

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

«26» октября 2021г., 10 час.00 мин.
(дата и время составления акта)

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

Акт выездной проверки № 99
(плановой/внеплановой/по программе проверок)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением от **08.10.2021 №88, принятым главным государственным санитарным врачом по г.Нягани и Октябрьскому району, К.В.Шахназаровым, учетный номер проверки № 86210791000101204063**

(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): 628126, ХМАО-Югра, Октябрьский район, п. Приобье, ул. Школьная, дом 1.

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

7. Контролируемые лица: Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Приобская средняя общеобразовательная школа" ОГРН 1028601498408, ИНН 8614002533

(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 «13» октября 2021 г., 10 час.00 мин.

по «26» октября 2021 г., 10 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 (не приостанавливалось)

с «___» _____ Г., ___ час. ___ мин.

по «___» _____ Г., ___ час. ___ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки.).

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: 2 часа 57 минуты (13.10.2021).

(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 «13» октября 2021г., 11 час.39 мин.

по «13» октября 2021г., 14 час.36 мин.

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

1.

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

по результатам которого составлен: **протокол осмотра от 13.10.2021, протокол опроса от 13.10.2021, протокол о взятии проб от 13.10.2021 №89.**

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. Устав МКОУ «Приобская СОШ» (новая редакция).
2. Свидетельство о постановке на учет Российской организации в налоговом органе, серия 86 № 002163947, ИНН 8614002533, ОГРН 1028601498408
3. Свидетельство о государственной регистрации права, 86-АБ 551107 от 15.02.2013г.
4. Свидетельство о государственной регистрации права, 86-АБ 553776 от 18.02.2013г.
5. Договор на оказание услуг по холодному водоснабжению и водоотведению с МП «ЭГК» МО г.п. Приобье.
6. Копия договора на оказание услуг по обращению с ТКО с АО «Югра - Экология».
7. Копия договора на поставку продуктов питания
8. Копия договора об оказании услуг по дератизации и дезинсекции с ООО «Алмаз».
9. Копия договора на проведение периодических медицинских осмотров
10. Копия договора на поставку воды питьевой упакованной
11. Копия договора на оказание услуг по вывозу жидких бытовых отходов;
12. Копия договора на оказание услуг по холодному водоснабжению;
13. Копия программы производственного контроля;
14. Копия протоколов лабораторных исследований по программе производственного контроля за 2020 год;
15. Расписание уроков.
16. Перспективное 10-ти дневное меню.
17. Копии приказов – **О режиме работы школы, Об организации питания.**

(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:

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

Для сбора отходов оборудована площадка, расположенная непосредственно от въезда на территорию, водонепроницаемым покрытием. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Контейнеры имеют закрывающиеся крышки. Вывоз отходов осуществляется на основании контракта на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с АО «Югра-Экология».

Здание, размещение: МКОУ «Приобская СОШ» размещается в трехэтажном здании капитального исполнения, в пристроенном к нему двухэтажном здании на втором этаже располагается компьютерный центр.

Количество классов: 33 класс-комплекта.

Освещение: основные помещения имеют естественное освещение – преимущественно левостороннее, боковое, через окна; искусственное - представлено люминесцентными и светодиодными лампами в защитной арматуре.

Отопление: Центральное.

Водоснабжение: холодное – централизованное, горячее – посредством электроводонагревателей.

Канализация: Централизованная.

Вентиляция: Естественная – через вентиляционные каналы, оконные фрамуги, дверные проемы. Искусственная на пищеблоке - приточно-вытяжная с механическим побуждением движения воздуха.

На входе в здание отсутствует знак о запрете курения, что является нарушением п. 5 приказа N 129н от 20.02.2021г., ст. 12 п. 1, п. 5 ФЗ от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»

Помещения:

На первом этаже размещены гардероб, столовая, медицинский блок, кабинет технологии, учебные классы.

В коридоре у гардероба имеются перегоревшие, неисправные лампы, что не соответствует требованиям п.2.8.9. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

На втором этаже размещаются учебные классы, спортивный зал с раздевалками библиотека с читальным залом. Также в отдельный блок на втором этаже выделены учебные кабинеты начального звена.

На третьем этаже размещаются учебные классы.

На каждом этаже имеются туалеты, оборудованные унитазами и раковинами для мытья рук. Предусмотрены помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов.

Гардероб для учащихся оборудован вешалками.

