

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий КНМ 86230041000108492550

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И  
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ХАНТЫ-МАНСИЙСКОМУ АВТОНОМНОМУ ОКРУГУ - ЮГРЕ  
Территориальный отдел в г. Нижневартовске, Нижневартовском районе и г. Мегионе  
Омская ул., д. 15, г. Нижневартовск, Ханты-Мансийский автономный округ – ЮГРА, Тюменская область, 628606  
телефон: 8(3466) 41 47 25  
e-mail: n-vartovsk@86.gospotrebnadzor.ru

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

«11» декабря 2023 г., 12 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске,  
Нижневартовском районе и г. Мегионе, ул. Омская, д. 15, каб. 411

(место составления акта)

### **Акт выездной проверки №407**

(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена: в соответствии с решением о проведении выездной проверки №407 от 16 ноября 2023 года, КНМ 86230041000108492550

(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 от 31.07.2020 №248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» (ред. от 05.12.2022, с изм. И доп., вступ. В силу с 11.01.2023) 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).

ЭК. № 26  
от 13.12.2023

**3. Выездная проверка проведена:**

1) Шепелева Наталья Викторовна – главный специалист-эксперт ТО;

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

эксперты (экспертные организации):

Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ХМАО-Югре в г. Нижневартовске и в Нижневартовском районе, в г. Мегионе и в г. Радужном». Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №РОСС RU.0001.510817. Аттестат аккредитации № RA.RU.710084 дата включения в реестр: 03.07.2015 выдан Федеральной службой по аккредитации.

(указываются фамилия, имя, 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 «ВАХОВСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА», ИНН 8620012071, ОГРН 1028601870505

Юридический адрес: 628656, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Р-Н НИЖНЕВАРТОВСКИЙ, П.ВАХОВСК, УЛ. ТАЕЖНАЯ, Д.6

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

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

Фактический адрес: 628656, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Р-Н НИЖНЕВАРТОВСКИЙ, П.ВАХОВСК, УЛ. ТАЕЖНАЯ, Д.6

(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 «ВАХОВСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА», ИНН 8620012071, ОГРН 1028601870505

Юридический адрес: 628656, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Р-Н НИЖНЕВАРТОВСКИЙ, П.ВАХОВСК, УЛ. ТАЕЖНАЯ, Д.6

Фактический адрес: 628656, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Р-Н НИЖНЕВАРТОВСКИЙ, П.ВАХОВСК, УЛ. ТАЕЖНАЯ, Д.6

(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 «28» ноября 2023 г., 09 час.00 мин.

по «11» декабря 2023 г., 12 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 (не приостанавливалось) в связи с





наполняемость обеденного зала во время приема пищи (на одной перемене)  
Информация о количестве учащихся (всего, 1-4 кл.), в разбивке по сменам, кол-во охваченных питанием детей одноразовым питанием и двухразовым питанием, кол-во не охваченных питанием детей;  
Личные медицинские книжки сотрудников, штатное расписание сотрудников;  
Перспективное меню, информация о наличии индивидуального меню для 1-4 классов для детей с пищевыми особенностями, информация об использовании в питании обогащенных продуктов, премиксов;  
Приказ о создании бракеражной комиссии;  
журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,  
журнал бракеража готовой продукции;  
гигиенический журнал (сотрудники)  
журнал учета и температуры и влажности в складских помещениях  
журнал учета температурного режима холодильного оборудования  
сопроводительные документы на продукты питания, подтверждающие качество и безопасность  
Документ, подтверждающий работоспособность технологического оборудования;  
перечень производственного оборудования, количество кухонной и столовой посуды;  
Список поставщиков пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение.  
Информация МБОУ «Ваховская ОСШ»

---

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находящиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

---

## 22. По результатам выездной проверки установлено:

Здание школы 2-х этажное, построено в 2003 году.

Согласно письму МБОУ «Ваховская ОСШ» от 28.11.2023 г. №528:

Проектная мощность образовательной организации – 325 человек.

