

Управление Роспотребнадзора по Самарской области  
(наименование органа государственного контроля (надзора))

443041, г. Самара,  
Железнодорожный район,  
Ул. Арцыбушевская, дом 13  
(место составления акта)

“ 21 ” апреля 20 21 г.  
(дата составления акта)  
10-00  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

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

№ 05/144

По адресу/адресам: 443528, Самарская область, Волжский район, пгт Стройкерамика.  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжений №05/144 от 30 марта 2021 г.

была проведена \_\_\_\_\_  
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))  
внеплановая выездная проверка в отношении:

\_\_\_\_\_ (плановая/внеплановая, документарная/выездная)  
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы №1 «Образовательного центра» имени 21 армии Вооруженных сил СССР п.г.т. Стройкерамика муниципального района Волжский Самарской области (ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика).

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

Дата и время проведения проверки:

“ 05 ” апреля 20 21 г. с 10 час. 00 мин. до 17 час. 00 мин. Продолжительность 7 ч.

“ 21 ” апреля 2021 г. с 09 час. 00 мин. до 10 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: с 05.04.2021 г. по 21.04.2021 г. – 13 дней

Акт составлен: Управление Роспотребнадзора по Самарской области  
(рабочих дней/часов)

(наименование органа государственного контроля (надзора))

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

Директор ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика 30.03.2021 г. в 10-00 Егоров Алексей Владимирович

(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 отдела надзора по гигиене детей и подростков Чердакова Ольга Геннадьевна. При участии специалистов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»: врача по общей гигиене Ванюхиной Анны Анатольевны, помощника врача по общей гигиене Ключко Лилии Анатольевны. Аттестаты аккредитации выданные Федеральной службой по аккредитации № РОСС. RU.0001.510137 от 20.09.2013 года, № RA.RU.710072 от 16.07.2015г.

(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 ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика Егоров Алексей Владимирович

(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 №1 «ОЦ» пгт. Стройкерамика 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: 443528, Самарская область, Волжский район, пгт Стройкерамика:

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;

| 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 |  |
| 191,2                                    | 220                                  | 0,87                          | 180   | 20  | 20   | 10   |

- 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;

| Наименование горячего питания                                      | Температура горячего блюда |  |
|--|----------------------------|--|
|  | На линии раздачи           | На столе ребенка к моменту приема пищи |
| Каша молочная «Дружба» с маслом                                    | 65                         | 56                                     |
| Суп картофельный с курицей, вермишелью и зеленью                   | 75                         | 66                                     |
| Гороховое пюре с маслом, котлета из мяса в томатно-сметанном соусе | 68                         | 55                                     |
| Чай с сахаром  | 75                         | 50                                     |

- 1.6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

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 |
| 289  | 136         | -  | -        | -                |

## 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 |
| 289  | 136   | 289  | 136   | -   | -        | -                |

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 микроэлементами (йодированная соль);

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 – 1370,68, белков – 44,33, жиров – 48,77 и углеводов – 186,83, 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) в технологических картах и десятидневном примерном меню.

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.) |
| 365                      | 562  | 453,48              | 619,04 | 4,78                 | 0,25    | н/д     | 99,53    |

Продолжение таблицы по завтракам:

| ЗАВТРАК                        |             |             |             |          |            |
|--------------------------------|-------------|-------------|-------------|----------|------------|
| Содержание минеральных веществ |             |             |             |          |            |
| кальций (мг)                   | фосфор (мг) | магний (мг) | железо (мг) | йод (мг) | селен (мг) |
| 217,94                         | 318,17      | 65,18       | 2,89        | н/д      | н/д        |

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.) |
| 590                       | 817  | 686                  | 871  | 49,15                | 0,6     | н/д     | 40,43    |

Продолжение таблицы по обедом:

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



|       |        |        |      |     |     |
|-------|--------|--------|------|-----|-----|
| 125,5 | 291,18 | 132,98 | 6,33 | н/д | н/д |
|-------|--------|--------|------|-----|-----|

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: 1- блюдо: каша молочная «Дружба» с маслом 0,200/0,005 – взяты 5 порций, масса 1,057; 2- блюдо: гороховое пюре с маслом, котлета из мяса в томатно-сметанном соусе 0,155/0,100 – взяты 5 порций, масса 1,300 мг.;

3.6.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность): взяты готовые блюда одна проба на калорийность и одна проба на микробиологические показатели – каша молочная «Дружба» (экспертное заключение №6398 от 15.04.2021г.). Все лабораторные исследования соответствуют действующим требованиям.

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 |
| 2,1                                | 20,3       | отс.                                     | отс.             | имеется           | отс.                         |

Продолжение таблицы по завтракам:

| ЗАВТРАК  |         |
|--|---------|
| Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям |         |
| овощей   | фруктов |
| 2  | 1       |

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 |
| 2,8                                | 19,7       | отс.                                     | отс.             | отс.              | отс.                         |

Продолжение таблицы по обедам:

| ОБЕД   |         |
|--|---------|
| Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям |         |
| овощей   | фруктов |
| 10   | 5       |

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 в соответствии с рекомендуемой формой.

| 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, имеются цеха для сырой и готовой продукции;

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

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

| 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                             |

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 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;

| 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  |

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

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, раздевалка для сотрудников);

6.5. Соблюдаются персоналом правила личной гигиены;

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.

| 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                            |

6.10. Ведется родительский (общественный контроль) – пишется акт родителями о качестве готовых блюд, санитарном состоянии столовой, наличии моющих и дезинфицирующих средств для обработки рук детей.

6.11. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

| % пищи не съедаемой обучающимися в завтрак |      |                                     |
|--|------|-------------------------------------|
| По результатам родительского контроля      |      | По результатам выполняемой проверки |
| мин  | макс |                                     |
| -  | -    | 3,6 %                               |

Рекомендуемая формула:

Объем не съеденных блюд =  $\frac{4000}{450 \times 249} \times 100\%$ , где 4000 грамм масса не съеденный

остатков блюд, 450 грамм масса блюда на 1 ребенка, 249 – количество детей.

| % пищи не съедаемой обучающимися в обед |      |                                     |
|---|------|-------------------------------------|
| По результатам родительского контроля   |      | По результатам выполняемой проверки |
| мин                                     | макс |                                     |
| -                                       | -    | 2,4 %                               |

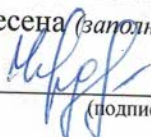
Рекомендуемая формула:  
Объем не съеденных блюд =  $\frac{2000}{856 \times 101} \times 100\%$ , где 2000 грамм масса не съеденный


остатков блюд, 856 грамм масса блюда на 1 ребенка, 101 – количество детей.

- 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):

  
О.Г. Чердакова  
(подпись проверяющего)

  
А.В. Егоров  
(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:** акт сдачи-приемки по поручению №05/196 от 24.03.2021г., экспертное заключение №6398 от 15.04.2021г. готовое блюдо на микробиологические показатели и на химический и энергетический состав.

**Подписи лиц, проводивших проверку:**

Главный специалист – эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков



Чердакова Ольга Геннадьевна.

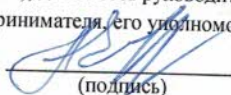
**С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил(а):**

директор ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика

Егоров Алексей Владимирович

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

“21” апреля 2021 г.

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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