Учебные помещения оборудованы стульями и двухместными столами. Цветовая маркировка мебели имеется. В каждом классе имеются учебные доски с антибликовым покрытием и оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения.

В учебных кабинетах №104, 107, 211, 208, 207, 201 стулья и столы с нарушением целостности покрытия что не соответствует требованиям п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Кабинеты физики и химии оборудованы демонстрационными столами, установленными на подиуме. В кабинете химии имеется вытяжной шкаф.

В кабинете технологии девочек обучают навыкам кройки и шитья. Кабинет оборудован столами с швейными машинами, партами.

В школе имеется библиотека, спортивный зал.

Медицинский кабинет состоит из кабинета приема и процедурного кабинета. Оборудован в соответствии с назначением. В процедурном кабинете установлена раковина с подводкой горячей и холодной воды. Используется одноразовый инструментарий.

Спортивный зал размещен на 2 этаже. При спортивном зале предусмотрена спортивная, раздевальная для мальчиков и девочек. Спортивный инвентарь хранится в спортивной комнате. Имеется спортивный инвентарь с рваной обшивкой (спортивные

маты), т.е., не обеспечивается качественная обработка с применением моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 2.11.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

В туалетных комнатах на 2 и 3 этажах размещены унитазы, которые не обеспечены индивидуальными сидениями, что не соответствует требованиям п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Внутренняя отделка: в учебных помещениях: полы – покрыты линолеумом, стены и потолки – окрашены водоземлемой краской; в процедурном кабинете – пол – линолеум, стены – масляная краска, пластиковые панели, потолок – масляная краска. Имеются дефекты покрытия пола в рекреации компьютерного центра, холл на 1 этаже, коридоры первого второго и третьего этажей между стыками керамогранитной плитки затирка частичная. В спортивном зале, коридоре 1 этажа, туалетах 2 и 3 этажей, нарушение внутренней отделки стен - окрасочный слой в трещинах, что затрудняет их качественную уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств что не соответствует требованиям п.2.5.3, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Противоковидные мероприятия: Детей запускают через общий вход в строго отведенное время. На входе измеряется температура тела (дети и работники с повышенной температурой тела к рабочему процессу не допускаются), установлен диспенсер для обработки рук антисептиком. В каждом учебном классе и в холлах имеются бактерицидные облучатели (журналы учета работы облучателей заведены). За каждым классом приказом №7-од от 01.09.2021г. «О режиме работы школы» закреплен отдельный кабинет, прописано четко время начала занятий для каждого класса и расписаны противоковидные мероприятия. Питание школьников согласно приказа №25-од от 01.09.2021г. «Об организации питания» осуществляется по строго отведенному времени после каждого урока максимальное посещение 80-90 человек.

В кабинетах 204, 205 проводилось проветривание во время занятий, что не соответствует п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Пищеблок: Пищеблок расположен на 1 этаже здания.

Набор помещений: Обеденный зал на 180 посадочных мест, горячий цех, овощной цех, мясо-рыбный цех, моечная кухонной и столовой посуды, складские помещения, бытовое помещение, туалет.

Отделка производственных помещений: стены – комбинированные (облицованы кафельной плиткой и окрашены), потолок - побелка, пол - керамическая плитка; в обеденном зале – стены и потолок окрашены водоземлемой краской, пол – керамическая плитка; в моечной – стены и пол покрыты плиткой, потолок окрашен водоземлемой краской. При входе в обеденный зал установлены 5 раковин с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные мылом, электрополотенцами.

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

Овощной цех: установлена раковина для мытья рук, производственный стол, стеллажи, овощерезка, ванны для мытья овощей, фруктов.

Мясо-рыбный цех: установлены моечные ванны «МС», «РС», раковина для мытья рук, эл/мясорубка, морозильный шкаф «МС», производственные столы «МС», «РС», «Яйцо».

Помещение холодильного оборудования: стационарная морозильная камера, холодильные шкафы для хранения молочной продукции, 2 холодильных шкафа среднетемпературных «Фрукты», морозильный ларь «МС», морозильный шкаф «РС». Все

холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов.

Складское помещение для сыпучей продукции: оборудовано стеллажами, подтоварниками, ларями. Имеется гигрометр психрометрический для контроля температуры и влажности воздуха, установлен осушитель воздуха, на момент проверки в температура в складском помещении $+22^{\circ}\text{C}$, условия хранения "молоко сгущенное с сахаром" до $+20^{\circ}\text{C}$, вафли с жировой начинкой "Милки-Лакомки" до $+21^{\circ}\text{C}$, что не соответствует требованиям п. 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.7, ст. 17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Моечная: Для мытья столовой и кухонной посуды установлены моечные ванны, посудомоечная машина. Посуда хранится на металлических стеллажах.

