее 20 минут, что не соответствует таблице 6.18 раздела 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 № 15 им.сержанта И.А.Василенко» осуществляется ООО «Самотлор» в соответствии с контрактом №018730000122200033001 от 08 августа 2022 года.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов сотрудниками пищеблока, обучающиеся МБОУ «СШ № 15 им.сержанта И.А.Василенко» не привлекаются к накрытию столов и дежурству в школьной столовой.

При обследовании 19.04.2023г проведено измерение температуры горячих блюд (завтрак – «Гуляш из цыпленка», «Макаронные изделия отварные», «Кофейный напиток на молоке»); на раздаче – «Гуляш из цыпленка» 75,0°С, «Макаронные изделия отварные» 78,0°С, «Кофейный напиток на молоке» 82,0°С; на столе у обучающегося – «Гуляш из цыпленка» 68,0°С, «Макаронные изделия отварные» 67,0°С, «Кофейный напиток на

молоке» 76,0°С, что соответствует технологическим картам и п.5.2 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. Фактический рацион соответствует примерному, что соответствует п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Для дополнительного обогащения рациона использованы йодированная соль, для приготовления напитков: какао-напиток гранулированный витаминизированный «Белый Мишка».

Проведена оценка примерного двухнедельного (10 дней) меню горячего питания для обучающихся 1-4 классов общеобразовательного учреждения:

Завтрак							
Суммарная масса блюд (г.)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
520	682	492	543	34,48	0,24	0,24	29,63
Завтрак							
Содержание минеральных веществ							
Кальций (мг)		Фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)	
213,40		293,70	72,56	5,0	0,02	0,01	
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		
1,3	12,6	отсутствуют	имеются	отсутствуют	отсутствуют		
Завтрак							
Количество дней в 10-ти дневном примерном меню предусматривающих выдачу детям							
Овощей			Фруктов				
3			7				

Соотношение пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) примерного двухнедельного (10 дней) циклического меню составляет 1:1:4.

При обследовании 19.04.2023г проведено контрольное взвешивание готовых порционных блюд завтрака - «Томаты свежие порциями», «Гуляш из цыпленка», «Макаронные изделия отварные», «Кофейный напиток на молоке». Результаты контрольного взвешивания: масса 10 порций готового блюда «Томаты свежие порциями» составляет 93,3 г, следовательно, масса 1 порции блюда в среднем составляет 31,1 г, отклонение от заявленной в меню массы порции (30г) составляет +1,1г; масса 10 порций готового блюда «Гуляш из цыпленка» составляет 1022 г, следовательно, масса 1 порции блюда в среднем составляет 102,2 г, отклонение от заявленной в меню массы порции (100г) составляет +2,2г; масса 10 порций готового блюда «Макаронные изделия отварные» составляет 1535 г, следовательно, масса 1 порции блюда в среднем составляет 153,5 г, отклонение от заявленной в меню массы порции (150г) составляет +3,5г; масса 3-х порций готового блюда «Кофейный напиток на молоке» составляет 603 г, следовательно, масса 1 порции блюда в среднем составляет 201 г, отклонение от заявленной в меню массы порции (200г) составляет +1,0г..

Пищеблок расположен на первом этаже, работает на сырье, имеет цеховое деление.

Все помещения пищеблока оборудованы моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Оборудование: плита электрич. ЭП 4 ЖШ-Э -4, машина кухонная универсальная – 1, пароконвектомат-1, прилавок холодильный -1, , мармит для 1- блюд -1, мармит для 2- блюд -1, электросковорода - 1, картофелечистка - 1, мясорубка – 1, машина протирачно-овощерезательная -1, машина тестомесильная -1,машина

посудомоечная -1, шкаф пекарский- 1, котел КПЭ-160- 1, шкаф жарочный -1, холодильный шкаф - 4, водонагреватель -1 холодильная сплитсистема низкотемпературная -1, холодильная сплитсистема среднетемпературная -1. На момент обследования имеющееся технологическое, холодильное, электрооборудование находилось в рабочем (исправном) состоянии (справка ООО «Торгтехника» от 31.03.2023г).

Над технологическим оборудованием, являющимся источником тепла, влаги и газов, в зоне максимального загрязнения установлены 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.

Предоставлен акт очистки воздухопроводов от горючих отходов б/№ от 15.06.2022 специалистами АО по АТО г.Нижневартовска.

