

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в Сергиевском районе

(наименование органа государственного контроля (надзора))

446540, Самарская область, Сергиевский район,

с. Сергиевск, ул. Николая Краснова д. 84А

(место составления акта)

“ 11 ” декабря 20 20 г.

(дата составления акта)

15⁰⁰ч.

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора) юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ 20-05/ 71

По адресу: 446816, Самарская область, Кошкинский район, с. Большое Ермаково, ул. Школьная, д. 1, корпус А

(место проведения проверки)

На основании распоряжения №20-05/000087 от 09 ноября 2020г. заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Самарской области Шерстневой С.А.

(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. Большое Ермаково муниципального района Кошкинский Самарской области

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

Дата и время проведения проверки:

“ 16 ” ноября 20 20 г. с 12 час 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 3 час.

“ 17 ” ноября 20 20 г. с 11 час 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 1 час

“ 11 ” декабря 20 20 г. с 12 час 00 мин. до 15 час. 00 мин. Продолжительность 3 часа

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 3 дня/ 7 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Самарской области в Сергиевском районе

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен:** (заполняется при проведении выездной проверки): и.о. директора ГБОУ ООШ с. Большое Ермаково Башмакова Л.И. 10.11.2020г. 10ч.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: главный специалист- эксперт территориального отдела в Сергиевском районе Сафина Рямия Габдулхаковна; старший специалист 1 разряда Мельникова Лилия Халимовна; специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в Сергиевском районе»: главный врач – Рафиков Фарит Минифатыхович; врач по общей гигиене – Хузяганиев Рашид Римович; помощник врача по общей гигиене – Журавлева Елена Александровна; Белованова Н.В., биолог Савинов Алексей Алексеевич, Зольникова Марина Сергеевна; фельдшер-лаборант Харитоновна Наталья Владимировна, Лысенко Лариса Валерьевна; химик-эксперт Арханова О.В., (аттестат об аккредитации испытательного лабораторного центра (ИЛЦ) № РОСС RU. 0001.510137 от 20.09.2013г.)

(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: и.о. директора ГБОУ ООШ с. Большое Ермаково Башмакова Л.И.

(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. Большое Ермаково 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: 446816, Самарская область, Кошкинский район, с. Большое Ермаково, ул. Школьная, д. 1А Питание в школе осуществляет ООО "Комбинат питания «Школа Здоровья».

Общее количество питающихся детей 67 человек, из них питаются только завтраком – 66 человек -98,5%, завтраком и обедом – 1 чел.- 1,5 %, из них 1-4 классы питаются только завтраком – 28 человек – 100%, завтраком и обедом – 0 чел.

Бракеражная комиссия в школе создана. Пищеблок для школы и структурного подразделения общий, расположен на 1-ом этаже школы. В состав пищеблока входят: обеденный зал на 60 посадочных мест, горячий цех, моечная кухонной и столовой посуды совмещены, овощной и мясной цеха совмещены, складское помещение, туалет. Пищеблок оснащен необходимым оборудованием: 2 электрические плиты по 4 комфорки с духовыми шкафами, 1 пароконвектомат, 1 электромясорубка для сырого мяса, протирачная машина, 4 бытовых холодильника, 1 морозильный ларь. Все технологическое оборудование в рабочем состоянии. Питьевой режим организован питьевым фонтанчиком. Все технологическое оборудование в рабочем состоянии.

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 75-50⁰С;

1.6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Общая площадь столовой (м ²)	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	
70	60	1,16	28	20	20	4

Продолжение таблицы:

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Сосиски отварные в соусе	75	65
Пюре картофельное	75	68
Чай с лимоном	75	42

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
27	-	-	-	-

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
27	0	27	0	-	-	-

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

3. Оценка меню: согласно экспертному заключению филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в Сергиевском районе» № 2277 от 26.11.2020 г представленное примерное десятидневное меню рациона питания для учащихся 1-4 классов на

осенне-зимний период разработано в соответствии с требованиями, технологические карты представлены, фактическое меню соответствует согласованному;

Имеются в меню продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами; искусственная С-витаминизация проводится; премиксы не используются в меню;

Характеристика расчетных количественных показателей, характеризующих меню – соблюдены требования по пищевой и энергетической ценности блюд, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах с учетом возраста обучающихся; не имеет отклонения от расчётной суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности; содержит информацию о количественном содержании витаминов и минеральных веществ

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

результаты контрольного взвешивания порционных блюд: 2-блюдо: « пюре картофельное» 150 – взвешено 3 порции, общая масса составила 480 мг., сосиска отварная 80- взвешено 3 порции, общая масса составила 260 мг, «салат из белокочанной капусты с зеленью» 60 – взвешено 3 порции, общая масса – 192мг .;

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)	Вит А (мг)	Вит Е
520	520	32	137	-	0,34	1,87	388,77

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
83,89	208,45	59,66	3,98	-	-

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
0,25	20,7	отс.	отс.	имеется	отс.

Продолжение таблицы по завтракам:

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

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок: пищевое сырье поступающее на пищеблок соответствует заявленному в контрактной документации. На момент проверки при визуальном контроле пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, имелась маркировка, сопроводительные документы, условия хранения и сроки реализации пищевых продуктов соблюдаются; журнал бракеража поступающего сырья на пищеблок ведется.

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;

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	К технологии приготовления блюд

			приготовления	
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

Прочие вопросы, характеризующие организацию питания: условия обработки кухонной и столовой посуды соблюдаются.. Обработка проводится ручным способом.

Персонал обеспечен специальной одеждой (по 3 комплекта). Правила личной гигиены персоналом соблюдаются. Своевременно и в полном объеме вносится информация в журнал «Здоровье» в соответствие с рекомендуемой формой. Периодический медицинский осмотр всеми работниками пищеблока пройден, информация и проведенной вакцинации и гигиенического обучения внесена в личные медицинские книжки.

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

В рамках внеплановой проверки отобраны пробы готовых блюд, смывов, воды для проведения лабораторных исследований.

Согласно экспертным заключениям:

Согласно экспертным заключениям:

- экспертное заключение №2246 от 26.11.2020 (протоколы № 3371,3372,3373,3374,3375 от 26.11.2020) – отобранные пробы питьевой воды по микробиологическим показателям соответствуют п. 3.3 таблицы 1 раздела 3 СанПин 2.1.4.1074-01.

- экспертные заключения №2247 от 26.11.2020 (пр. № 3376 от 26.11.2020 омлет, №3377 от 26.11.20 –рис отварной, №3378 от 26.11.20-кофейный напиток с молоком, №3379 от 26.11.20- суп картофельный с фасолью) – отобранные пробы готовых блюд по микробиологическим показателям соответствуют Приложению № 1, Приложению 2 раздел 1.8 к ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»;

- экспертное заключение №2259 от 26.11.20 (пр. № 3453 от 26.11.20)– смывы на смывы на БГКП, отобранные на пищеблоке соответствуют требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10;

- № 3452 от 26.11.2020 –отобранные пробы (лук репчатый) на содержание нитратов соответствуют требованиям раздела № 6 Приложения 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», МУ №5048-89 от 01.01.1990;

- № 3451, 3450, 3449,3448 от 26.11.2020 – смывы на я/гельминтов и цисты простейших со свежих овощей (лук репчатый, свекла красная, морковь, свежий картофель, свежая капуста) по санитарно-паразитологическим показателям соответствуют требованиям СанПин 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» п. 16.5, МУК 4.2.2661-10 «Методические указания. Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно- паразитологических исследований»;

- № 3447 от 26.11.2020 – отобранные пробы мясо отварное на качество термической обработки (фермент пероксидаза) соответствуют требованиям МУ №122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания»;

- экспертное заключение №2541 от 27.11.2020 (пр. № 3328, 3327, 3326, 3325 от 25.11.2020) - Калорийность в исследованных пробах готовых блюд соответствует технологическим картам, что отвечает требованиям п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08.

- экспертное заключение №2131 от 27.11.2020 (пр. № 3442 от 26.11.2020) соль йодированная по содержанию йодистого калия соответствует приложению № 3 раздел 9 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Нарушения санитарного законодательства к организации питания не выявлены.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

Ответственным за выявленные нарушения является:

(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):

-----//-----//-----

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):

Сафина Р.Г.

(подпись проверяющего)

Башмакова Л.И.

(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: экспертные заключения и протоколы лабораторных испытаний исследованных проб, меню.

Подписи лиц, проводивших проверку: главный специалист-эксперт Сафина Р.Г.

Старший специалист 1 разряда Мельникова Л.Х.

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

И.о. директора ГБОУ ООШ с. Большое Ермаково Башмакова Л.И.

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

“ 11 ” декабря 20 20 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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