Раздевалка для персонала оборудована, верхняя и специальная одежда хранятся раздельно. Уборочный инвентарь имеется, промаркирован, хранится в специально выделенном месте (шкаф). Имеется туалет для сотрудников, оборудованный унитазом и раковиной. Инвентарь для уборки туалета хранится в туалете. Внутренняя отделка помещений пищеблока выполнена из материалов, устойчивых к применению моющих и дезинфицирующих средств.

Комната персонала: раздельные шкафы для верхней и специальной одежды.

Санузел: персонал пищеблока использует санузел для персонала. В помещении санузла имеется раковина с подводкой холодной воды через смеситель, горячая вода проточный водонагреватель.

Во всех производственных цехах раковины для мытья рук персонала, 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, все используемое оборудование и инвентарь промаркировано и в исправном состоянии.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды, кухонной посуды и приборами, разделочным, уборочным инвентарем. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования, обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в чистоте. 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; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов и т.д.) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Представлено перспективное 10 – ти дневное меню питания школьников, согласовано начальником ГОУ РПН по ХМАО-Югре в г.Нягани и Октябрьском районе.

При рассмотрении расписания уроков установлено:

1. Начало учебных занятий – в 8:30
2. Обучение проводится в первую смену. Группы продленного дня не предусмотрены.

3. Нагрузка в течение дня и недели:

- для обучающихся 1 классов:
 - учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе
 - общий объем аудиторной 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 аудиторной недельной образовательной нагрузки – 23 академических часа

- нагрузка в течение дня – 4 - 5 уроков в день

- для обучающихся 5-11 классов

- учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе

- общий объем аудиторной недельной образовательной нагрузки – в 5-х классах - 29 академических часов; для 6-х классов -30 академических часов; для 7 классов – 32 академических часа; для 8-х классов – 33 академ.часа; для 9-х классов - 32 академ.часа; в 10-х классах – 31-34 академ.часа; в 11-х классах – 31-32 академ.часа.

- нагрузка в течение дня у обучающихся 5-6 классов– не более 6 уроков в день; для обучающихся 7-11 классов – не более 7 уроков в день.

4. Продолжительность уроков для обучающихся – 40 минут. Расписание уроков для 1 класса составлено с учетом «ступенчатого» режима обучения: сентябрь-октябрь – по 3 урока в день по 30 мин. каждый, ноябрь-декабрь - по 4 урока в день по 30-35 мин., январь-май - по 4 урока в день по 40 мин. каждый.

5. Занятия по физической культуре проводятся не менее 3-х раз в неделю, на 1 -7 уроках.

При выборочном контроле у сотрудников пройден медицинский осмотр и гигиеническое обучение.

Мероприятия по дератизации в 2021г. осуществлялись по договору с ООО «Алмаз».

Сбор и транспортировка на обезвреживание люминесцентных ламп по договору со специализированной компанией. Хранение люминесцентных ламп осуществляется в специально отведенном месте, в железном контейнере – доступ посторонних лиц ограничен

Производственный контроль осуществляется ежегодно по договору с ФФБУЗ «ЦГиЭ в ХМАО-Югре в г.Нягань и Октябрьском районе».

В ходе санитарно-эпидемиологического обследования были проведены лабораторно инструментальные исследования:

- протокол измерений физических факторов №150Ф/21 от 20.10.21г. По результатам инструментальных исследований измеренные допустимые параметры микроклимата соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям, установленным в СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». По результатам инструментальных исследований измеренные уровни искусственной освещенности соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям, установленным СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

- Протокол лабораторных исследований №33В/21 от 14.10.2021г. Исследованные пробы воздуха закрытых помещений (максимально разовое исследование) в кабинете №207 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 №7735/21, 7741/21 от 15.10.2021г., 7737/21 от 18.10.2021г. Котлета по-домашнему соответствует требованиям ГОСТ Р 54607.3-2014 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания» по качеству термической обработки, по внешнему виду. По микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

- Протокол лабораторных исследований №7758/21 от 18.10.2021г. Мультифруктовый сок, восстановленный по санитарно – гигиеническим показателям соответствует требованиям ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».