Общее количество обучающихся - 106 человек, из них 1-4 классы: 1 смена – 40 человек, 2 смена – 0 человек, 3 смена - 0 человек; 5-11 классы: 1 смена - 66 человек, 2 смена - 0 человек, 3 смена - 0 человек.

Число детей, получающих питание: всего - 103 человека, из них: 1 смена – 103 человека, 2 смена – 0 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.

- официальный отказ от питания: всего - 2 человека, из них 1-4 классы – 0 человек, 5-11 классы – 2 человека.

- на домашнем обучении: всего – 1 человек, из них 1-4 классы – 1 человек, 5-11 классы – 0 человек.

Количество детей 1-4 классов, получающих горячее питание: всего – 39 человек, из них:

1 смена (одноразовое питание – 3 человека, двухразовое питание 36 человек),

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

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

Количество детей 5-11 классов, получающих горячее питание: всего – 64 человека, из них:

1 смена (одноразовое питание – 15 человек, двухразовое питание 49 человек),

2 смена (одноразовое питание – 0 человек, двухразовое питание – 0 человека),

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

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



1) Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смены, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	в 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
40	0	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
39	36	39	0	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 оборудован столовой мебелью (столами, скамьи) 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 317,6 м<sup>2</sup>. Максимальная наполняемость обеденного зала составляет 56 человек. Перед обеденным залом установлено 4 умывальных раковин, при нормативе 1 кран на 20 посадочных мест, что соответствует п.3.4.3 раздела 3.4 главы III СП 2.4.3648-20. Рядом с умывальниками установлены одноразовые бумажные полотенца и электрополотенце. На момент обследования 28.11.2023 г. все умывальники находились в исправном состоянии.

Согласно расписанию звонков для приема пищи МБОУ «Ваховская ОСШ» продолжительность перемен для приема пищи составляет 20 минут, что соответствует таблице 6.6 главы VI СанПиН 1.2.3685-21.

Для информирования обучающихся об объемах и названии блюд, приготовленных пищеблоком, на раздаче имеется стенд, где ежедневно размещается меню на день.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Обучающиеся МБОУ «Ваховская ОСШ» не привлекаются к накрытию столов и дежурству в школьной столовой.

Для обеспечения детей и подростков здоровым питанием разработано примерное двухнедельное меню, что соответствует п.8.1.3 раздела 8.1 главы VIII СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, что соответствует п.2.8 главы II СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Витаминизация третьих блюд проводится заведующим производством под контролем медицинского работника, данные заносятся в «Журнал витаминизации третьих и сладких



блюдо».

Согласно представленным документам (перспективное меню организации 2-х разового питания учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений Нижневартковского района (7-11 лет) (20 дней), ведомости выполнения норм питания за ноябрь 2023 г.) проведен расчет количественных показателей, характеризующих меню – суммарная масса блюд за прием пищи, калорийность, средние показатели за цикл – удельный вес калорийности, содержание витаминов и минеральных веществ:

ЗАВТРАК							
Суммарная масса блюд (г.)		Калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
500	598	558,82	616,56	14,9	0,28	0,40	32,48

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
297,35	320,32	69,78	3,79	42,13	0,013

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
2,67	29,40	имеются	имеются	отсутствуют	отсутствуют

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
0	12 (20-ти дневное меню)

Соотношение пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) примерного двухнедельного (20 дней) циклического меню составляет 1:1:4.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

Все цеха пищеблока оборудованы моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Имеющееся оборудование: котел пищеvarочный электрический – 1 шт., элсктропечь – 2 шт., универсальная кух.машина УКМ-06 – 1 шт., машина хлебозательная – 1 шт., шкаф жарочный – 1 шт., сковорода электрическая – 2 шт., мясорубка электрическая – 1 шт., машина для переработки овощей типа МПО-1-00 – 1 шт., прилавок холодных закусок – 1 шт., прилавок для приборов – 1 шт., мармит стационарный – 1 шт., машина посудомоечная – 1 шт., сплит-система – 1 шт., холодильный шкаф – 2 шт., холодильник – 10 шт., холодильная камера (ларь) – 1 шт., камера холодильная +сплит-система – 1 шт., пароконвектомат – 1 шт. (акт проверки исправности технического состояния и соответствия паспортным характеристикам технологического оборудования в школьной столовой МБОУ Ваховская ОСШ от 24.11.2023 г., выполненный комиссией МБОУ «Ваховская ОСШ»: состояние и работоспособность оборудования – исправное, годно к



эксплуатации). На момент обследования имеющееся технологическое, холодильное, электрооборудование находилось в рабочем состоянии.

