

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г. Отрадном  
(наименование органа государственного контроля (надзора))

446304, Самарская область, г.  
Отрадный, ул. Первомайская, 20  
(место составления акта)

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

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

№ 19/2-05/114

По адресу: 446670, Самарская область, Борский район, с. Гвардейцы, ул. Школьная, д. 2  
(место проведения проверки)

На основании распоряжения № 19/2-05/86 от 05.11.2020 г. Врио руководителя Управления Роспотребнадзора по Самарской области Шерстнёвой Светланы Аркадьевны (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

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

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основной общеобразовательной школы с. Гвардейцы муниципального района Борский Самарской области (ГБОУ ООШ с. Гвардейцы)

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

Дата и время проведения проверки:

“ 17 ” ноября 20 20 г. с 09 час. 00 мин. до 10 час. 00 мин. Продолжительность 1 час

“ 17 ” ноября 20 20 г. с 10 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 4 часа

“ 03 ” декабря 20 20 г. с 10 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 2 часа

(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 / 7 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: в Территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Самарской области в г. Отрадном

(наименование органа государственного контроля (надзора))

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

Директор Ретинская Татьяна Геннадьевна 05.11.2020 года, 13-00 ч.

(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: Горохова Роза Сагировна – главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в г. Отрадном  
Пшенина Ольга Николаевна – старший специалист первого разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в г. Отрадном.

С привлечением сотрудников ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в г. Отрадном»: главного врача Горбунова Александра Николаевича, врача по общей гигиене Кораблева Сергея Николаевича, биолога бактериологической лаборатории Сибатову Ларису Саламовну, зав. лабораторией врача санитарно-гигиенической лаборатории Яруллину Надежду Петровну, химика-эксперта Будяеву Наталью Анатольевну, Посашкову Юлию ННиколаевну фельдшера-лаборанта микробиологической лаборатории, Матюшкову Юлию Владимировну фельдшера-лаборанта микробиологической лаборатории, помощника врача по общей гигиене Шипихину Галину Владимировну, Мокшанову Татьяну Александровну, Закирову Татьяну Александровну мед.регистраторов. Реквизиты свидетельства об аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»: аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) №РОССТУ.0001.513608 от 08 июня 2016 г., аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU/710072 от 16.07.2015

(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 Ретинская Татьяна Геннадьевна

(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 ООШ с. Гвардейцы** 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: **446670, Самарская область, Борский район, с. Гвардейцы, ул. Школьная, д. 2**

1) Оценка условий для организации питания:

- 1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно 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 75-50<sup>0</sup>С;
- 1.6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Общая площадь столовой (м <sup>2</sup> )	Кол-во оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное кол-во одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин)		Количество функционирующих умывальников уст. Перед входом в столовую
				мин	макс	
61,2	40	0,8	25	20	20	2

Продолжение таблицы:

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Щи из свежей капусты с картофелем (говядина)	75	68
Жаркое по-домашнему	65	52
Компот из смеси сухофруктов	75	53



450	550	454,5	625,72	36,35	0,349	-	69,87
-----	-----	-------	--------	-------	-------	---	-------

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
116,202	251,349	80,324	18,64	-	-

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
2,18	20,6	отс.	имеется	имеется	отс.

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овошей	фруктов
5	4

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.)
680	710	528	787	12,88	0,61	-	30,83

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
111,68	340,67	130,42	14,32	-	-

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
3,8	19,9	отс.	имеется	имеется	отс.

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овошей	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 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, цеха для сырой и готовой продукции отсутствуют (по проекту);

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 режим мытья и дезинфекции в соответствии с действующими нормами и правилами не соблюдается;

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

5.8. Суточные пробы хранятся 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.
- 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;
- 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 имеется отметка о качестве готового блюда, составляются акты проверки родительским комитетом.

6.11. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

Рабочая таблица:

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

Рекомендуемая формула:

$$\text{Объем не съеденных блюд} \equiv \frac{400}{450 \times 22} \times 100\%$$

**Нарушений не выявлено.**

(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 предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

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

\*  
\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

\*  
\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: протоколы лабораторных исследований

Подписи лиц, проводивших проверку: Горохова Р.С. \_\_\_\_\_

Пшенина О.Н. \_\_\_\_\_

С актом проверки ознакомлена, копию акта со всеми приложениями получила: Ретинская Татьяна Геннадьевна директор ГБОУ ООШ с. Гвардейцы.

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

“ 03 ” декабря 20 20 г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_

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