

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий: **КНМ 86240041000110306517 от 17.04.2024**  
ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



**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 городе Нягани и Октябрьском районе**

1 микрорайон, дом 20, г. Нягань, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область, 628181  
телефон факс: 8(34672)62714, 8(3467)360003(5001)  
e-mail: [nyagan@86.rosпотребнадзор.ru](mailto:nyagan@86.rosпотребнадзор.ru)

«14» мая 2024г., 17 час.00 мин.  
(дата и время составления акта)

1 мк-н, дом. 20, помещение 74, г. Нягань, Ханты-Мансийский автономный округ – Югра  
(место составления акта)

**Акт выездной проверки № 46**

(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением от 17.04.2024 №11, принятым **главным государственным санитарным врачом по г.Нягани и Октябрьскому району, К.В.Шахназаровым, учетный номер проверки №86240041000110306517**

(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 контроля и 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) **Шахназаров Комитас Валерьевич, начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе, главного государственного санитарного врача по г. Нягани и Октябрьскому району;**

3) **Свищев Максим Константинович, заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе,**

4) **Белослудцева Надежда Павловна, главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе.**

(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**

Ханты-Мансийском автономном округе – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе» (свидетельство об аккредитации филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе» в качестве экспертной организации - орган инспекции № RA.RU.710084 зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 03.07.2015г., уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34 зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 09.09.2015г. выданы 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 **результатов деятельности организации и обеспечения горячим питанием обучающихся, осваивающих программы начального общего образования**

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): **628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, г.п. Приобье, ул. Школьная 1**

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

7. Контролируемые лица: **МБОУ «Приобская средняя общеобразовательная школа», ИНН 8614002533, код по ОГРН 1028601498408, 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, г.п. Приобье, ул. Школьная 1**

(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 «25» апреля 2024 г., 10 час.00 мин.**

**по «14» мая 2024 г., 17 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: **не приостанавливалось**

(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: **1 ч. 05 м.**

(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) **получение письменных объяснений;**
- 3) **истребование документов;**
- 4) **отбор проб (образцов);**
- 5) **инструментальное обследование;**
- 6) **экспертиза.**

(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 «25» апреля 2024 г., 10 час.20 мин.**

**по «25» апреля 2024 г., 11 час.25 мин.**

**по месту 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, г.п. Приобье, ул. Школьная 1**

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлены: **протокол осмотра от 25.04.2024, протокол о взятии проб № 12 от 25.04.2024**

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).

в следующие сроки:

с «25» апреля 2024 г, 10 час.20 мин.

по «03» мая 2024 г, 17 час.00 мин.

по месту 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, г.п. Приобье, ул. Школьная 1

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлены: **Протоколы лабораторных исследований № 3680/24, № 3677/24, № 3678/24, № 3679/24, № 3687/24, № 3681/24, № 3686/24, № 3682/24, № 3684/24, № 3700/24, №№ 3672/24, 3673/24, 3674/24, № 3675/24, № 3671/24 от 02.05.2024г., Протокол измерений физических факторов № 81Ф/24 от 02.05.2024г. № 3683/24, № 3685/24 от 03.05.2024г. (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе»)**

**Протоколы лабораторных исследований №№ 14436.24, 14437.24 от 02.05.2024г. (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Сургуте и в Сургутском районе, в г.Когалыме**

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).

в следующие сроки:

с «25» апреля 2024 г, 10 час.20 мин.

по «13» мая 2024 г, 17 час.00 мин.

по месту 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, г.п. Приобье, ул. Школьная 1

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлены: **экспертные заключения вместе с актами инспекции, выданные филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре в г.Нягани и Октябрьском районе» № НЯ.25.У.01582.05.24, НЯ.25.У.01583.05.24 от 13.05.2024**

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 заполнялись**

(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. Документы, подтверждающие право присутствовать при проведении проверки, подписывать документы, давать объяснения;
2. Документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания;
3. Перспективное меню 1-4 классы;
4. Технологические журналы, технологические карты;
5. Программа производственного контроля, результаты лабораторного контроля за 2023-2024гг.
6. Список работников с указанием должности по объектам, осуществления деятельности; личные медицинские книжки работников;

(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:**

Пищеблок МБОУ «Приобская СОШ» располагается на первом этаже трехэтажного здания в капитальном исполнении. Здание находится в оперативном управлении, представлено свидетельство о государственной регистрации права от 18.02.2013г., 86-АБ 553776.