- Протокол лабораторных исследований №7738/21 от 18.10.2021г. Рагу из

овощей по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

- Протокол лабораторных исследований №7739/21 от 18.10.2021г. салат из сырых овощей, с капусты заправленный по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

- Протокол лабораторных исследований №7740/21 от 18.10.2021г. суп картофельный с макаронами по микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

- Протокол лабораторных исследований №7749/21, 7748/21 от 18.10.2021г. Плодоовощная продукция свекла столовая свежая, мандарины по паразитологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

- Протокол лабораторных исследований №7750/21, 7751/21, 7752/21 от 18.10.2021г. Продукция растениеводства – картофель свежий продовольственный, морковь столовая свежая, огурцы свежие по санитарно – гигиеническим показателям (нитраты) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

- Протокол лабораторных исследований №7754/21 от 18.10.2021г. Сыр голландский сорт высший по санитарно – гигиеническим показателям соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

- Протокол лабораторных исследований №7757/21 от 18.10.2021г. Молоко питьевое ультрапастеризованное с массовой долей жира 3,2% по санитарно – гигиеническим показателям соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

- Протокол лабораторных исследований №7753/21 от 18.10.2021г. Соль пищевая по санитарно – гигиеническим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

- Протокол лабораторных исследований №7736/21 от 15.10.2021г. Калорийность обеда и его химический состав (с 7 до 11 лет) соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

- Протоколы лабораторных исследований №7730/21, 7732/21, 7742/21 от 18.10.2021г., 7743/21 от 15.10.2021г. Вода питьевая: централизованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно гигиеническим показателям соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

- Протоколы лабораторных исследований №7733/21, 7731/21 от 15.10.2021г. Вода питьевая: централизованного водоснабжения по санитарно гигиеническим показателям не соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» раздел III, таблица 3.13 по показателям марганец – выше пдк в 5 и более раз, общее железо – выше пдк до 2 раз.

- Протоколы лабораторных исследований №7729/21, 7728/21, 7727/21, 7726/21, 7724/21 от 15.10.2021г. Пробы дезинфицирующих средств соответствуют заявленным концентрациям, инструкции по применению.

- Протоколы лабораторных исследований №7725/21 от 15.10.2021г. Проба дезинфицирующего средства Фарма хлор 0,06% для обработки туалета на 2 этаже не соответствует заявленной концентрации, что является нарушением п.2.11.6 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», п. 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Протокол лабораторных исследований №7734/21 от 19.10.2021г. Отобранные пробы смывов на СП и УПФ не соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно – бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды», на ножах ОБ обнаружены E.coli, что

не соответствует п. 2.9.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 3.10 п. 2.9.5 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

• **Протокол лабораторных исследований №7744/21 от 19.10.2021г. Отобранные пробы смывов на СП и УПФ соответствуют предъявляемым гигиеническим требованиям МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно – бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды».**

(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.01024.10.21 от 22.10. 2021г., №150Ф/21 от 20.10.21г., №33В/21 от 14.10.2021г., №7735/21, 7741/21 от 15.10.2021г., 7737/21 от 18.10.2021г., №7758/21 от 18.10.2021г., №7738/21 от 18.10.2021г., №7739/21 от 18.10.2021г., №7740/21 от 18.10.2021г., №7749/21, 7748/21 от 18.10.2021г., №7750/21, 7751/21, 7752/21 от 18.10.2021г., №7754/21 от 18.10.2021г., №7757/21 от 18.10.2021г. №7753/21 от 18.10.2021г., №7736/21 от 15.10.2021г., №7730/21, 7732/21, 7742/21 от 18.10.2021г., 7743/21 от 15.10.2021г., №7733/21, 7731/21 от 15.10.2021г., №7729/21, 7728/21, 7727/21, 7726/21, 7724/21 от 15.10.2021г., №7725/21 от 15.10.2021г., №7734/21 от 19.10.2021г., №7744/21 от 19.10.2021г.**
- 2) **протокол осмотра от 13.10.2021;**
- 3) **протоколы опроса от 13.10.2021;**
- 4) **протоколы изъятия от 13.10.2021 №89;**
- 5) **предписание от 26.10.2021 №70;**

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы, а также иные документы, прилагаемые к акту выездной проверки).

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



Авдеева Любовь Ивановна

(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 **priobschool@mail.ru**

*отметки размещаются после реализации указанных в них действий