Над технологическим оборудованием пищеблока, являющимся источником тепла и газов (пароконвектомат), отсутствуют локальные вытяжные системы вентиляции, что не 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.

Представлен акт приемки выполненных работ по очистки вентиляционных систем в здании школы №1 от 04.07.2023 г. (ООО «Запсибспецмонтаж»): вентиляционное оборудование и воздуховоды, пылеуловители, фильтры указанных вентиляционных систем находятся в чистом состоянии, исправны и пригодны и безопасны к дальнейшей эксплуатации.

Столы, для обработки пищевых продуктов цельнометаллические. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) выполнено из дерева твердых лиственных пород, что соответствует п.2.4.6.2 раздела 2.4 главы II СП 2.4.3648-20. 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 в мясорыбном цехе выделено место и производственный инвентарь, промаркированный соответственно назначению. Для обработки сырой птицы в мясорыбном цехе выделен отдельный стол, разделочный и производственный инвентарь.

Щетки для мытья фруктов, овощей, мяса, рыбы выделены, промаркированы, дезинфицируют химическим методом.

В овощном цехе для обработки свежих овощей и фруктов установлена 1 моечная ванна (норматив: количество - не менее 2), что не соответствует п.2.9 главы II СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблице 6.18 главы VI СанПиН 1.2.3685-21.

Моечная столовой и кухонной посуды оснащена резервным источником горячего водоснабжения (накопительный водонагреватель), посудомоечной машиной, 5 моечными ваннами (3 ванны для мытья столовой посуды, 2 ванны для мытья кухонной 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.

Согласно представленным документам (перечень посуды в столовой), а также при обследовании установлено: для приготовления блюд используется посуда из алюминия (норматив: посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали), что не соответствует п.2.4.6.2 раздела 2.4 главы II СП 2.4.3648-20.

Максимальная наполняемость обеденного зала во время приема пищи составляет 56 человек.

Согласно представленным документам (перечень посуды в столовой) в наличии имеется: столовые приборы (ложки столовые – 100 шт., вилки – 100 шт.), столовая посуда (кружка – 100 шт., миска для первых блюд - 100 шт., тарелка для вторых блюд – 100 шт., кастрюля нерж. 3-6 л. - 17 шт., кастрюля алюминиевая 15 л. – 3 шт., кастрюля алюминиевая 20 л. – 4 шт., котел алюм. 30 л. – 2 шт., котел алюм. 40 л. – 4 шт., котел алюм. 50 л. – 3 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 (56 человек).

На момент обследования 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.

При обследовании установлено: продукты поступают при наличии документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, деклараций о соответствии; сведений,



подтверждающих принадлежность данных документов к определенной партии пищевых продуктов (реестры деклараций), маркировочных ярлыков (или их копий), что соответствует п.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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 п.8.1.9, приложению №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, что соответствует п.3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. 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.

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 «Део-Хлор», «Ника экстра М Профи», из моющих - универсальное моющее средство «Прогресс». Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств выделены мерные емкости. Знания персонала пищеблока правил приготовления, хранения, использования дезинфицирующих средств удовлетворительные.

Уборочный инвентарь для помещений пищеблока выделен в полном объеме, хранится специально выделенном месте, промаркирован, используется по назначению, что соответствует п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инвентарь для мытья туалета имеет сигнальную (красную) маркировку, что соответствует п.2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Бракераж готовой продукции проводится комиссией, состоящей из 3 человек (заведующий производством, фельдшер школы, заместитель директора по воспитанию и социализации). Результаты регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Для хранения суточной пробы выделен холодильник, оснащенный контрольным термометром.