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. На рабочем месте имеется инструкция по обработке яйца 2% раствором дезинфицирующего средства с моющим эффектом «Ника-2». Для обработки сырой птицы на мясо-рыбном участке выделен отдельный стол, разделочный и производственный инвентарь. Щетки для мытья фруктов, овощей, мяса, рыбы выделены, промаркированы, дезинфицируют химическим методом.

Моечная кухонной посуды оснащена двумя моечными ваннами для мытья кухонной посуды. Хранение чистой кухонной посуды осуществляется на стеллажах. Для мытья кухонной посуды используют 2% мыльно-содовый раствор. Моечная столовой посуды оснащена резервным источником горячего водоснабжения (проточный водонагреватель), посудомоечной машиной, моечными ваннами для мытья столовой посуды, столовых приборов, стеллажами для хранения чистой посуды. Столовая посуда моется в посудомоечной машине согласно инструкции с использованием универсального моющего средства «Прогресс».. 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.

Максимальная наполняемость обеденного зала во время приема пищи составляет 242 человека.

Согласно документации, представленной ООО «Самотлор», остаток посуды по складам на 19.04.2023 г.: столовые приборы (ложки столовые – 563 шт., вилки – 564 шт.), столовая посуда (стакан граненый – 580 шт., тарелка глубокая – 572 шт., тарелка мелкая – 569 шт.); кухонная посуда (кастрюля объемом 50л-12 шт., 40л – 2 шт., кастрюля 30л –3 шт., кастрюля объемом 20л – 4шт., кастрюля объемом 15 литров – 1 шт., кастрюля объемом 12 литров – 2 шт).

Имеющееся количество столовой посуды и столовых приборов обеспечивает заявленную наполняемость столовой. Количество и объемы кухонной посуды также обеспечивают приготовление блюд при максимальной загрузке столовой (242 человека).

На момент обследования отсутствует: кухонная и столовая посуда - деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями и другими дефектами.

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

приложение №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 человек (замдиректора по учебной работе, мед.работник школы, заведующая производством). 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 полном объеме в стеклянную маркированную посуду с крышками, хранится в течение 48 часов, что соответствует п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Отделка помещений пищеблока позволяет проведение дезинфекции и влажной уборки, при визуальном осмотре на момент обследования санитарное состояние удовлетворительное.

Текущая дезинфекция на пищеблоке организована Из дезинфицирующих средств в наличии: дезинфицирующее средство «Сульфохлорантин Б» - 6кг, дезинфицирующие средства «Ника -2» - 4л; из моющих - средство для мытья посуды «Прогресс» - 40л, мыло хозяйственное 0,75кг – 30 шт. 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, за 2022-2023гг учебный год проведено 4 проверки во время завтрака. Представлены акты проверок организации горячего питания в МБОУ «СШ № 15 им.сержанта И.А.Василенко» с представителями родительских комитетов.

% пищи не съедасмой обучающимися в завтрак		
по результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	Макс	
6 %	10 %	13%

Выявлены нарушения:

- Фактическая наполняемость обеденного зала во время завтраков 1-4 классов составляет 242 человека (1-я перемена 9.10-9.30), 240 человек (2-я перемена 10.10-10.30) при проектном количестве посадочных мест - 200, что является нарушением п.3.4.3 СП 2.4.3648-20.

- Перед входом в обеденный зал установлено всего 7 умывальных раковин, что недостаточно, при проектной вместимости зала 200 мест должно быть установлено 10 раковин, исходя из фактической наполняемости зала 242 человека должно быть установлено 12 раковин. Санитарными правилами установлен гигиенический норматив: один кран на 20 посадочных мест, что является нарушением п.3.4.3 СП 2.4.3648-20

- продолжительность перемены (перерыва) для приема пищи составляет менее 20 минут, что является нарушением п.3.4.3 СП 2.4.3648-20, таб. 6.18 раздела VI СанПиН 1.2.3685-21.

Ответственным за нарушения ст.28 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», является юридическое лицо МБОУ «СШ №15 им.сержанта И.А.Василенко» (ст.6.7 ч.1 КоАП РФ).

(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:

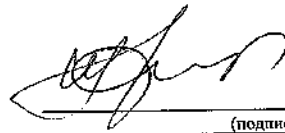
акт санитарно-эпидемиологического обследования НВ.17.А.04462.04.23 от 24.04.2023г филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО - Югре» в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе и в г. Радужном»

(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

Рыжкова Ж.Н.

(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).

Согласованная и.о. директора А.В. Кудряшова 28.04.2023г.
(приказ - 15-к от 24.03.2023г.)

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале.

*отметки размещаются после реализации указанных в них действий

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:

