

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
e-mail: nyagan@86.rospotrebnadzor.ru

«8» февраля 2022г., 17 час.00 мин.
(дата и время составления акта)

628181, г. Нягань, 1 мкр, д. 20, пом. 74
(место составления акта)

Акт выездной проверки № 3
(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением от 18.01.2022 №02, принятым главным государственным санитарным врачом по г.Нягани и Октябрьскому району, **К.В.Шахназаровым, учетный номер проверки № 86220041000100512938**

(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 от дела;**
- 2) **Мишкина Инна Анатольевна, заместитель начальника территориального отдела;**
- 3) **Авдеева Любовь Ивановна, заместитель начальника территориального отдела;**
- 4) **Свищев Максим Константинович, главный специалист-эксперт;**
- 5) **Тонкова Светлана Павловна, главный специалист-эксперт.**

(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.21AD34 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: здания, помещения, сооружения, линейные объекты, территории, включая водные, земельные и лесные участки, оборудование, устройства, предметы, материалы, транспортные средства и другие объекты, которыми граждане и организации владеют и (или) пользуются и к которым предъявляются обязательные требования (производственные объекты).

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

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 628114, Ханты-Мансийский Автономный округ - Югра АО, р-н Октябрьский, п. Карымкары, ул. Комсомольская, дом, 15А; 628114, Ханты-Мансийский Автономный округ - Югра АО, р-н Октябрьский, п. Карымкары, ул. Комсомольская, дом, 12А

(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 "КАРЫМКАРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" ИНН 8614004227, код по ОГРН 1028601501653**

(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 «24» января 2021 г., 10 час.00 мин.

по «08» февраля 2021 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 с **сроками выхода результатов лабораторного исследования смывов на иерсиниоз**

с «04» февраля 2022 г., 10 час.00 мин.

по «08» февраля 2022 г., 17 час.00 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 часа 20 минут (24.01.2022).**

(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) опрос;
- 3) истребование документов;
- 4) отбор проб;
- 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 «24» января 2022г., 14 час.00 мин.

по «24» января 2022г., 16 час.20 мин.

по месту 628114, ХМАО-Югра, р-н Октябрьский, п. Карымкары, ул.Комсомольская, дом, 15А; дом, 12А

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

по результатам которого составлен: **протокол осмотра от 24.01.2022г., протокол о взятии проб от 24.01.2022 г. №1**

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).

2) ...

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям).

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. Свидетельство о государственной регистрации права, 86-АБ 230226 от 29.10.2011г. на здание по адресу: п.Карымкары. ул.Комсомольская, д.12а, 15а.
2. Договор № 48/02-2021 от 28.04.2021г. с ООО «Санэпидсервис» на оказание услуг по дератизации и дезинсекции. Акт № 103 от 24.05.2021г., наряд на выполненные работы № 81 от 19.05.2020г.
3. Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № 00-030251 от 11.01.2021г. с АО «Югра-Экология».
4. Муниципальные контракты на предоставление услуг по техническому обслуживанию оборудования систем вентиляции с ООО «Бытовик». Акты приема-передачи выполненных работ от 10.04.2020г., 20.09.2020г., 14.05.2021г., 10.09.2021г.
5. Список работников, подлежащих периодическому медицинскому осмотру (обследованию) в 2022 году.
6. Заключительный акт по результатам проведенного периодического мед.осмотра от 26.02.2021г.
7. Расписание занятий на 2021-2022год.
8. Приказ № 264-од от 31.08.2021г. «Об организационном начале 2021-2022 учебного года».
9. Сведения о комплектовании классов на 2021-2022 учебный год.
10. Договор на предоставление услуг по медицинскому обслуживанию обучающихся муниципальных образовательных организаций Октябрьского района № 29-19 от 01.12.2019г. с БУ «Октябрьская районная больница».
11. Муниципальный контракт на поставку бутилированной питьевой воды № 2 от 12.01.2022г. с ИП Мудрецов Е.В.
12. Муниципальный контракт на поставку продуктов питания № 2 от 10.01.2022г., № 7 от 25.01.2022г., № 8 от 25.01.2022г. с ИП Мудрецов Е.В.

13. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
14. Приказ «Об организации школьного питания во 2 полугодии 2021-2022 учебного года» №2-од от 11.01.2022г. Программа проведения лабораторных и инструментальных исследований пищеблока.
15. Перспективное десятидневное меню для детей в возрасте 7-10 г., 11-17 лет.
16. Акт санитарно-эпидемиологического обследования от 24.01.2022г.

(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:

МБОУ «Карымкарская СОШ» 628114, Ханты-Мансийский Автономный округ - Югра АО, р-н Октябрьский, п. Карымкары, ул. Комсомольская, дом, 15А:

Здание МБОУ «Карымкарская СОШ» для дошкольного образования размещается на внутриквартальной территории п. Карымкары, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов и на расстоянии, обеспечивающем нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки. Территория по периметру ограждена металлическим забором, освещена.

На территории дошкольных групп выделены игровая, хозяйственная и физкультурная зоны. Зона игровой территории включает в себя 4 игровых площадки (задействованы 3), индивидуальных для каждой группы, оборудованные малыми архитектурными формами; для защиты детей от солнца и осадков - теньевыми навесами. Озеленение территории, состояние покрытия дорожек, спортивной и контейнерной площадок оценить не представляется возможным, ввиду наличия снежного покрова. Ежегодно на игровых площадках проводится полная смена песка с лабораторным исследованием. Песочницы закрываются.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд. В хозяйственной зоне размещена площадка для мусорных контейнеров, место для откачки шамбо. Контейнерная площадка заснежена. Для сбора ТКО установлены 4 бочки. Не осуществляется своевременно вывоз отходов. Контейнеры переполнены, крышками не закрыты, возле бочек валяется мусор, в нарушение п.п.8,9 СанПиН 2.1.3684-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения". (На 26.01.2022 территория убрана от мусора, мусор из контейнеров вывезен, контейнера оборудованы крышками)

Здание 2 этажное, в капитальном исполнении, 2018 года постройки, общей площадью 3064,5 кв.м. Договор безвозмездного пользования имуществом (ссуды) № 20/18 от 29.03.2018г. с Комитетом по управлению муниципальной собственностью администрации Октябрьского района. Входы в здание оборудованы тамбурами.

Проектная мощность ДОУ: 100 детей. Списочный состав 80 детей. Всего функционирует 3 группы: младшая группа – 26 чел., средняя группа – 27 чел., старшая группа – 27 чел.

Водоснабжение: холодное – централизованное, горячее посредством - электроводонагревателей.

Отопление – центральное. Радиаторы в помещениях располагаются под оконными проемами, ограждены съёмными решетками.

Канализация – местный септик.

Вентиляция - естественная (за счет оконных и дверных проемов) и искусственная общеобменная приточно-вытяжная вентиляция. На пищеблоке дополнительно установлены вытяжные зонты над электроплитами. Обслуживание системы вентиляции осуществляется по контракту с ООО «Бытовик». Представлены акты приема-передачи выполненных работ от

10.04.2020г., 20.09.2020г., 14.05.2021г., 10.09.2021г.

Освещение – естественное (за счет оконных проемов) и искусственное. Искусственное освещение в помещениях за счет светодиодных ламп в защитной арматуре. Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания. На момент обследования имеются светильники с перегоревшими лампами в средней группе, что не соответствует п.2.8.9 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".(на 01.02.2022 устранено)

Объемно-планировочные решения здания обеспечивают условия для соблюдения принципа групповой изоляции.

В состав каждой групповой ячейки входит следующий набор помещений: приемная (раздевальная), игровая комната, спальная комната, туалетная совмещенная с умывальной, буфет.

Раздеральные оборудованы индивидуальными шкафами. Шкафы промаркированы, соответствуют списочному составу детей. Условия для просушивания верхней одежды и обуви выполняются следующим образом – под индивидуальными шкафчиками проведена система отопления.

Игровые комнаты оборудованы детской мебелью, игровыми уголками, столами, стульями (представлены сертификаты соответствия на мебель). Маркировка мебели имеется, подбор мебели осуществляется согласно росту-возрастным показателям. Покрытие столов и стульев не имеет дефектов и повреждений, подвергается влажной обработке и дезинфекции. Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей осуществляется с помощью бытовых термометров. Проветривание помещений, проводится за счет окон. Во всех группах установлены бактерицидные облучатели типа «Дезар», передвижные. Журналы учета отработанного ресурса ламп ведутся.

В спальнях комнатах установлены индивидуальные кровати, количество соответствует общему количеству детей. Каждое спальное место обеспечено постельными принадлежностями, матрасниками, не менее 2 комплектов на 1 человека. В каждой спальне комнате имеется список закрепления детей за кроватями. Смена постельного белья осуществляется в соответствии с графиком, не реже 1 раза в 7 дней. Постельное белье промаркировано. Постельные принадлежности не подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год, в нарушение требований п. 2.11.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Буфетные комнаты оборудованы двумя раковинами для мытья посуды. Пробки для раковин, гибкий шланг с душевой насадкой, термометры для измерения температуры воды имеются. Разработаны инструкции по обработке посуды. Обеспечены в достаточном количестве столовой посудой и столовыми приборами. Для получения продуктов питания с пищеблоков имеются промаркированные емкости. Установлены полки для сушки и хранения чистой посуды, кухонный гарнитур. Имеющиеся емкости для пищевых отходов с крышками, промаркированы. Для хранения чистой ветоши и обработки использованной ветоши также предусмотрены отдельные промаркированные емкости. Посуда моется ручным способом. В буфетной средней группы отсутствует термометр для контроля температурного режима мытья столовой посуды, душевая насадка для ополаскивания, т.е. не контролируется режим мытья посуды, в нарушение п.3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст. 11, ч.2 ст. 17, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Питьевой режим организован посредством бутилированной воды. Выделены отдельные подносы для хранения чистых и использованных кружек.

Туалеты с умывальной зоной оборудованы раковинами для мытья рук детей (4 шт.), раковиной для мытья рук персонала, кабинками с унитазами, душевой кабиной. Для детей младшего возраста предусмотрены индивидуальные горшки. Для детей старшего возраста не

предусмотрены индивидуальные сиденья на унитазы, что не соответствует 3.1.7 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения". Умывальные раковины обеспечены мылом. Хранение полотенец осуществляется в индивидуальных промаркированных ячейках. Санитарно-техническое оборудование исправно. Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений, хранится в помещениях туалетных комнат в металлическом шкафу, закрываемом на ключ. Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в шкафах, в недоступном для детей месте. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещаются в месте их приготовления.

Для персонала выделены отдельные санузлы.

Также в наборе помещений имеется: музыкальный зал, физкультурный зал.

Отделка помещений: в основных помещениях (спальни, групповые, раздевалки, коридоры) стены – окрашены акриловой водно-дисперсионной краской, подвергающейся мытью и дезинфекции, полы – линолеум, керамогранитная плитка, потолки в основных помещениях окрашены акриловой водно-дисперсионной краской, в помещениях с влажностным режимом работы масляной краской. Стены в помещениях с влажным режимом (душевые, умывальные, туалеты, кладовые, инвентарные, буфетные, основные помещения пищеблока, медицинский блок, процедурная) облицованы кафельной плиткой на высоту от 1,5 до 1,8 метра, а выше до потолка окрашены акриловой водно-дисперсионной краской; полы – покрыты керамической плиткой. Спортивные залы, музыкальный зал: стены и потолок – окрашены акриловой водно-дисперсионной краской, пол - линолеум. Наблюдаются дефекты отделки: трещины и отслоение в окрасочном слое в музыкальном зале, коридорах, физкультурном зале, раздевалке старшей группы: имеются следы протекания (в физкультурном зале, хлебозерке), в нарушение требований 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, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях. Генеральные уборки проводятся еженедельно по графику.

Помощники воспитателей обеспечены санитарной одеждой, дополнительно фартуком, косынкой для надевания во время раздачи пищи, фартуком и отдельным халатом для уборки помещений. Для раздельного хранения спец.одежды персонала и личной одежды, предусмотрены раздельные чехлы.

Медицинское обслуживание детей осуществляется по договору № 29-19 от 01.12.2019г. с БУ «Октябрьская районная больница». Медицинский кабинет располагается в приспособленном помещении на 2 этаже. Оборудован: письменным столом, стульями, шкафами для хранения медицинской документации, ростомером, кушеткой медицинской смотровой. В медицинском кабинете не предусмотрена раковина для мытья рук, что не соответствует требованиям п.2.6.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" ..

Питание детей организовано в помещении игровой. Доставка пищи от пищеблока до групповой осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Пищеблок работает на сырье. Поставка продуктов питания: по договору с ИП Мудрецов Е.В.

Загрузка продуктов производится через отдельный вход. Для доставки готовой пищи на второй и третий этажи предусмотрен подъемник (лифт).

Горячий цех: производственные столы, электроплита, шкаф жарочный, электросковорода, электрокотел, пароконвектомат, овощерезка с протиркой, контрольные

весы, универсальная кухонная машина, моечная ванна, 1 гигиеническая раковина, фильтры для очистки воды, холодильник для хранения суточных проб. Для мытья кухонной посуды предусмотрены 2 моечные ванны; для хранения чистой кухонной посуды установлены металлические стеллажи. Электрические плиты, электросковорода в горячем цехе оборудованы местной вытяжной вентиляцией.

Холодный цех: 2 моечные ванны, 2 производственных стола, холодильник, гигиеническая раковина для мытья рук.

Овощной цех: 2 моечные ванны, производственный стол, гигиеническая раковина для мытья рук.

Мясо-рыбный цех: 3 моечные ванны, 3 производственных стола, 1 электромясорубка, 2 холодильника, гигиеническая раковина для мытья рук.

Цех первичной обработки овощей: производственный стол, картофелеочистительная машина, 2-гнездная моечная ванна. Подтоварники для овощей.

Помещение для обработки яиц: оборудовано моечными ваннами, гигиенической раковиной для мытья рук. Инструкция по обработке яиц имеется.

Склад сыпучей продукции: стеллажи, подтоварники.

Складское помещение с холодильными шкапами – 2шт., морозильный ларь – 2шт., шкаф морозильный – 1 шт.

Помещение с холодильной камерой.

Гардероб для сотрудников оборудован шкафами для верхней и специальной одежды, предусмотрены туалет и душевая.

Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой горячей и холодной воды.

Разделочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован, используется по назначению. В холодном цехе используются разделочные доски с трещинами, что не обеспечивает их качественную обработку, п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11, ч. 2 ст. 17 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Товарное соседство и сроки реализации продуктов питания при их хранении соблюдаются. Складские помещения оборудованы приборами для контроля температуры и влажности воздуха, холодильные установки – контрольными термометрами. Температурный режим хранения пищевой продукции в складских помещениях и холодильном оборудовании соблюдается. Данные ежедневно вносятся в журналы. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.

Прием пищевой продукции, продовольственного сырья осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации.

Необходимая документация ведется.

Изготовление продукции осуществляется по технологическим картам. На момент проведения обследования рацион питания детей соответствовал разработанному меню. Меню находится на стендах в группах в доступном месте для родителей. Указано наименование приема пищи, наименование блюда, масса порций, калорийность.

Уборочным инвентарем обеспечены. Моющие, чистящие и дезинфицирующие средства имеются в наличии.

Прачечная: располагается на первом этаже. Имеется следующий набор помещений - прием грязного белья через отдельный вход, постирочная (стиральные машины, чугунная ванна, раковина для мытья рук), гладильная (сушильный барабан). В наличии мешки для сбора грязного и чистого белья. Чистое белье хранится в отдельном помещении на металлических стеллажах. Спецодеждой персонал обеспечен. Поточность соблюдается, выдача белья через отдельный вход.

