

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

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

“ 23 ” декабря 20 20 г.
(дата составления акта)
10-00
(время составления акта)

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

№ 05/259

По адресу/адресам: 443092, г. Самара, ул. Физкультурная, 126.
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области Шерстневой С.А. от 25 ноября 2020 года № 05/259 (000810)
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

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

Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Школа №106» городского округа Самара
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ 30 ”	ноября	20 20	г. с 10	час. 00	мин. до 14	час. 00	мин.	Продолжительность	4 ч
“ 14 ”	декабря	20 20	г. с 09	час. 00	мин. до 17	час. 00	мин.	Продолжительность	8 ч
23 ”	декабря	20 20	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 30.11.2020 г. по 23.12.2020 г. – 18 дней
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты потребителей и благополучия человека по Самарской области
(наименование органа государственного контроля (надзора))

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

Директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Школа №106» городского округа Самара Субочева Галина Владимировна 25.11.2020 года в 11 часов 00 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 Вострикова Ирина Андреевна - ведущий специалист – эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области. При участии специалистов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»:

врача по общей гигиене Яковлева Ю.А., врача по общей гигиене Азнаева А.А. 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 МБОУ Школа №106 г.о. Самара Субочева Г.В., повар-бригадир Легоцкая Н.Е.

(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 МБОУ Школа №106 г.о. Самара 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: 443092, г. Самара, ул. Физкультурная, 126:

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 (м²)	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	
198,8	100	1,98	100	15	20	5

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 77-62⁰С;

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Борщ со св. капустой, с картофелем со сметаной	77	69
Плов из птицы	69	60
Компот из изюма	75	62

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
225	221	1	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
225	221	225	221	1	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.)
410	600	483,05	687,4	14,94	0,24	-	135,24

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
282,91	321,51	66,84	4,79	-	-

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.)
715	945	644,05	1119,4	39,76	0,49	-	102,97

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
152,08	428,22	132,26	7,92	-	-

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				Ведению бракеража сырья
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	
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;

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	нет

5.5. Соблюдается обработка овощей и фруктов в соответствии с действующими нормами и правилами;

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока не удовлетворительное: на стенах в овощном цехе, гарманже, лестничном марше имеются дефекты: трещины и отслоение краски/штукатурки, на полу варочного и моечного цехов имеются

нарушения целостности плиточного покрытия, что нарушает режим мытья и дезинфекции;

5.7. Ведется работа бракеражной комиссии на основании приказа учреждения. Ставятся росписи членов комиссии в журнале бракеража 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

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:
 3.6.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: 1-блюдо: Борщ со свежей капустой, с картофелем со сметаной 260 г – взяты 5 порций, масса 1300 г., средняя порция – 260 г., 2 блюдо: тефтели из птицы в соусе сметанном с томат. 70 г взяты 5 порций, масса 550 г., средняя порция – 110 г., каша гречневая рассыпчатая 150 г, взяты 5 порций, масса 750г., средняя порция – 150 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, калорийность): взяты готовые блюда - Борщ со свежей капустой, с картофелем со сметаной, каша гречневая рассыпчатая с тефтелями мясными в соусе по две пробы на микробиологические показатели и калорийность, соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 - экспертные заключения №25301, 25297 от 14.12.2020г.;

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	4

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
3,6	17,9	отс.	отс.	отс.	отс.

Продолжение таблицы по обедам:

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

-п.5.5-на стенах в овощном цехе, гарманже, лестничном марше имеются дефекты: трещины и отслоение краски/штукатурки, что нарушает режим мытья и дезинфекции в соответствии с действующими нормами и правилами; (на контроле имеется предписание №05/1256 от 04.10.2019г., со сроком исполнения 18.08.2022г.)

-п.5.5 на полу варочного и моечного цехов имеются нарушения целостности плиточного покрытия, что нарушает режим мытья и дезинфекции в соответствии с действующими нормами и правилами.

Фотосъемка проведена 14.12.2020г. на телефон Honor 20pro. Административная ответственность возложена на должностное лицо – директора МБОУ Школа №106г.о. Самара Субочеву Галину Владимировну по ст. 6.7. ч.1 КоАП РФ.

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):

И.А. Вострикова
(подпись проверяющего)



Г.В. Субочева



(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:

Протокол об административном правонарушении в отношении должностного лица по ст. 6.7. ч.1 КоАП РФ №05/250 от 23.12.2020г.;

Предписания №05/259 и 05/259-1 от 23.12.2020г.

Экспертные заключения №25301, 25297 от 14.12.2020г.

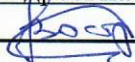
Фотоматериалы

Фактическое и примерное 12-дневное меню, технологические карты

Копия ведомости выполнения натуральных норм

Подписи лиц, проводивших проверку:

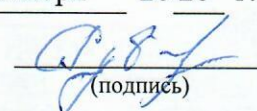
Вострикова Ирина Андреевна - ведущий специалист-эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Директор МБОУ Школа №106 г.о. Самара Субочева Галина Владимировна

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

“ 23 ” декабря 20 20 г.


(подпись)

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