

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске
(наименование органа государственного контроля (надзора))

446100, г. Чапаевск,
ул. Ленина, дом 95
(место составления акта)

“ 22 ” декабря 20 20 г.
(дата составления акта)
12-00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя

№ 22/2-05-80

По адресу/адресам:

Самарская область, 445560, Приволжский район, с. Приволжье, ул. Парковая, 16 а
Самарская область, 445560, Приволжский район, пос. Таманский, ул. Томана, 1
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения №22-05-80 от 30 ноября 2020 года Врио Руководителя
Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Самарской области Шерстневой Светланой Аркадьевной (вид документа
с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области
средняя общеобразовательная школа № 1 с. Приволжье муниципального района Приволжский
Самарской области

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ 08 ” декабря 20 20 г. с 11 час. 50 мин. до 14 час. 50 мин. Продолжительность 3 ч.
“ 17 ” декабря 20 20 г. с 09 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 3 ч.

22 ” декабря 20 20 г. с 11 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 1 ч.

(заполняется в случае проведения проверок – филиалов, представительств, обособленных структурных
подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя
по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 3 дня/ 7 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской
области в городе Чапаевске

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при
проведении выездной проверки)

Директор Прудникова Елена Николаевна 30.11.2020 11-00

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: главный специалист – эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске Ефремова Елена
Михайловна. При присутствии фельдшер-лаборант СГЛ Пичугина Галина Васильевна, заведующая
микробиологической лабораторией Мешалкина Елена Анатольевна, химик-эксперт санитарно-
гигиенической лаборатории Ковалева Маргарита Сергеевна, врач по общей гигиене Пономарева
Евгения Леонидовича, помощника врача по общей гигиене Макарову Ольгу Геннадьевну, помощника

врача по общей гигиене Преловскую Светлану Александровну, химика – эксперта медицинской организации Кузнецову Александру Алексеевну, фельдшер лаборант Петрищева Светлана Ивановна, фельдшер лаборант Сабаева Людмила Владимировна (аттестат аккредитации испытательной лаборатории центра № РОСС RU.001.512080 от 28.08.2018 г)

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Директор Прудникова Елена Николаевна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

При проведении проверки Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа № 1 с. Приволжье муниципального района Приволжский Самарской области

с целью исполнения приказа Роспотребнадзора от 16.10.2020 года №723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» в соответствии с перечнем вопросов для оценки общеобразовательной организации выявлено следующее:

по адресам:

Самарская область, 445560, Приволжский район, с. Приволжье, ул. Парковая, 16 а

Самарская область, 445560, Приволжский район, пос. Таманский, ул. Томана, 1

В филиале пос. Таманский - 4 учащихся, питание детей осуществляется на базе по адресу:

Самарская область, 445560, Приволжский район, с. Приволжье, ул. Парковая, 16 а

1) Оценка условий для организации питания:

- 1.1.Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одномоментно питающихся детей;
- 1.2.Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;
- 1.3.Имеются условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;
- 1.4.Накрывание на столы осуществляется персоналом;
- 1.5.Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи 75-50⁰С;
- 1.6.Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Общая площадь столовой (м ²)	Кол-во оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное кол-во одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин)		Количество функционирующих умывальников уст. Перед входом в столовую
				мин	макс	
260	140	1,8 м	25	15	20	6

Продолжение таблицы:

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Котлеты рубленые из мяса птицы с соусом	65	50
Макароны отварные	65	50
Сок фруктовый	75	50

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

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

Количество школьников 1-4 классов обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
В 1-ю смену	В 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
198	-	-	-	-

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием:

Количество школьников 1-4 кл., нуждающихся в питании		Количество школьников 1-4 кл., получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
Завтраки	Обеды	Завтраки	Обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
198		198		-	-	-

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

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

3. Оценка меню:

3.1. Имеется согласованное меню, технологические карты к нему, фактическое меню соответствует согласованному;

3.2. Имеются в меню продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами;

3.3. Проводится искусственная С-витаминизация;

3.4. Премиксы не используются в меню;

3.5. Характеристика расчетных количественных показателей, характеризующих меню – суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла – отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл – удельный вес калорийности белков, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), отсутствуют показатели В2 (мг), йод (мг), селен (мг).

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: «Котлеты рубленые их птицы с соусом» 80 – взвешено 5 порций, общая масса составила 400 мг., «Макаронные отварные» 150, взвешено 5 порций, общая масса составила 750 мг.

3.6.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли): Протоколы лабораторных исследований №8581 от 11.12.2020г, экспертное заключение № 7759 от 11.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8584 от 11.12.2020г, экспертное заключение № 7760 от 11.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8531 от 10.12.2020г, экспертное заключение № 7688 от 10.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8533 от 10.12.2020г, экспертное заключение № 7690 от 10.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8499 от 09.12.2020г, экспертное заключение № 77671 от 09.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8585 от 11.12.2020г, экспертное заключение № 7761 от 11.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8497 от 09.12.2020г, экспертное заключение № 7669 от 09.12.2020г.

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) – среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню – кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов, наличие фруктов и овощей.

Таблица по завтракам:

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
451	610	505,63	653,35	14,64	0,27	-	65,65

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
224,05	287,44	85,85	4,91	-	-

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
2,1	21,0	отс.	отс.	имеется	отс.

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
3	2

Таблица по обедам:

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал.)		содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
685	810	694	785	58	0,65	-	25,40

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
122,1	304,2	126,8	6,8	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
4,2	20,0	отс.	отс.	отс.	отс.

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	Фруктов
10	3

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Пищевое сырье поступающее на пищеблок соответствует заявленному в Контрактной документации;

4.2. На момент проверки при визуальном контроле пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, имелась маркировка, сопроводительные документы, соблюдаются условия

хранения и сроки реализации пищевых продуктов;

4.3. Ежедневно при поступлении пищевых продуктов на пищеблок ведется журнал бракеража сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Рабочая таблица:

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Были ли замечания к поступающему у пищевому сырью (за посл. мес.)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

5. Приготовление блюд.

5.1. На пищеблоке соблюдаются принципы поточности, имеются цеха для сырой и готовой продукции;

5.2. Все технологическое оборудование, инвентарь в исправном состоянии, в достаточном количестве и рационально используется для соблюдения регламентированной технологическими картами и технологии приготовления блюд;

5.3. Соблюдается технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами;

5.4. Соблюдается режим обработки яиц в соответствии с действующими нормами и правилами;

5.5. Соблюдается обработка овощей и фруктов в соответствии с действующими нормами и правилами;

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока удовлетворительное, соблюдается режим мытья и дезинфекции в соответствии с действующими нормами и правилами;

5.7. Ведется работа бракеражной комиссии на основании приказа учреждения. Ставятся подписи членов комиссии в журнале бракеража готовой продукции по рекомендуемой форме в соответствии с действующими нормами и правилами;

5.8. Суточные пробы хранятся в холодильном оборудовании в соответствии с действующими нормами и правилами. Контроль температуры холодильного оборудования фиксируется в журнале учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с рекомендуемой формой;

5.9. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Соблюдению принципов поточности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Соблюдаются условия обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с действующими нормами и правилами. Обработка проводится ручным способом и в

посудомоечной машине.

6.2. Соблюдается режим обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с действующими нормами и правилами.

6.3. Персонал обеспечен специальной одеждой (по 3 комплекта);

6.4. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеются (отдельный сан.узел с моющими и дезинфицирующими средствами);

6.5. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются;

6.6. Своевременно и в полном объеме вносится информация в журнал «Здоровье» в соответствии с рекомендуемой формой;

6.7. Своевременно и в полном объеме персонал пищеблока прошел периодический медицинский осмотр, вакцинацию, гигиеническое обучение;

6.8. Имеется в наличии необходимый запас столовой посуды (2 комплекта), моющих и дезинфекционных средств;

6.9. Имеется в наличии информационный стенд об организации питания, меню на день.

Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Условиям обработки кухонной и столовой посуды	Режиму обработки кухонной и столовой посуды	Обеспеченности персонала спец. одеждой	Соблюдению персоналом правил личной гигиены	Заполнению журнала «Здоровье»
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Полноте прохождения м/о персоналом	Наличию необходимых прививок у персонала	Своевременности прохождения ГВиО	Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	Наличию информационного стенда
нет	нет	нет	нет	нет

6.10. Ведется родительский (общественный контроль) – в журнале бракеража готовой продукции ставится отметка о качестве готового блюда.

6.11. Расчет % пищи не съеданной обучающимися.

Рабочая таблица:

% пищи не съеданной обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	1,19 %

Рекомендуемая формула:


$$\text{Объем не съеденных блюд} = \frac{1000}{440 \times 190} \times 100\%$$

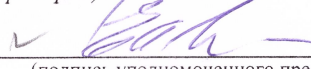
В ходе проверки

- выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): (с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)
- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):
- выявлены факты невыполнения предписания органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

Нарушений не выявлено.

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, внесена (заполняется при проведении выездной проверки):


Е.М. Ефремова
(подпись проверяющего)


(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы:

Протоколы лабораторных исследований №8581 от 11.12.2020г, экспертное заключение № 7759 от 11.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8584 от 11.12.2020г, экспертное заключение № 7760 от 11.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8531 от 10.12.2020г, экспертное заключение № 7688 от 10.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8533 от 10.12.2020г, экспертное заключение № 7690 от 10.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8499 от 09.12.2020г, экспертное заключение № 77671 от 09.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8585 от 11.12.2020г, экспертное заключение № 7761 от 11.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8497 от 09.12.2020г, экспертное заключение № 7669 от 09.12.2020г.

Протоколы лабораторных исследований №8796 от 17.12.2020г, экспертное заключение № 8052 от 17.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8803 от 17.12.2020г, экспертное заключение № 8053 от 17.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8808 от 17.12.2020г, экспертное заключение № 8054 от 17.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8816 от 17.12.2020г, экспертное заключение № 8055 от 17.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8829 от 17.12.2020г, экспертное заключение № 8057 от 17.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8830 от 17.12.2020г, экспертное заключение № 8060 от 17.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8832 от 17.12.2020г, экспертное заключение № 8061 от 17.12.2020г.

Протоколы лабораторных исследований №8836 от 17.12.2020г, экспертное заключение № 8062 от 17.12.2020г, Протоколы лабораторных исследований №8799 от 17.12.2020г, экспертное заключение № 80665 от 17.12.2020г,

Протокол отбора проб от 08.12.2020г, от 17.12.2020г

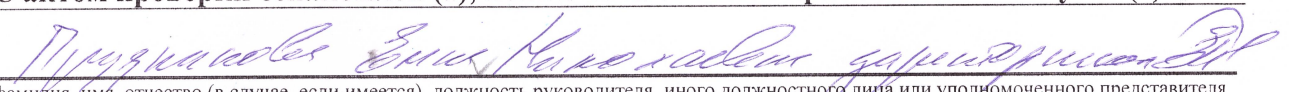
Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист – эксперт

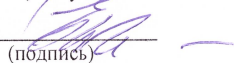


Ефремова Елена Михайловна.

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил(а):



фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“22 ” декабря 20 20 г. 
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)