В учреждении проводятся мероприятия по проведению родительского (общественного контроля) за организацией питания обучающихся. Представлен график проведения общественного (родительского контроля), журнал контроля питания обучающихся в школьной столовой, журнал учета процента пищи, не съедаемой обучающимися.

% пищи, не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
2,4 %	4,7%	-

При обследовании проведен отбор проб на соответствие их требованиям технических регламентов: продовольственное сырье на микробиологические и санитарно-химические показатели:

Таблица - пищевые продукты, полуфабрикаты-результаты исследований по микробиологическим показателям:

Количество отобранных проб всего	в т. ч. по группам продуктов		
	масло сливочное	молоко и кисломолочная продукция	творог



всего	из них не отвечало ТРТС	всего	из них не отвечало ТРТС	всего	из них не отвечало ТРТС	всего	из них не отвечало ТРТС
1	0	0	0	0	0	0	0

мясо		рыба		соки	
всего	из них не отвечало ТРТС	всего	из них не отвечало ТРТС	всего	из них не отвечало ТРТС
0	0	1	0	0	0

Таблица - пищевые продукты, полуфабрикаты-результаты исследований по санитарно-химическим показателям:

Количество отобранных проб	в т.ч. по группам продуктов						
	масло сливочное		молоко и кисломолочная продукция		творог		
всего	из них не отвечало ТРТС	всего	из них не отвечало ТРТС	всего	из них не отвечало ТРТС	всего	из них не отвечало ТРТС
1	0	0	0	1	0	0	0

мясо		рыба		соки	
всего	из них не отвечало ТРТС	всего	из них не отвечало ТРТС	всего	из них не отвечало ТРТС
0	0	0	0	0	0

Штат сотрудников пищеблока: 4 человека. Личные медицинские книжки представлены, что соответствует п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При изучении личных медицинских книжек сотрудников установлено: медицинский осмотр, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдены, профилактические прививки проставлены, что соответствует п.2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Спецодеждой персонал пищеблока обеспечен, в наличии имеется 12 комплектов спецодежды, на 1 сотрудника приходится не менее 3 комплектов, которая используется в соответствии с нанесенной маркировкой. Для хранения верхней одежды сотрудников пищеблока оборудован шкаф. Хранение спецодежды сотрудников пищеблока осуществляется в отдельном шкафу. Для соблюдения персоналом правил личной гигиены имеется душевая, оборудованная душевым поддоном, санитарный узел на 1 унитаз и 1 умывальную раковину. «Гигиенический журнал» ведется в соответствии с установленной формой, заполняется своевременно (ежедневно перед началом работы), что соответствует п.2.22, приложению №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Маркировка потребительской упаковки пищевой продукции «Молоко питьевое ультрапастеризованное массовая доля жира 3,2%» Дата изготовления пищевой продукции: 13.09.23 20:00 Изготовитель: ООО «Агросила-Молоко», 423800, Российская Федерация, Республика Татарстан, г. Набережные Челны, пр. им. Мусы Джалиля, д. 29/2 (офис 411). Адрес производства: 423800, Российская Федерация, Республика Татарстан, г. Набережные Челны, Альметьевский тракт, д. 26 - соответствует требованиям частей 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011, п.66, п.80 главы XII ТР ТС 033/2013.

Маркировка транспортной упаковки пищевой продукции «Мороженая пищевая рыбная продукция. Минтай тихоокеанский Б/Г, мороженный, глазированный» Дата изготовления пищевой продукции: дата выпуска: 05.02.2023, Изготовитель: АО «ОЗЕРНОВСКИЙ РЫБОКОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД №55», Россия, 684110, Камчатский Край, Усть-Большерецкий район, п. Озерновский, ул. Октябрьская, д.1А, СРГМ «Герои Даманского» - соответствует требованиям частей 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011.



