

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

446430, г. Кинель, ул. Полевая,  
23  
(место составления акта)

“ 26 ” февраля 20 21  
(дата составления акта)  
17 ч 00 мин  
(время составления акта)

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

№ 05/59

По адресу/адресам:  
446408, Самарская область, Кинельский район, с. Парфеновка, пл. Революции, 6  
ИНН6350018767

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 05/59 от 27.01.2021г. руководителя управления Роспотребнадзора по Самарской области о проведении плановой выездной проверки

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена                      плановая, выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области основная общеобразовательная школа с. Парфеновка муниципального района Кинельский Самарской области

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

Дата и время проведения проверки:

“ 15 ” февраля 20 21 г. с 10 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 4 ч.  
“ 26 ” февраля 20 21 г. с 10 час. 00 мин. до 16 час. 00 мин. Продолжительность 6 ч.

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

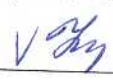
Общая продолжительность проверки: 01.02.2021г. – 26.02.2021г. (20 рабочих дней)

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав 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 ГБОУ ООШ с. Парфеновка Козлова Валентина Викторовна 27.01.2021г в 11:00 

(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 Волянюк Елена Анатольевна

С привлечением специалистов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»: Левковской Валентины Александровны – врача по общей гигиене, Клименко Софьи Евгеньевны – врача по общей гигиене, Халяпина Игоря Ивановича – врача по общей гигиене, Шараповой Джалели Фатыховича – врача по гигиене труда, Шульцовой Натальи Александровны – помощника врача по общей гигиене, Слесаренко Екатерины Юрьевны - врача по общей гигиене, Ванюшина Кристина Валерьевна - помощника врача по общей гигиене, Водолазкая Наталья Вячеславовна – помощника врача по общей гигиене, Салдаевой Люции Рахимзяновны - врача по общей гигиене, Одинокковой Татьяны Владимировны - помощника врача по общей гигиене, Мироновой Надежды Анатольевны - помощника врача по общей гигиене, Ваняркиной Натальи Анатольевны – биолога, Кондратьевой Зилии Гамиловны - врача-лаборанта, Хромовой Светланы Владимировны - фельдшера-лаборанта, Хайрутдиновой Лилии Николаевны – фельдшера-лаборанта, Кормишенковой Марин Александровны - фельдшера-лаборанта, Назаринской Любови Анатольевны - фельдшера-лаборанта, Сапуковой Аниси Ахметгалиевны - врача-лаборанта, Жуковой Елены Николаевны - химика-эксперта, Кашеевой Надежды Ивановны - врача-лаборанта, Афоньшиной Евгении Александровны - химика-эксперта, Тепляковой Ольги Александровны - фельдшера-лаборанта, Калининой Татьяны Валерьевны - химика-эксперта, Черновой Ольги Игоревны - химика-эксперта, Барановой Галины Владимировны - химика-эксперта, Проняковой Анны Владимировны - эксперта, Тимербулатовой Лилии Ирековны – биолога. 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: ГБОУ ООШ с. Парфеновка Козлова Валентина Викторовна

---

(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)

В ходе проведения проверки:

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

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения отдыха и оздоровления детей и молодежи»

-п. 2.3.3. помещение, используемое для приготовления пищи не обеспечивает последовательность технологических процессов, исключаяющих встречные потоки полуфабрикатов и готовой продукции;

-п.2.4.6.2. посуда для приготовления блюд выполнена из алюминия, за исключением 2 кастрюль;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические правила и нормы общественного питания населения»

-п. 5.1 отсутствуют термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи;

-п.8.1.2. суммарный объем блюд на завтрак составляет менее 500 гр. в 5-й день (440гр);

-п.8.1.7. в ежедневном меню не указывается калорийность порций по детскому саду и по школе.

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

нет

■ выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нет

■ нарушений не выявлено

нет

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

Е. А. Волянюк  
(подпись проверяющего)

В. В. Козлова  
(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:

1. протокол об административном правонарушении на юридическое лицо ГБОУ ООШ с. Парфеновка по ст. 6.7 ч.;
2. протокол об административном правонарушении на должностное лицо директор ГБОУ ООШ с. Парфеновка по ст. 6.7 ч.;
3. Экспертное заключение по результатам испытаний №2081., 2079 от 20.02.2021г.
4. Экспертное заключение по результатам испытаний №1524 от 12.02.2021г.

Подписи лиц, проводивших проверку: Волянюк Елена Анатольевна

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): директор ГБОУ ООШ с. Парфеновка Козлова Валентина Викторовна

(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)

При проведении проверки ГБОУ ООШ с. Парфеновка 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: Самарская область, с. Парфеновка, пл. Революции, 6

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 75-50<sup>0</sup>С;
- 1.6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

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	
69,8	30	2,1	10	20	20	1

Продолжение таблицы:

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Каша молочная пшеничная	75	63
Какао напиток	75	50

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
	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
14	0	14	0	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 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).
- 3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:
- 3.6.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: 1-блюдо каша вязкая молочная - 205г., взвешено 5 порций, общая масса составила 630г.,
- 3.6.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность): взяты готовые блюда каша вязкая молочная по две пробы на микробиологические показатели и калорийность. Протоколы лабораторных исследований
- 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.)
510	510	607,76	607,76	7,14	0,44	-	32,05

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
188,26	208,45	185,21	6,57	-	-

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
2,0	19,9	отс.	отс.	имеется	отс.

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
5	4

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.)
0	0	0	0	0	0	0	0

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
0	0	0	0	0	0

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
0	0	0	0	0	0

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям овощей	
овощей	овощей
0	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;
- 4.3. Ежедневно при поступлении пищевых продуктов на пищеблок ведется журнал бракеража сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Рабочая таблица:

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;
- 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;
- 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 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.

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 ставится отметка о качестве готового блюда.

6.11. Расчет % пищи не съедасмой обучающимися.

Рабочая таблица:

% пищи не съедасмой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	0%

Рекомендуемая формула:

$$\text{Объем не съеденных блюд} = \frac{0}{0,510 \times 46} \times 100\%$$

- 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):

Е.А. Волянюк

(подпись проверяющего)

Козлова В.В.

(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: экспертное заключение