

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Мероприятия по контролю КНМ 63220041000103905451 от 18.10.2022 г.

ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА**

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Самарской области**

01.11.2022 № 05/660

10 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

443528, Самарская область, Волжский район, пгт. Стройкерамика

(место составления акта)

Акт выездной, внеплановой проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением Заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области Е.К. Сорокина № 05/660 от 18.10.2022 г., КНМ 63220041000103905451 от 18.10.2022 г.

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках
федерального государственного санитарно – эпидемиологического контроля (надзора)
(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:
ведущий специалистом-экспертом отдела надзора по гигиене детей и подростков Большакова Наталья Владимировна
(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

- 1) 1) специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»: заместитель главного врача по санитарно – гигиеническим вопросам ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» Н.Ю. Афанасьева, врач по общей гигиене Куфенина А.А. Аттестат аккредитации Испытательной лаборатории (центра) № РОСС. RU.0001.510137 от 20 сентября 2013 года, № RA.RU.710072 выдан 16 июля 2015г., выданный Федеральной службой по аккредитации (указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении:

- 1) деятельность, действия (бездействие) граждан и организаций, в рамках которых должны соблюдаться обязательные требования, в том числе предъявляемые к гражданам и организациям, осуществляющим деятельность, действия (бездействие);
- 3) здания, помещения, сооружения, линейные объекты, территории, включая водные, земельные и лесные участки, оборудование, устройства, предметы, материалы, транспортные средства, компоненты природной среды, природные и природно-антропогенные объекты, другие объекты, которыми граждане и организации владеют и (или) пользуются, компоненты природной среды, природные и природно-антропогенные объекты, не находящиеся во владении (и) или пользовании граждан или организаций, к которым предъявляются обязательные требования (производственные объекты)

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

443528, Самарская область, Волжский район, пгт.Стройкерамика указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №1 «Образовательный центр» имени 21 армии Вооруженных сил СССР п.г.т. Стройкерамика муниципального района Волжский Самарской области (ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика), ИНН 6330051808, 443528, Самарская область, Волжский район, пгт Стройкерамика; (указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с "19" 10.2022 г., 09 час. 00 мин.

по "01" 11.2022 г., 10 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

80 часа 00 мин.

(часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр;

в следующие сроки:

с "25" 10.2022 г., 09 час. 00 мин.

по "25" 10.2022 г., 17 час. 00 мин.

по месту фактический адрес: 443528, Самарская область, Волжский район, пгт Стройкерамика (указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

по результатам которого составлен:

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

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) опрос;

в следующие сроки:

с "01" 10.2022 г., 09 час. 00 мин.

по "01" 10.2022 г., 17 час. 00 мин.

по месту фактический адрес: 443041, Самарская область, г. Самара, ул. Арцыбушевская, д.13

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен:

протокол опроса законного представителя юридического лица ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика от 01.11.2022г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

3) отбор проб (образцов);

в следующие сроки:

с "25" 10.2022 г., 09 час. 00 мин.

по "25" 10.2022 г., 17 час. 00 мин.

по месту фактический адрес: 443528, Самарская область, Волжский район, пгт Стройкерамика

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: протокол отбора проб

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

4) испытание;

в следующие сроки:

с "31" 10.2022 г., 13 час. 00 мин.

по "31" 10.2022 г., 14 час. 00 мин.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения Самарской области «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области ИЛЦ Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения Самарской области «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области Испытательный лабораторный центр, 443079 г. Самара, пр. Г. Митерева, 1 (указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлены:

- протокол лабораторных испытаний №№ 32249., 32251 от 31.10.2022 г.

указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

5) экспертиза;

в следующие сроки:

с "31" 10.2022 г., 10 час. 00 мин.

по "31" 10.2022 г., 16 час. 00 мин.

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения Самарской области «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области ИЛЦ Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения Самарской области «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области Испытательный

лабораторный центр, 443079 г. Самара, пр. Г. Митерева, 1 (указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен:

-экспертные заключения по результатам испытаний № 20448 от 31.10.2022г.

При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность и обеспечивающие прослеживаемость поступающих пищевых продуктов, бутилированной воды;
- гигиенический журнал работников пищеблока;
- ведомость контроля за рационом питания;
- утвержденное меню, ежедневное меню, меню-раскладки на каждый день;
- технологические карты наготавливаемые блюда, индивидуальное меню (при необходимости);
- программа производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, результаты лабораторных исследований;
- список сотрудников (штатное расписание) и личные медицинские книжки; (указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено: выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

При проведении мероприятий по контролю выявлено:

При проведении проверки ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика в связи с исполнением приказа Роспотребнадзора от 16.10.2020 года № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов» (в редакции приказа Роспотребнадзора от 29.06.2021г. №338) в соответствии с перечнем вопросов для оценки общеобразовательной организации выявлено следующее, по адресу: 443528, Самарская область, Волжский район, пгт.Стройкерамика, Организатором питания является ООО «Технология», расположенный по адресу: 443030, г. Самара, ул.Мечникова,1, оф.208

tehno_samara@mail.ru, Генеральный директор Трухтанова Ольга Юрьевна, 89270195477

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;

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	
191,2 кв.м	0,956	200	20	20	3

- 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 79-65⁰С;

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Жаркое по домашнему из цыплят	79	65
Компот из изюма	75	15

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 (509 ребенка), а также количество детей, имеющих сахарный диабет (0), целиакию (0), пищевую аллергию (1), дети инвалиды – 0.

