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)

" 26 " февраля 2021 г.

(дата составления акта)

12-00

(время составления акта)

ЭП

C=RU, O=ГБОУ ООШ пос.Подгорный, CN=Ямщикова Татьяна Сергеевна, E=podgor_sch@samara.edu.ru 00d7225833faaa8ffc 2021.07.09 09:21:34+04'00'

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 19/3-05/27

По адресу: 446321, Самарская область, Кинель-Черкасский район, п. Подгорный, ул. Физкультурная, д.1

(место проведения проверки)

На основании распоряжения № 19/3-05/15 от 25.01.2021 г. заместителя 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 основная общеобразовательная школа п. Подгорный муниципального района Кинель-Черкасский Самарской области (ГБОУ ООШ п. Подгорный) ИНН 6372019940.

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

Дата и время проведения проверки:

" 01 " февраля 2021 г. с 09 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин. Продолжительность 2 часа
" 05 " февраля 2021 г. с 11 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин. Продолжительность 2 часа
" 26 " февраля 2021 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 / 6 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 Ямщикова Татьяна Сергеевна 25.01.2021 года, 10-00 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: 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 Никонова Ивана Геннадьевича , биолога бактериологической лаборатории Сибатову Ларису Саламовну, зав. лабораторией врача санитарно-гигиенической лаборатории Яруллину Надежду Петровну, Посашкову Юлию Николаевну

фельдшера-лаборанта микробиологической лаборатории, Рябову Н.Н. фельдшера-лаборанта микробиологической лаборатории, Поздееву Надежду Сергеевну, Дубровскую Я.А. мед. регистратора. Реквизиты свидетельства об аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»: аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) №РОССRU. 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 Ямщикова Татьяна Сергеевна

(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 п. Подгорный** 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: 446321, Самарская область, Кинель-Черкасский район, п. Подгорный, ул. Физкультурная, д.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 соблюдений 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^{0}С;
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	
73	90	0,8	50	20	20	5

Продолжение таблицы:

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Суп картофельный с рисовой крупой и говядиной	75	72
Сосиски отварные с отварными макаронными изделиями и соус красный	65	63
Чай с сахаром витаминизированный	75	68

1) 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
95	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
95	11	95	11	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 утвержденное меню, технологические карты к нему, фактическое меню соответствует утвержденному;

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: 1-блюдо: «Суп картофельный с рисовой крупой и говядиной» 10/240/5/2 – взвешено 5 порций, общая масса составила 1304 г, 2 блюдо «Сосиски отварные с отварными макаронными изделиями и соус красный» 60/200/50 взвешено 5 порций, общая масса составила 1610 г;

3.6.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели): Протоколы лабораторных исследований №252 от 10.02.2021г., №211 от 10.02.2021г. Экспертные заключения №151 от 11.02.2021г., №137 от 09.02.2021г.

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.)
525	630	451	797	13,1	0,3	-	30,3

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК

Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
124,4	320	121,5	52.2	-	-

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
2,2	20,7	имеется	имеется	имеется	отс.

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
10	1

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.)
770	905	678	1081	19,9	0,5	-	32,2

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
191,3	481	172,9	55,4	-	-

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
3,5	20,9	имеется	имеется	имеется	отс.

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
10	1

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	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Были ли замечания к	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		Маркировке	Сопроводительным	Условиям	Срокам	Ведению

поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	поступающему пищевому сырью (за посл. мес.)	продукции	документам	хранения	годности	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, 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 пищеблок 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	
-	-	8,6 %

Рекомендуемая формула:

$$\text{Объем не съеденных блюд} = \frac{5200}{630 \times 95} \times 100\%$$

Нарушений не выявлено.

Произведен отбор: 1 пробы готовой кулинарной продукции (на бактериологические исследования), 1 пробы готовой кулинарной продукции (на калорийность) - отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 " О безопасности пищевой продукции".

(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: Пшенина О.Н.

С актом проверки ознакомлена, копию акта со всеми приложениями получила: Ямщикова Татьяна Сергеевна директор ГБОУ ООШ п. Подгорный

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

“ 26 ” февраля 20 21 г.

_____
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)