**Состояние территории, ограждение, зоны:**

Территория учреждения ограждена, благоустроена, озеленена, имеет наружное искусственное освещение, подъездные пути. Через территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также транзитные тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов. На

территории плодоносящих ядовитыми плодами деревьев и кустарников не обнаружено. Постройки и сооружения, функционально не связанные с образовательной организацией, на территории не располагаются.

Для сбора твердых бытовых отходов в хозяйственной зоне оборудована контейнерная площадка, на которой установлены мусоросборники с закрывающимися крышками. Вывоз отходов осуществляется специализированной организацией, на основании контракта на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № ЮЭ86КО3800000393 от 29.01.2024г. с АО «Югра-Экология».

**Инженерное обеспечение:**

**Освещение:** основные помещения имеют естественное (одностороннее боковое - через окна) и искусственное освещение. Искусственное освещение представлено – светодиодными и люминесцентными лампами в защитной арматуре.

**Отопление** – центральное. Отопительные приборы располагаются под оконными проемами, имеют гладкую, подвергающуюся влажной обработке поверхность.

**Вентиляция** – естественная (через оконные и дверные проемы). Искусственная вентиляция оборудована на пищеблоке - над источниками выделения тепла и влаги в горячем цехе и моечной посуды установлена локальная вытяжная система вентиляции (вытяжные зонты). Представлен акт проведения контроля работы вытяжной системы вентиляции воздуха в помещении пищеблока от 25.12.2023г. (ИП Миронов А.А.), содержащий сведения об инструментальных измерениях объемов вытяжки воздуха.

**Водоснабжение:** холодное - централизованное, горячее – автономное (посредством накопительных электроводонагревателей).

**Канализация:** централизованная.

Предоставление услуг холодного водоснабжения и водоотведения по договору № 13/01/24-ПР от 23.01.2024г. с МП МО Октябрьский район «ОКС».

**Питание:** организовано собственными силами. Количество сотрудников, работающих на пищеблоке – 12 (повар – 3, кух.работник – 7, кладовщик-1, шеф повар -1).

Для обеспечения учащихся горячим питанием предусмотрена столовая, работающая на сырье. Столовая расположена на первом этаже здания школы, имеет самостоятельный выход на территорию хозяйственной зоны, и следующий набор помещений: обеденный зал на 200 посадочных мест, горячий цех, моечная столовой посуды и кухонного инвентаря, мясо-рыбный цех, овощной цех, складские помещения (сыпучей продукции и консервации), административно – бытовые помещения (кабинет заведующей, раздевалка, туалет сотрудников).

**Оценка условий для организации питания:**

- Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой, количество одномоментно питающихся детей: Обеденный зал столовой на 200 посадочных мест, фактически - одновременно питаются в перемену до 180-190 обучающихся. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамейками). *Частично имеются скамейки с нарушением гигиенического покрытия, что не подвергается качественной влажной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств, в нарушение п.2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Устранено в соответствии с письмом МБОУ «Приобская СОШ» №391 от 02.05.2024г.*

Установлена 1 бактерицидная установка, типа «Дезар».

- Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам – продолжительность перемены для принятия пищи не менее 20 минут;
- Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены - перед столовой установлено достаточное количество раковин для мытья рук - 10 шт. (из расчета, 1 раковина на 20 посадочных мест)). В наличии электрополотенца, жидкое мыло; раствор антисептика.
- Способ накрывания на столы осуществляется - персоналом пищеблока;
- Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи – контролируется работниками пищеблока с помощью специальных термометров; при проведении обследования термометр представлен. При выборочном контроле температурного режима горячего блюда на столе и раздаче отклонений от нормативных показателей не выявлено.
- Санитарное состояние столовой:

Общая площадь столовой (м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания Детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в стол
				мин	макс	
189,1	200	0,95	180-190	20	20	10

### Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

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. Рабочая таблица:

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1 смену	Во 2 смену	сахарный диабет	целиакия	Пищевая аллергия
124	0	0	0	0

### 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
124	-	124	90	0	0	0

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

### Оценка меню:

- Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному: Меню в наличии, утверждено руководителем учреждения, с технологическими картами.
- Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами: предусмотрено использование йодированной соли.
- Проведение искусственной С- витаминизации: предусмотрена, проводится аскорбиновой кислотой (результаты С витаминизации заносятся в журнал);
- Использование в меню премиксов – Премиксы не используются;
- Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню: По представленному меню проведена экспертиза (ЭЗ № НЯ.25.У.01582.05.24 от 13.05.2024), согласно которому: суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла); средние показатели за цикл - удельный вес калорийности, белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ - соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям.

Результаты лабораторных исследований готовых блюд:

Протокол лабораторных исследований № 3680/24 от 02.05.2024г. (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34) – проба «пюре картофельное» соответствует предъявляемым гигиеническим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», по микробиологическим показателям.

Протокол лабораторных исследований № 3677/24 от 02.05.2024г. (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34) – в пробе «биточки из мяса» качество термической обработки достаточное.

Протоколы лабораторных исследований (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и

Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АДЗ4) № 3678/24 от 02.05.2024г. – «компот из ягод витаминизированный» по содержанию вит.С; № 3679/24 от 02.05.2024г. – отклонение «завтрака» по калорийности - соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - запрещенных блюд и продуктов, колбасных изделий; наличие фруктов и овощей - соблюдается.

Рассмотрено меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских общеобразовательных организациях», 10-ти дневное № 2513 от 03.04.2023г., возрастная категория 7 - 11 лет. Установлено:

1. Представленное меню утверждено руководителем организации, в которой организуется питание детей, что соответствует требованиям п.8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Меню разработано на период не менее 2-х недель, что соответствует требованиям п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
3. Меню составлено с учетом рекомендуемых требований (рекомендуемого образца) приложения №8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности (содержание белков, жиров и углеводов в каждом блюде); приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.
4. Питание обучающихся включает завтрак и обед.
5. Завтрак включает бутерброд/закуску, горячее блюдо и горячий напиток.
6. Обед состоит из закуски, горячего первого, второго блюда и напитка.
7. Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах) соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям табл.3 прил.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (завтрак - не менее 500 гр., обед – не менее 700 гр.).
8. Масса порций блюд для указанного возраста (7-11 лет) соответствует предъявляемым гигиеническим требованиям табл.1 прил.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
9. Согласно представленным данным, содержание белков, жиров, углеводов, энергии, витаминов и минеральных веществ в среднем за 10-дневный период соответствует предъявляемым требованиям (с учетом двухразового питания).
10. Распределение энергетической ценности (калорийности) по отдельным приемам пищи соответствует требованиям табл.3 приложения №10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (завтрак в пределах 20-25%; обед – 30-35% от суточной потребности в энергии).
11. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей, в меню не включена.
12. Представленный среднесуточный набор пищевой продукции (в среднем на 1 ребенка в сутки за 10-дневный период), соответствует предъявляемым требованиям табл.2 прил.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», по содержанию основных групп пищевой продукции из расчета распределения на долю двухразового питания (завтрак+обед) – 50-60% от суточной потребности.

### **Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок:**

- Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации: проводится, ведется бракераж поступающего сырья.