Средняя стоимость завтраков – 75 рублей, обедов-95 рублей, полдников – 40 рублей;

Количество обучающихся 1 - 11 классов 5 дней									Количество обучающихся 2 - 11 классов 6 дней								
1-ая смена					2-ая смена				1-ая смена					2-ая смена			
1 класс	2 - 4 класс	5 - 9 класс	10 - 11 класс	Всего	2 - 4 класс	5 - 9 класс	10 - 11 класс	Всего	2 - 4 класс	5 - 9 класс	10 - 11 класс	Всего	2 - 4 класс	5 - 9 класс	10 - 11 класс	Всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
124	202	474	54	854	183	0	0	183	0	0	0	0	0	0	0	0	

Всего обучающихся в общеобразовательном учреждении				Количество обучающихся, получающих бесплатное горячее питание				Количество обучающихся, получающих горячее питание за счет родительских средств			Всего, получающих горячее питание 1-11 классы	
1 - 4 класс	5 - 9 класс	10 - 11 класс	Всего	1 - 4 класс	5 - 9 класс	10 - 11 класс	Всего	5 - 9 класс	10 - 11 класс	Всего	Сумма ст. 25 + 28	% охвата
18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
509	474	54	1037	509	27	0	536	408	48	456	992	95,6

Всего, получающих питание 5-11 классы (с буфетной продукцией)		Средняя стоимость горячего питания за счет средств родителей, руб.			Количество детей 1-11 кл., обучающихся на дому, получающих продуктовые наборы	
5-11 классы, чел.	% охвата	завтрак	обед	полдник	Дети-инвалиды	Дети с ОВЗ
31	32	33	34	35	36	37
483	91,825	75	95	40	0	0
Количество учащихся, обучающихся по субботам	Из них имеют право получать бесплатное питание	Количество учащихся, получающих питание по субботам				
		За счет средств муниципального бюджета	За счет родительских средств		Всего, получающих питание по субботам	
0	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
326	183	326	183	0	0	1

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия):1

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.)
512	532	484,26	674,22	8,13	0,264	-	90,04

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
210,94	294,37	66,65	3,59	-	-

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
1,5	15	отсут.	отсут.	отсут.	отсут.

Продолжение таблицы по завтракам:

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

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: 1-блюдо: Рассольник Ленинградский с зеленью 250/1г – взяты 5 порций, масса 1253 г., средняя порция – 250,6 г., 2 блюдо: Жаркое по домашнему из цыплят – 250,0 г взяты 5 порций, масса 1252 г., средняя порция – 1250,4 г., **что** соответствует требованиям п.6.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";

3.6.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели): взято готовое блюдо – рассольник Ленинградский, жаркое по домашнему из птицы 2 пробы на микробиологические показатели, на определение калорийности 2 блюда, , соответствуют требованиям приложения 4 СанПиН 2.4.5.2409-08 - экспертное заключение № 20448 от 31.10.2022г.

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 обедам:

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал.)		содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С (мг)	В1 (мг)	В2 (мг)	А (р.э.)
711	781	719,15	911,61	56,72	0,525	-	32,23

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
116,66	320,43	124,66	6,172	-	-

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
2,5	17,5	Отс.	Отс.	Отс.	отс.

Продолжение таблицы по обедам:

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

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 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	К технологии приготовления блюд

			оборудования для приготовления	
нет	нет	нет	нет	нет

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

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

5.5. 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;

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);

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) – имеются акты проверки организации питания в школьной столовой членами родительского комитета.

6.11. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

% пищи не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	11,7 %

Рекомендуемая формула:

$$\text{Объем не съеденных блюд} = \frac{4540}{891 \times 460} \times 100\% = 11,7\%,$$

где 4540 грамм масса не съеденных остатков блюд, 891 грамм масса блюд на 1 ребенка, 460 – количество детей

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки):

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

- протокол осмотра от 25.10.2022г.;
- протокол опроса от 01.11.2022г.;
- требование о представлении документов;
- экспертные заключения №20448, от 31.10.2022г.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): директор ГБОУ СОШ №1 «ОЦ» п.г.т. Стройкерамика Егоров А.В.

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале

<*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течении 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (статья 40 Федерального закона «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации») с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR- кода