Прием детей, впервые поступающих в дошкольную организацию, осуществляется на основании медицинского заключения. Ежедневный утренний прием детей проводится воспитателями, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей и проводят

бесконтактную термометрию.

Противоковидные мероприятия. Все сотрудники и воспитанники подвергаются ежедневной термометрии с помощью бесконтактных термометров. В наличии кожные антисептики. Все групповые оборудованы передвижными установками для бактерицидного обеззараживания воздуха типа «Дезар», журналы учета отработанного ресурса ламп ведутся.

Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции осуществляется по договорам с ООО «Санэпидсервис». Представлены акт № 103 от 24.05.2021г., наряд на выполненные работы № 81 от 19.05.2020г.

Представлены списки работников, подлежащих периодическому медицинскому осмотру (обследованию) в 2021, 2022 году. Отметки о направлении данных списков в ТОУ РПН по ХМАО-Югре в г. Нягань и Октябрьском районе отсутствуют.

При выборочном контроле личных медицинских книжек медицинский осмотр, флюорография и гигиеническое обучение персоналом пройдены. Заключительный акт по результатам проведенного периодического мед.осмотра от 26.02.2021г.

Программа производственного контроля (ППК): ППК представлена, утверждена приказом №2-од от 11.01.2022г.

На пищеблоке предприятия не в полной мере разработана, внедрена и поддерживается процедура, основанная на принципах ХАССП, в нарушение требований п.2 ст10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". Производственный контроль осуществлялся по договорам с фФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в городе Нягань и Октябрьском районе. Представлены протоколы лабораторных исследований за 2020г. - 2021г. исследования проводились в полном объеме, предусмотренном ППК. По представленным протоколам лабораторных исследований установлено, что контроль осуществляется в основном за деятельностью пищеблока, а контроль за групповыми помещениями отражен только в части измерения физических факторов, что не соответствует требованиям п.1.8 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

В ходе проведения инспекции исследовались пробы: ГБМБ-2, ДССХ-3, КЛР-1, вит.С-1, ВПМБ-1, ВПСХ-1, СМСПиУПФ-10, перианальные отпечатки – 10, КП-4, МКЛ-4, ОСВ-4.

- Протокол измерений физических факторов № 5Ф/22 от 03.02.2022г.

По результатам лабораторно - инструментальных исследований измеренные параметры микроклимата в помещениях не соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям табл.5.34 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», по влажности воздуха, в нарушение требований п.2.7.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

По результатам лабораторно - инструментальных исследований измеренные параметры искусственной освещенности в раздевалке группы «Мальши-карандаши», раздевалке и игровой группы «Солнечные зайчики» не соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», табл.5.54 по уровню освещенности, в нарушение требований п.2.8.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

- Протоколы лабораторных исследований №281/22 от 27.01.2022г., №282/22 от 26.01.2022г. – отобранные пробы воды питьевой – централизованного водоснабжения 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».

- Протокол лабораторных исследований № 278/22 от 26.01.2022г. – исследованная проба дезинфицирующего раствора соответствует заявленной концентрации.
- Протокол лабораторных исследований № 276/22 от 26.01.2022г. – в отобранной пробе дезинфицирующего раствора на пищеблоке 0,03% «Део-Хлор» для обработки поверхностей выявлено занижение массовой доли активного вещества в 1,67 раза (показатель – 0,018), следовательно дез.раствор приготовлен не в соответствии с инструкцией, в нарушение п.2.11.6 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
- Протокол лабораторных исследований № 277/22 от 26.01.2022г. – в отобранной пробе дезинфицирующего раствора 0,015% «Део-Хлор» для обработки поверхностей в средней группе выявлено занижение массовой доли активного вещества в 3,75 раза (показатель – 0,004), следовательно дез.раствор приготовлен не в соответствии с инструкцией, в нарушение п.2.11.6 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
- Протокол лабораторных исследований № 280/22 от 28.01.2022г. – в отобранных пробах смывов с «чистых стаканов, питьевой режим ср.группа» обнаружено: *S.aureus*, «с блюда Фрукты в средней группе» обнаружено *E.coli*, что свидетельствует о нарушении режима мытья и дезинфекции, некачественной обработке посуды, нарушение п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ч. 2 ст. 17 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
- Протокол лабораторных исследований № 279/22 от 28.01.2022г. – в отобранной пробе смыва с «блюда МВ» обнаружено: *Enterobacter aerogenes*, что свидетельствует о нарушении режима мытья и дезинфекции, нарушение п/п 10 п.3 ст. 10 Технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ч. 2 ст. 17 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
- Протокол лабораторных исследований № 285/22 от 31.01.2022г. – проба «Салат из свеклы отварной с маслом растительным» не соответствует предъявляемым гигиеническим требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по определяемым показателям: БГКП (колиформы) – обнаружено (норматив – не допускается), КМАФАнМ – $1 \cdot 10^{-5}$ (норматив не более $5 \cdot 10^{-4}$), ч. 2 ст. 17 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
- Протоколы лабораторных исследований № 284/22 от 31.01.2022г. (бигус), № 286/22 от 26.01.2022г. (калорийность обеда), № 283/22 от 26.01.2022г. (компот из изюма). Исследованные пробы готовых блюд по микробиологическим показателям, калорийности, содержанию вит.С соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям.
- Протокол лабораторных исследований № 287/22 от 26.01.2022г. - в биологическом материале (перианальные отпечатки) яйца остриц и онкосферы тениид не обнаружены.

МБОУ «Карымкарская СОШ» 628114, Ханты-Мансийский Автономный округ - Югра АО, р-н Октябрьский, п. Карымкары, ул. Комсомольская, дом, 12А:

Территория школы ограждена, благоустроена, имеет наружное искусственное освещение и подъездные пути. Озеленение территории, состояние покрытия дорожек, спортивной и контейнерной площадок оценить не представляется возможным, ввиду наличия снежного покрова. Выделены зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная, хозяйственная. Физкультурно-спортивная зона размещена со стороны спортивного зала. Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны на расстоянии не менее 20,0 м от здания оборудована площадка, на которой установлены мусоросборники с крышками. Вывоз ТКО осуществляется на основании договора на оказание

услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами № 00-030251 от 11.01.2021г. с АО «Югра-Экология». На территории МБОУ «Карымкарская СОШ» отсутствуют какие-либо постройки и сооружения, функционально не связанные с образовательной организацией.

Здание, размещение: МБОУ «Карымкарская СОШ» расположено в двухэтажном здании капитального исполнения в зоне жилой застройки за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, гаражей, автостоянок, автомагистралей и т.д. Через территорию образовательной организации не проходят магистральные инженерные коммуникации. Общая площадь здания 4593,3 кв.м. Проектная мощность школы - 198 мест, фактически обучаются - 172 чел., в т.ч. 161 - по общеобразовательной программе, 11 - по адаптированной программе. Всего 11 класс - комплектов. Наполняемость классов: 1 кл. - 20 чел., 2 кл. - 21 чел., 3 кл. - 12 чел., 4 кл. - 12 чел., 5 кл. - 19 чел., 6 кл. - 13 чел., 7 кл. - 10 чел., 8 кл. - 16 чел., 9 кл. - 21 чел., 10 кл. - 18 чел., 11 кл. - 10 чел. Обучение с 1-го по 11 класс. Занятия в одну смену.

Инженерное обеспечение:

Освещение: Все основные учебные помещения школы имеют преимущественно боковое левостороннее естественное освещение, глубина помещений составляет не более 6 м. Окна в учебных помещениях оборудованы подъемными жалюзи. Искусственное освещение представлено потолочными светильниками с светодиодными лампами в защитной armатуре. Дополнительно предусмотрены софиты на потолке для освещения классных досок.

Водоснабжение: централизованное - горячее и холодное, с подводкой ко всему имеющемуся санитарно-техническому оборудованию.

Канализация: внутренняя канализация с устройством местного септика. Вывоз жидких бытовых отходов осуществляется по муниципальному контракту с МП ЖКХ МО сельское поселение Карымкары.

Вентиляция: Естественная (через оконные и дверные проемы). Искусственная вентиляция оборудована на пищеблоке - над основной электроплитой в горячем цехе установлена локальная вытяжная система вентиляции. Обслуживание системы вентиляции осуществляется по контракту с ООО «Бытовик». Представлены акты приема-передачи выполненных работ от 10.04.2020г., 20.09.2020г., 14.05.2021г., 10.09.2021г.

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

Питьевой режим: с использованием питьевых фонтанчиков.

Перечень основных помещений:

1 Этаж - кабинеты начальных классов, кабинет технического труда, кабинет музыки, кабинет химии и биологии, комната уборочного инвентаря, спортивный зал, раздевалки, душевые, пищеблок, медицинский блок.

2 Этаж - кабинеты математики, истории и обществознания, географии, русского языка и литературы, иностранного языка, физики, ОБЖ, технологии (обслуживающего труда), лаборантские, учительская, библиотека, артистическая, актовый зал, санузлы,

Кабинеты начальных классов расположены на первом этаже в отдельном блоке. Оборудование: парты, стулья, стол преподавателя, шкафы, маркерная доска, интерактивная доска, гигиеническая раковина с подводкой горячей и холодной воды.

Все учебные помещения для обучающихся основного общего образования оборудованы партами и стульями, имеются классные доски - маркерная и интерактивная. Вся ученическая мебель промаркирована, нанесена цветовая маркировка на боковые поверхности.

Кабинеты биологии и химии, физики оборудованы демонстрационными столами, имеются лаборантские. Кабинеты и лаборантские оборудованы раковинами для мытья рук с подводом холодной и горячей воды, вытяжным шкафом (кабинет химии). Раковина в лаборантский кабинета физики в неисправном состоянии, что не соответствует требованиям 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, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Столярно-слесарная мастерская ввиду действующей образовательной программы не эксплуатируется.

Часть ученической мебели в кабинетах имеет нарушения целостности гигиенического покрытия (например: в начальном блоке каб.№3, 4, каб.информатики), мягкая мебель в рекреациях, скамейки в раздевалках при спортивном зале с повреждениями, в нарушение требований п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Спортивный зал расположен на 1 этаже. Площадь 23,55 x 11,6 м, высота - 7м. При спортивном зале предусмотрена спортивная; раздевальные, душевые, туалеты для мальчиков и девочек. Раздевальные оборудованы металлическими шкафчиками, скамейками. При туалетах имеются раковины для мытья рук. Спортзал оборудован шведской стенкой, скамейками, баскетбольными кольцами, спортивными матами. Окна оборудованы защитной сеткой.

На 1 и 2 этаже здания школы размещены отдельные туалеты для мальчиков и девочек, каждый оборудован 2-мя кабинками с дверями, гигиеническими раковинами. Для обучающихся начального общего образования выделены отдельно 2 туалета (для мальчиков и девочек), каждый оборудован унитазом и раковиной с подводкой горячей и холодной воды. В санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги, рядом с умывальными раковинами размещены электрополотенца.

Гардероб для учащихся расположен на первом этаже, оборудованные вешалками для одежды, крючками в соответствии с ростовыми особенностями учащихся, скамейками.

В школе имеется библиотека (представлена читальным залом и фондом хранения книг), актовый зал.

На каждом этаже предусмотрены помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованные поддоном с подводкой горячей и холодной воды. Для проведения уборки и дезинфекции используются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению. Уборочный инвентарь имеется в наличии, промаркирован. Уборочный инвентарь для санузлов хранится отдельно от остального инвентаря.

Внутренняя отделка помещений: в учебных классах: пол – покрыт линолеумом, стены и потолок – окрашены акриловой водно-дисперсионной краской. В санузлах: пол – керамическая плитка, стены - комбинированные (кафельная плитка и покраска), в коридорах и зонах рекреации пол -плиточное покрытие, стены – водно-дисперсионная краска, потолок – подвесного типа «Армстронг». Наблюдаются дефекты отделки: отсутствие затирочных швов между плитками на полу в коридорах, следы протекания кровли в актовом зале, подтеки и отслоение окрасочного слоя на стенах и сколы в плитке в женском туалете на 2 этаже, в нарушение требований п.2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Пищеблок: расположен на первом этаже здания, имеет самостоятельный выход на территорию хозяйственной зоны. Пищеблок работает на сырье. Набор помещений: обеденный, горячий цех, мучной цех, холодный цех, овощной цех, мясо-рыбный цех, помещение для обработки яйца, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, кладовые овощей, сухих продуктов, скоропортящихся продуктов, раздевалка, комната персонала, санитарный узел.

Отделка производственных помещений: стены - облицованы кафельной плиткой, потолок - окрашен водоземлюсионной краской, пол - покрыт керамической плиткой. Наблюдаются дефекты отделки: в моечной-2 (отслоение облицовочной плитки на стенах, сколы), в помещениях на полу плитка местами в трещинах, отсутствие затирочных швов, в нарушение требований п.2.5.2, 2.5.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Обеденный зал рассчитан на 66 посадочных мест. Перед столовой установлены раковины со смесителями для мытья рук (5 шт.), а также предусмотрены электрополотенца (3 шт.), в наличии жидкое мыло. В обеденном зале установлены столы и стулья в соответствии с

посадочными местами. Имеются обеденные столы с нарушением гигиенического покрытия, не подвергающиеся качественной влажной обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств, в нарушение требований п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения". Столовая обеспечена столовой посудой, кухонной посудой, столовыми и кухонными приборами в полном объеме. В обеденном зале выделена раздаточная зона, оборудованная линией раздачи (мармиты). Имеются 2 установки для бактерицидного обеззараживания воздуха.

Горячий цех: духовой шкаф – 2 шт., электрокотел – 1 шт., электросковорода – 1 шт., электроплита 4-х конфорочная с духовым шкафом – 2 шт., мармит для I блюд – 1 шт., мармит для II блюд – 1 шт., столы металлические производственные, раковина для мытья рук – 1 шт., весы электронные – 1 шт., облучатель-рециркулятор закрытого типа «Дезар».

Мучной цех: не эксплуатируется.

Холодный цех: мойка 2-х секционная, раковина для мытья рук, столы металлические производственные – 2 шт., овощерезка, протирачная машина – 1 шт., холодильник для «суточных проб», «молочная продукция», облучатель бактерицидный настенный ОБРН 2*8-01 «КАМА-ВНИИМП-ВИТА» - 1 шт.

Овощной цех: мойка 2-х секционная – 1 шт., стол металлический – 2 шт., овощерезка, картофелечистка – 1 шт., весы электронные 1 шт., раковина для мытья рук.

Мясо-рыбный цех: мойка 2-х секционная – 1 шт., стол металлический – 2 шт., морозильный ларь «МС,РС,МС» – 3 шт., холодильник «Яйцо» – 1 шт., мясорубка – 1 шт., весы электронные 1 шт., раковина для мытья рук – 1 шт.

Помещение для обработки яиц: стол металлический – 1 шт., раковина для мытья яиц – 1 шт., раковина для мытья рук – 1 шт. Обработку яиц проводят в отдельных промаркированных емкостях, при условии полного их погружения в раствор. Инструкция по обработке яиц имеется.

Моечная для кухонной посуды: стол металлический – 1 шт., мойка 2-х секционная – 1 шт., сушилка для ветоши – 1 шт., стеллаж для посуды – 1 шт., раковина для мытья рук – 1 шт.

Моечная для столовой посуды: стол металлический – 1 шт., мойка 2-х секционная – 2 шт., сушилка для ветоши – 1 шт., раковина для мытья рук – 1 шт.

Помещение для сушки посуды: установлены стеллажи для хранения и сушки посуды.

Хлебобрезка.

Все производственные цеха, моечные оборудованы отдельными раковинами для мытья рук.

Моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители и гибкие шланги. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда. Оборудование, инвентарь, посуда, тара на пищеблоке выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. На пищеблоке не используется кухонная и столовая посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью.

Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях имеются инструкции о правилах мытья рук и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов; вспомогательных помещений; санитарных узлов и т.д.) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Моечные ванны для мытья столовой посуды маркированы с указанием объемной

вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используются мерные емкости. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

Загрузка продуктов питания на пищеблок предусмотрена через отдельный вход. Складские помещения расположены в цокольном этаже, оборудованы металлическими стеллажами, подтоварниками, среднетемпературными холодильными шкафами, ларями для хранения овощей и круп. Товарное соседство и сроки реализации продуктов питания при их хранении соблюдаются. Складские помещения оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.

Нарушаются условия хранения «Сельч слабосоленой атлантической», ИП Зайкова О.В., г.Сургут, ул.Рационализаторов, 5. Условия хранения, предусмотренные изготовителем: при температуре от -2 до -8гр.С не более 2 месяцев. Фактически, на момент обследования данная продукция хранится в замороженном виде в морозильном ларе (-18гр.С), в нарушение требований п.3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", п/п 7 п.3 ст10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ч. 2 ст. 17 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"..

В организации для питания детей разработано перспективное меню, дифференцированно по возрастным группам обучающихся. Меню утверждено руководителем учреждения.

Представленное перспективное 12-тидневное меню (осень-зима) дифференцированно по возрастным категориям: 7-10 и 11-17 лет. Возрастные группы определены не в соответствии с предъявляемыми нормами по среднесуточным наборам пищевой продукции, по массе порций, суммарным объемам блюд и т.п. (табл.2 прил.7, прил.8, табл.1,3 прил.9, табл.1 прил.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"..

Проведен анализ меню для возрастной категории 7-10 лет.

1. Меню для питания детей рассчитано на период - 12 дней. Утверждено руководителем организации.

2. В примерном меню содержится необходимая информация: наименование блюда, выход, количество пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), энергетическая ценность. Отсутствуют ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с сборниками рецептур (п 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»), ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

3. Для разных категорий учащихся организован либо однократный, либо двукратный прием пищи – завтрак и обед.

4. Меню включает горячее питание.

5. Пищевые продукты, запрещенные к использованию, в рацион не включены.

6. Масса порций основных блюд соответствует рекомендуемой массе, за исключение второго блюда (мясное, рыбное) менее 90 гр. в отдельные дни: например, гуляш из печени в 1-ый день; зразы мясные во 2-й день; рыба, тушеная с овощами в 4-й день; котлета мясная в 9-й день и др., в нарушение требований прил.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

7. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20-25 %, обед – 30-35%. Отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах 5 %.

8. Соотношение пищевых веществ белков, жиров, углеводов за период 2 недели –

1:1:4.

9. Представленное разработанное меню не соответствует меню, которым питают детей, согласно приказа № 2-од от 11.01.2022г. «Об организации школьного питания во 2 полугодии 2021-2022 учебного года», в нарушение требований п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

10. Среднесуточный набор пищевых продуктов (из расчета в один день на одного человека) по разработанному меню не представлен, не оценивался.

Продукты питания поставляет ИП Мудрецов Е.В.

В питании детей санкционных пищевых продуктов не обнаружено. Документация по организации питания ведется. На пищевые продукты представлены необходимые документы о качестве, происхождении и безопасности. Витаминизация пищи проводится. Персонал обеспечен специальной одеждой. Суточные пробы отбираются.

Медицинское обслуживание детей осуществляется по договору № 29-19 от 01.12.2019г. с БУ «Октябрьская районная больница».

Медицинский кабинет оснащен письменным столом, стульями, медицинскими столиками, шкафом для хранения медикаментов, ростомером, ширмой, кушеткой. В кабинете установлена раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Предусмотрен процедурный кабинет, оборудование - бактерицидный облучатель воздуха, стол письменный, медицинские столики, шкафы медицинские, кушетка, холодильник для хранения термолabileльных препаратов с резервным термометром, раковина для мытья рук, с подводкой холодной и горячей воды. Используется одноразовый инструментарий. В помещениях медицинского назначения поверхности потолка, стен и пола гладкие, допускающие их уборку влажным способом и устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств. В наличии имеются отдельные емкости с рабочими растворами для обработки ИМН и рабочих поверхностей. Емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств снабжены плотно прилегающими крышками, прижимами, имеются этикетки с указанием средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности раствора.

Противоковидные мероприятия. Все сотрудники и обучающиеся подвергаются ежедневной термометрии с помощью бесконтактного термометра при входе в здание. В наличии кожные антисептики. Все учебные кабинеты оборудованы установками для бактерицидного обеззараживания воздуха, журналы учета отработанного ресурса ламп ведутся.

Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции осуществляется по договорам с ООО «Санэпидсервис». Представлены акт № 103 от 24.05.2021г., наряд на выполненные работы № 81 от 19.05.2020г.

Представлены списки работников, подлежащих периодическому медицинскому осмотру (обследованию) в 2021, 2022 году. Отметки о направлении данных списков в ТОУ РПН по ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе отсутствуют.

При выборочном контроле личных медицинских книжек медицинский осмотр, флюорография и гигиеническое обучение персоналом пройдены. Заключительный акт по результатам проведенного периодического мед.осмотра от 26.02.2021г.

Программа производственного контроля (ППК): ППК представлена, утверждена приказом №2-од от 11.01.2022г.

На пищеблоке предприятия не в полной мере разработана, внедрена и поддерживается процедура, основанная на принципах ХАССП, в нарушение требований п.2 ст10 ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения". Производственный контроль осуществлялся по договорам с фФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ХМАО-Югре в городе Нягань и Октябрьском районе. Представлены протоколы лабораторных исследований за 2020г. - 2021г. исследования проводились в полном объеме, предусмотренном ППК.

В ходе проведения инспекции исследовались пробы: ГБМБ-2, ДССХ-3, вит.С-1,

ПССХ-1, ПСМБ-1, СМСПиУПФ-5, КП-6, МКЛ-6, ОСВ-6.

- Протокол измерений физических факторов № 5Ф/22 от 03.02.2022г.

По результатам лабораторно - инструментальных исследований измеренные параметры микроклимата в помещениях не соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям табл.5,34 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», по влажности воздуха, в нарушение требований п.2.7.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

По результатам лабораторно - инструментальных исследований измеренные параметры искусственной освещенности в помещениях соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

- Протокол лабораторных исследований № 268/22 от 28.01.2022г. – в отобранных пробах смывов с «тарелок 2 бл.» обнаружено: *S.aureus*, что свидетельствует о нарушении режима мытья и дезинфекции, некачественной обработке посуды, нарушение п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ч. 2 ст. 17 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

• Протоколы лабораторных исследований № 274/22 от 31.01.2022г. (сельдь с луком и растительным маслом), № 275/22 от 31.01.2022г. (пюре картофельное), № 267/22 от 01.02.2022г. (картофель продовольственный), № 269/22 от 31.01.2022г. (яйцо куриное пищевое), № 273/22 от 26.01.2022г. (компот на содержание вит.С). Исследованные пробы пищевых продуктов и сырья по определяемым показателям соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям.

- Протоколы лабораторных исследований №№ 272/22, 271/22, 270/22 от 26.01.2022г. – исследованные пробы дезинфицирующих растворов соответствуют заявленной концентрации.

При рассмотрении расписания учебных занятий на 2021-2022 учебный год установлено:

1. Начало учебных занятий – в 08:30.
2. Обучение проводится в одну смену.
3. Нагрузка в течение дня и недели:

- для обучающихся 1 классов:

- учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе
- общий объем недельной образовательной нагрузки – 21 академический час.
- нагрузка в течение дня – 4 урока в день, 1 раз в неделю – 5 уроков за счет урока

физической культуры.

- для обучающихся 2-4 классов

- учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе
- общий объем недельной образовательной нагрузки – 23 академических часа.
- нагрузка в течение дня – 4 - 5 уроков в день.

- для обучающихся 5-9 классов

- учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе
- общий объем аудиторной недельной образовательной нагрузки – в 5 классе – 29 академических часов; для 6 класса - 29 академических часов; для 7 класса – 31 академический час; для 8 класса – 32 академ. часа.

Учебная нагрузка для 9 класса – составляет 34 часа, в нарушение требований табл. 6.6 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

- нагрузка в течение дня у обучающихся – не более 6 уроков для 5-6 классов, не более 7 уроков в день – для 7-9 классов.

- для обучающихся 10-11 классов
 - учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе
 - общий объем аудиторной недельной образовательной нагрузки – 34 академических часа.
 - нагрузка в течение дня у обучающихся – не более 7 уроков в день.
4. Распределение учебной нагрузки в течение дня и недели соответствует предъявляемым требованиям.
 5. Продолжительность уроков для обучающихся 2-11 классов – 40 минут.
 6. Не выдерживается «ступенчатый» режим обучения для 1 класса в первом полугодии: санитарными правилами предусмотрено обучение в сентябре-октябре - по 3 урока в день по 35 минут каждый, фактически, согласно приказа № 264-од от 31.08.2021г. «Об организационном начале 2021-2022 учебного года» - предусмотрено обучение с сентября по декабрь - по 4 урока в день по 35 минут каждый, в нарушение требований п. 3.4.16 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
 7. Динамическая пауза для 1 класса организована в конце учебного дня, перед внеурочной деятельностью, в нарушение требований п. 3.4.16 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".
 8. Продолжительность перемен между уроками – не менее 10 минут (по 20 мин. каждая).

(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, измерений физических факторов, экспертные заключения вместе с актом инспекции, выданные филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре в г. Нягани и Октябрьском районе» № НЯ.25.У.01053.02.22, № НЯ.25.У.01054.02.22 от «_04_» _февраля_ 2022_г.; № НЯ.25.У.01055.02.22, № НЯ.25.У.01056.02.22 от «_07_» _февраля_ 2022_г.; № 280/22, 279/22 268/22 от 28.01.2022г., № 274/22, 275/22, 269/22, № 285/22 от 31.01.2022г. № 267/22 от 01.02.2022г. № 273/22 272/22, 271/22, 270/22, №282/22, 278/22, 276/22, 277/22, 287/22 от 26.01.2022г., №281/22, от 27.01.2022г, №266 от 07.02.2022г.
- 2) протокол осмотра от 24.01.2022г.
- 3) протокол изъятия от 24.01.2022г.
- 4) предписание от 08.02.2022 № 3;
- 5) требование о предоставлении документов № 9-29/103 от 21.01.2022
- 6) мотивированное представление от 03.02.2022
- 7) фото таблица

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



Свищев М.К.

(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

*отметки размещаются после реализации указанных в них действий