Протоколы лабораторных исследований (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34): № 3687/24 от 02.05.2024г. – проба сырья «тушка ЦБ 1 сорта замороженная» по микробиологическим показателям; № 3681/24 от 02.05.2024г. – проба сырья «лук репчатый свежий» по паразитологическим показателям; № 3686/24 от 02.05.2024г. – проба «молоко питьевое пастеризованное, мдж.3,2%» по микробиологическим показателям; № 3682/24 от 02.05.2024г., № 3683/24 от 03.05.2024г. – проба сырья «капуста белокочанная свежая» по содержанию нитратов и солей тяжелых металлов; № 3700/24 от 02.05.2024г. – проба «груши свежие» по паразитологическим показателям; № 3684/24 от 02.05.2024г., № 3685/24 от 03.05.2024г. – проба сырья «филе минтая на шкуре мороженое глазированное» по массовой доле глазури и содержанию солей тяжелых металлов - соответствуют предъявляемым гигиеническим нормативам (по определяемым показателям).

Протоколы лабораторных исследований №№ 14436.24, 14437.24 от 02.05.2024г. (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Сургуте и в Сургутском районе, в г.Когалыме», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № РОСС RU.0001.510820) - проба молочной продукции «Сметана с мдж 20%» по жирно-кислотному составу и содержанию стертинов - соответствует предъявляемым гигиеническим нормативам.

- Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок: соблюдаются.

- Контроль ведения бракеража сырья: осуществляется, замечаний не выявлено.

### **Приготовление блюд.**

- Контроль соблюдения принципов поточности – поточность соблюдается.

- Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд – Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфицирующих средств. Для приготовления блюд используется посуда из нержавеющей стали, столовые приборы из алюминия к использованию не допускаются. Оборудование, инвентарь, посуда, тара на пищеблоке выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. На момент обследования, работы с тестом на пищеблоке не проводятся.

- Контроль соблюдения технологии приготовления блюд – технология соблюдается, согласно технологических карт;

- Контроль соблюдения режима обработки яиц – соблюдается, инструкциями и методами обработки яиц персонал владеет;

- Контроль за обработкой овощей и фруктов - соблюдается, инструкциями и методами обработки овощей и фруктов персонал владеет;

- Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции:

Пищеблок работает на сырье. Оборудование:

Горячий цех: установлены 2 плиты 6-ти конфорочные, пароконвектомат, мармит, жарочные шкафы, 2 эл/сковороды, 2 универсальных привода, эл/котел, производственные столы 6 шт., 3 моечные ванны, раковина для мытья рук, холодильная витрина «Гастрономия»-«Молочная продукция», бытовой холодильник «Суточные пробы/Молочная продукция»; бактерицидный облучатель воздуха «Дезар»; выделена зона для нарезки хлеба (шкаф «Хлеб», производственный стол).

Овощной цех: установлены две моечные ванны для мытья сырья, раковина для мытья рук, производственный стол, стеллажи для хранения овощей и фруктов, инвентаря,

картофелечистка, весы.

Мясо-рыбный цех: установлены моечные ванны «МС», «РС», «Яйцо», раковина для мытья рук, эл/мясорубка, холодильный шкаф, производственные столы «МС», «РС», «КС», весы. В мясо - рыбном цехе проводится обработка яиц, выделены необходимые промаркированные емкости.

В помещении для загрузки продукции (коридоре) установлены: холодильный шкаф «Молочная продукция», морозильный ларь «Молочная продукция», морозильные лари «РС», «МС», морозильный шкаф «Ягоды, фрукты (замороженные)», бытовой холодильник «Овощи, фрукты». Также имеется морозильная камера «МС». Складские помещения (склад для сыпучих продуктов и консервации) оборудованы стеллажами, ларями, подтоварниками. С целью доведения температуры воздуха до нормируемых показателей в складе для сыпучих продуктов и консервации и овощном цехе установлены кондиционеры. В наличии приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха, в холодильном оборудовании - контрольные термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Холодильное оборудование в помещениях пищеблока находится в исправном состоянии. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов осуществляется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях.

Во всех производственных цехах установлены раковины для мытья рук персонала, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители и гибкие шланги.

Все используемое оборудование и инвентарь промаркировано и в исправном состоянии, предусмотрены средства измерения температуры.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Для обеззараживания воздуха на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в зоне раздачи готовых блюд, в столовой используются бактерицидные облучатели- рециркуляторы воздуха закрытого типа.

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в чистоте. В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего цеха; вспомогательных помещений; санитарных узлов и т.д.) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь, хранится в специально выделенном месте (шкафах). Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не осуществляется. Уборка помещений проводится силами технического персонала. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от уборочного инвентаря производственных помещений.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. В наличии специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.

В учреждении для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в специально отведенном месте. На момент проверки емкости с рабочими растворами промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности. Используемое на объекте дезинфицирующее средство «Дез-хлор 0,015%, 0,06%».

В помещениях насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности на момент обследования не обнаружено. Отсутствие их обеспечивается по контракту со специализированной организацией ООО «Алмаз». Представлены: контракт № 2023.1401526 от 29.11.2023г. (акт выполненных работ № 260 от 02.12.2023г.), контракт № 2023.1598425 от 28.12.2023г. (акт выполненных работ № 8 от 03.01.2024г.).

Отделка производственных помещений: полы – покрыты керамической плиткой; стены – в производственных помещениях комбинированные (облицованы кафельной плиткой и окрашены водно-дисперсионной краской); в обеденном зале – стены и потолок – покрашены водно-дисперсионной краской.



- Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) – комиссия создана, бракераж проводится, данные заносятся в журнал;
- Контроль наличия суточных проб – выделен специальный холодильник для суточных проб, установленный в горячем цехе, режим хранения соблюдается.
- Условия обработки, соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды - Моечная для мытья посуды оборудована двумя посудомоечными машинами, двумя моечными ваннами для мытья кухонной посуды, тремя моечными ваннами для мытья столовой посуды, стеллажами для хранения посуды и инвентаря, раковиной для мытья рук. Моечные ванны обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
- Обеспеченность персонала специальной одеждой – персонал обеспечен специализированной одеждой в полном объеме и достаточном количестве;
  - Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом – созданы: отдельные шкафы для хранения верхней и специализированной одежды; оборудована санитарная комната с подводом холодной и горячей воды; в каждом цехе установлены раковины для мытья рук персонала. С правилами личной гигиены персонал ознакомлен, выполняют;
  - Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения – представлены личные медицинские книжки персонала. Работники своевременно проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию, за исключением: *кух.работчей Нагаева С.М. (срок действия гигиенического обучения до 16.01.2024г.), кух.работчей Шляхтицкая Д.Ю. (срок действия гигиенического обучения до 09.02.2024г.), в нарушение требований п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.1.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Устранено в соответствии с письмом МБОУ «Приобская СОШ» №386 от 27.04.2024г.*
  - Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств – в наличии, в достаточном количестве.
  - Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день – стенд в наличии, меню на день вывешивается ежедневно, находится в доступном для детей месте. Указано наименование приема пищи, наименование блюда, масса порций и калорийность порции.

Изготовление продукции осуществляется по технологическим картам. При выборочном контроле, карты утверждены руководителем организации, наименования блюд, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах.

**Программа производственного контроля (ППК):** ППК представлена, утверждена директором школы. Производственный контроль в учреждении осуществляется по договору с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе». Представлены протоколы лабораторных исследований за 2023гг. в полном объеме, предусмотренном ППК.

В ходе инспекции проводились лабораторные исследования:

Протокол измерений физических факторов № 81Ф/24 от 02.05.2024г. (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34). По результатам инструментальных исследований измеренные параметры микроклимата, искусственной освещенности и коэффициента пульсации освещенности соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», что отвечает п.2.7.1, п.2.8.1 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Протоколы лабораторных исследований №№ 3672/24, 3673/24, 3674/24 от 02.05.2024г. (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34) – исследованные пробы воды питьевой – централизованного водоснабжения (горячей и холодной) по определяемым микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствуют предъявляемым

гигиеническим требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», что отвечает п.2.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Протоколы лабораторных исследований № 3675/24 от 02.05.2024г. (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34) – в исследованной пробе дезинфицирующего раствора «Дез-хлор 0,015%, 0,06%» - концентрация рабочего раствора соответствует заявленной, что отвечает требованиям п.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

### **Выявлены нарушения:**

25.04.2024г. в 11:00 на пищеблоке по адресу: 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, г.п. Приобье, ул. Школьная 1, в горячем цехе при взвешивании блюд (кусочки скумбрии порционно) установлено: вес 10 порций составил 754 гр., средний вес одной порции - 75 гр., при норме (по меню) – 100гр., что является нарушением п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст. 11, ч.1 ст.17 Федеральный закон РФ №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

25.04.2024г. в 10:50 на пищеблоке по адресу: 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, г.п. Приобье, ул. Школьная 1, в горячем цехе к моечным ваннам «Овощи/фрукты» отсутствует подводка горячей воды, что является нарушением п.2.6.5, п.3.4.13 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст. 11 Федеральный закон РФ №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

25.04.2024г. в 10:40 на пищеблоке по адресу: 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, г.п. Приобье, ул. Школьная 1, наблюдаются дефекты отделки в горячем цехе: на потолке в области вытяжных зонтов над электроплитами имеются не покрашенные участки и дыры, на стене в месте установки электрокотла – трещины и отслоение окрасочного слоя, в нарушение требований п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст. 11 Федеральный закон РФ №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

25.04.2024г. в 10:50 на пищеблоке по адресу: 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, г.п. Приобье, ул. Школьная 1, в холодильнике суточных проб отсутствуют пробы за ужин 23.04.24 (не сохранены 48 часов), в нарушение п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст. 11, ч.1 ст.17 Федеральный закон РФ №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

25.04.2024г. в 10:40 на пищеблоке по адресу: 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, г.п. Приобье, ул. Школьная 1, в моечной не соблюдается режим мытья кухонной посуды, а именно, инструкцией по правилам мытья посуды предусмотрено ополаскивание посуды горячей водой температурой не ниже 65 гр.С, фактически температура составляет 45 гр.С., в нарушение требований п/п 10 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ст. 11, ч.1 ст.17 Федеральный закон РФ №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

В отобранной 25.04.2024г. на пищеблоке по адресу: 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, г.п. Приобье, ул. Школьная 1, пробе смывов с «соусников» - 02.05.2024г. обнаружено *E.coli*; В отобранной 25.04.2024г. на пищеблоке по адресу: 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, г.п. Приобье, ул. Школьная 1, пробе смывов «со спец одежды Калашниковой» - 02.05.2024г. обнаружено *Enterobacter aerogenes*, что является нарушением п/п 8, п/п 9 п.3 ст.10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ст. 11, ч.1 ст.17 Федеральный закон РФ №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». (Протокол

лабораторных исследований № 3671/24 от 02.05.2024г. ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе», уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц № RA.RU.21АД34)

(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 (нереализации) 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 электронно:

- 1) Протоколы лабораторных исследований, выданные филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре в г.Нягани и Октябрьском районе» № 3680/24, № 3677/24, № 3678/24, № 3679/24, № 3687/24, № 3681/24, № 3686/24, № 3682/24, № 3684/24, № 3700/24, №№ 3672/24, 3673/24, 3674/24, № 3675/24, № 3671/24 от 02.05.2024г., № 3683/24, № 3685/24 от 03.05.2024г., Протокол измерений физических факторов № 81Ф/24 от 02.05.2024г.
- 2) Протоколы лабораторных исследований №№ 14436.24, 14437.24 от 02.05.2024г. (ИЛЦ ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Сургуте и в Сургутском районе, в г.Когалыме
- 3) экспертные заключения вместе с актами инспекции, выданные филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре в г.Нягани и Октябрьском районе» № НЯ.25.У.01582.05.24, НЯ.25.У.01583.05.24 от 13.05.2024;
- 4) протокол осмотра от 25.04.2024г.;
- 5) протокол о взятии проб № 12 от 25.04.2024г.;
- 6) предписание от 14.05.2024 № 32

(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).

Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ханты-Мансийскому автономному округу – Югре в г. Нягани и Октябрьском районе



М.К. Свищев

Тел. 8(34672)64864, e-mail: [svishchev\\_mk@86.rospotrebnadzor.ru](mailto:svishchev_mk@86.rospotrebnadzor.ru)

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

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:

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:

