

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

446100, Самарская область,  
г. Чапаевск, ул. Ленина, 95  
Территориальный отдел  
Управления Роспотребнадзора  
по Самарской области в  
г. Чапаевске  
(место составления акта)

“ 09 ” марта 20 21 г.  
(дата составления акта)  
11-00  
(время составления акта)

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

№ 22/1-05-023

По адресу/адресам: 446242 Самарская область, Безенчукский р-н, пос. Прибой,  
ул. Школьная, д. 19.

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместитель руководителя Управления Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской  
области Шерстневой С.А. от 08 февраля 2021 года № 22/1-05-023

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области  
основная общеобразовательная школа пос. Прибой муниципального района Безенчукский  
Самарской области

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

**Дата и время проведения проверки:**

10	февраля	20 21	с	09	час	30	мин	до	12	час	30	мин.	Продолжительность	3 ч
16	февраля	20 21	с	10	час	00	мин	до	12	час	00	мин.	Продолжительность	2 ч
09	марта	20 21	с	10	час	00	мин	до	11	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 рабочих дня/ бчасов**

(рабочих дней/часов)

**Акт составлен: территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в**  
**сфере защиты потребителей и благополучия человека по Самарской области в г. Чапаевске**

(наименование органа государственного контроля (надзора))

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

Куршук А.П. 08.02.2021 года в 14 часов 30 мин.

(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** Дзюбак Оксана Брониславовна **главный специалист-**  
**эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в**

Вх № 11  
19.03.2021

городе Чапаевске; специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в г. Чапаевске»: Разуваев Григорий Владимирович - врач по общей гигиене, Разуваева Елена Васильевна - врач-бактериолог микробиологической лаборатории, Мамлеева Фердаус Гусмановна - врач -бактериолог микробиологической лаборатории, Михальчук Светлана Викторовна - помощник врача по общей гигиене, Ковалева Маргарита Сергеевна - химик – эксперт медицинской организации, Пичугина Галина Васильевна фельдшер – лаборант СГЛ. (аттестаты аккредитации испытательной лаборатории центра № РОСС RU.001.512080 от 28.08.2018 г., № RA.RU.710072 от 16.07.2015 г. срок действия аттестата аккредитации с 16.07.2015г. по 16.07.2021г.)

(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: Курщук Антонина Петровна директор ГБОУ СОШ пос. Прибой

(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 ГБОУ СОШ пос. Прибой 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 адресу: 446242 Самарская область, Безенчукский р-н, пос. Прибой, ул. Школьная, д.19.

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;

Общая площадь столовой (м <sup>2</sup> )	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	
23,7	30	0,8	19	25	25	1

1.3. Имеются условия для соблюдения детьми правил личной гигиены, количество раковин соответствует санитарным нормам;

1.4. Накрывание на столы осуществляется персоналом;

1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи 75-60<sup>0</sup>С;

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Макароны отварные с маслом	65	60
Котлета из филе куриного с соусом	65	63

2) Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

3) 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
28	0	0	0	0

## 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
28	0	28	0	0	0	0

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, соответствие фактического меню 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).

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.)
470	787	595,09	761,5	17,7	0,5	-	134,2

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
280,6	320,51	62,44	4,29	-	-

Средняя суммарная масса блюд-801 гр, калорийность -798 ккал

Таблица по обедом:

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал.)		содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
0	0	0	0	0	0	0	0

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
0	0	0	0	-	-

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: 2-блюдо: макароны отварные с маслом -150гр – взяты 5 порций, масса 750 гр., 2 блюдо: котлета из куриного филе с соусом 128 гр, взяты 5 порций, масса 640 гр.;

3.6.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели): взяты готовые блюда - макароны отварные с маслом, котлета из куриного филе с соусом, отобранные пищевые пробы по микробиологическим показателям соответствуют требованиям ТР ТС №021/2011. Был отобран горячий завтрак школьника на калорийность (макароны отварные с маслом 150 гр, котлета из куриного филе с соусом 78/50, компот из сухофруктов 200 гр, хлеб 30,0 гр), результаты лабораторных испытаний энергетической ценности (калорийности) горячий завтрак соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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					
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
2,2	18,7	отс.	отс.	имеется	отс.

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
3	5

Таблица 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
0	0	0	0	0	0

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
0	0

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Пищевое сырье поступающее на пищеблок соответствует заявленной 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.

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 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;
- 5.2. Все технологическое оборудование в исправном состоянии, в достаточном количестве и рационально используется для обеспечения, регламентированной технологическими картами и технологии приготовления блюд;
- На момент проверки на пищеблоке допущен в использование разделочный инвентарь (доски разделочные деревянные «овощи вареные», «хлеб», «сыр», «овощи сырые», «рыба сырая») с дефектами и механическими повреждениями (мелкими трещинами);
- 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.
- 5.7. Ведется работа бракеражной комиссии на основании приказа учреждения. Ставятся росписи членов комиссии в журнале бракераж 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 – отбор суточной пробы назначенным ответственным работником пищеблока произведен с нарушением, а именно готовое блюдо котлета и капуста тушеная отобраны вместе в промаркированную стеклянную емкость (необходимо отбирать - отдельно каждое блюдо).
- 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	да	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	да	нет	да

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.
- 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. Соблюдаются персоналом правила личной гигиены;
- 6.5. Своевременно и в полном объеме вносится информация в журнал «Здоровье» в соответствии с рекомендуемой формой;
- 6.6. Своевременно и в полном объеме персонал пищеблока прошел периодический медицинский осмотр, вакцинацию, гигиеническое обучение;
- 6.7. Имеется в наличии необходимый запас столовой посуды (2 комплекта), моющих и дезинфекционных средств;
- 6.8. Имеется в наличии информационный стенд об организации питания, меню на день.

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

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

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

6.10. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

% пищи не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	6,36%

Рекомендуемая формула:

Объем не съеденных блюд = масса не съеденных остатков блюд : (массу блюд на 1 ребенка \* количество детей) \* 100%

**В ходе проведения проверки:**

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов): ст. 17, п.1 ст.28 Федерального Закона Российской Федерации от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; главы VIII п.8.1, пп.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" ; главы II п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - 10.02.2021 г. в 11 ч.00 минут при проведении

внеплановой выездной проверки ГБОУ СОШ пос.Прибой расположенный по адресу: 446242 Самарская область, Безенчукский р-н, пос. Прибой, ул. Школьная, д.19, установлено, что на пищеблоке допущен в использование разделочный инвентарь (доски разделочные деревянные «овощи вареные», «хлеб», «сыр», «овощи сырые», «рыба сырая») с дефектами и механическими повреждениями (мелкими трещинами); отбор суточной пробы назначенным ответственным работником пищеблока произведен с нарушением, а именно готовое блюдо котлета и капуста тушеная отобраны вместе в промаркированную стеклянную емкость (необходимо отбирать - отдельно каждое блюдо). Нарушение допустил ответственный работник по пищеблоку ГБОУ СОШ пос.Прибой Поликанова Лилия Наилевна по ст.6.6 КоАП РФ. Нарушение устранено в ходе проведения проверки, предписание не выдавалось.

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): -----

выявлены факты невыполнения предписаний 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):

О.Б. Дзюбак  
(подпись проверяющего)

А.П. Куршук

(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 к акту документы:** экспертное заключение №832 от 25.02.2021 г. с протоколом лабораторных испытаний № 928 от 25.02.2021 г.; экспертное заключение №660 от 19.02.2021 г. с протоколом лабораторных испытаний № 747 от 19.02.2021 г; экспертное заключение №661 от 19.02.2021 г. с протоколом лабораторных испытаний №742 от 19.02.2021 г, протокол отбора проб от 16.02.2021г., протокол об административном правонарушении №22/1-05-35 от 09.03.2021г.

**Подписи лиц, проводивших проверку:** главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской обл в г.Чапаевске Дзюбак О.Б

**С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):** Куршук Антонина Петровна директор ГБОУ СОШ пос.Прибой

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 09 ” марта 20 21 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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