Маркировка потребительской упаковки пищевой продукции «Сок яблочный восстановленный осветленный, 1л» Дата изготовления пищевой продукции: 09.09.23 02:21; Адрес производства, юридический адрес: 443022, Россия, Самарская область, г. Самара, пр. Мальцева, 9. - соответствует требованиям частей 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9, 4.12 статьи 4 ТР ТС 022/2011, частей 31, 32, 35, 46, 49, 50, 55, 59 статьи 5 ТР ТС 023/2011.

28.11.2023 года в 12 ч. 00 мин. сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» был проведен отбор проб пищевой продукции: Молоко питьевое пастеризованное массовая доля жира 3,2% в пищеблоке муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ваховская общеобразовательная средняя школа», по адресу: 628656, ХМАО - Югры, Нижневартовский район, п. Ваховск, ул. Тасжная, д. 6.

Проба была исследована на санитарно-гигиенические показатели.

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний, ±погрешность/ ±неопределенность	Гигиенический норматив	Единицы измерений
1	Массовая доля жира	3,25 ± 0,08	от 0,1 до 9,9	%
2	Массовая доля СОМО	8,0 ± 0,4	не менее 8,0	%

Результаты лабораторных испытаний пробы пищевой продукции: Молоко питьевое м.д.ж. 3,2% ультрапастеризованное, соответствуют требованиям таблице 1 приложения №1 ТР ТС 033/2013, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО-Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» №16659/23 от 04.12.2023

28.11.2023 года в 12 ч. 10 мин. сотрудниками ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО – Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» был проведен отбор проб пищевой продукции: Минтай тихоокеанский Б/Г, мороженный, глазированный, в пищеблоке муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ваховская общеобразовательная средняя школа», по адресу: 628656, ХМАО - Югры, Нижневартовский район, п. Ваховск, ул. Тасжная, д. 6.

Проба была исследована на микробиологические показатели.

№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний, ±погрешность/ ±неопределенность	Гигиенический норматив	Единицы измерений
1	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружено	не допускается	в 25 г

Результаты лабораторных испытаний пробы пищевой продукции: Минтай тихоокеанский Б/Г, мороженный, глазированный, соответствуют требованиям приложения №1 ТР ТС 021/2011, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний ИЛЦ ФФБУЗ «Центр гигиены эпидемиологии в ХМАО-Югре в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе, в городе Мегионе и в городе Радужном» №16664/23 от 04.12.2023

(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;

1) Над технологическим оборудованием пищеблока, являющимся источником тепла и газов (пароконвектомат), отсутствуют локальные вытяжные системы вентиляции, что не 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.

2) В овощном цехе для обработки свежих овощей и фруктов установлена 1 моечная ванна (норматив: количество - не менее 2), что не соответствует п.2.9 главы II СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблице 6.18 главы VI СанПиН 1.2.3685-21.

3) Согласно представленным документам (перечень посуды в столовой), а также при обследовании установлено: для приготовления блюд используется посуда из алюминия (норматив: посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали), что не соответствует п.2.4.6.2 раздела 2.4 главы II СП 2.4.3648-20.

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в п. 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия).

### 13. К настоящему акту прилагаются:

протоколы лабораторных испытаний - №16659/23 от 01.12.2023г., № 16664/23 от 04.12.2023г.; акт от 05.12.2023г. №НВ.19.А.04553.12.23; экспертные заключения- №НВ.19.У.05666.12.23 от 05.12.2023г., №НВ.19.У.05665.12.23 от 05.12.2023г., №НВ.19.У.05658.11.23 от 30.11.2023г., №НВ.19.У.05659.11.23 от 30.11.2023г., №НВ.19.У.05657.11.23 от 30.11.2023г.

(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 Шепелева Н.В.

(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).

Офис компании «Петарьева Елена Станиславовна по доверенности МБОУ «Варовская СОШ» 12.12.2023г.

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

moshvah@mail.ru

получена Петарьева Елена Станиславовна по доверенности МБОУ «Варовская СОШ» 12.12.2023г.

\*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:

