

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области
(наименование органа государственного контроля (надзора))

445032, г. Тольятти,
Автозаводский район, Московский
проспект, дом 19
(место составления акта)

“ 07 ” июня 20 21 г.
(дата составления акта)
11-00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора) юридического лица, индивидуального
предпринимателя
№ 18-05/163

По адресу/адресам: 445032, Российская Федерация, Самарская область, г. Тольятти, б-р Кулибина,
д. 4.

(место проведения проверки)

На основании: распоряжений № 18-05/163 от 20.04.2021, № 169-1 от 28.04.2021 заместителя
руководителя Управления Роспотребнадзора по Самарской области С.А. Шерстневой
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения городского округа
Тольятти «Школа с углубленным изучением отдельных предметов № 45» (МБУ «Школа №
45»).

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

Дата и время проведения проверки:

11	мая	20 21	г. с 11	час. 00	мин. до 12	час. 00	мин. Продолжительность	1 ч.
17	мая	20 21	г. с 10	час. 00	мин. до 12	час. 00	мин. Продолжительность	2 ч.
18	мая	20 21	г. с 10	час. 00	мин. до 14	час. 00	мин. Продолжительность	4 ч.
07	июня	20 21	г. с 10	час. 00	мин. до 11	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: итого 4 рабочих дня/ 8 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: в Территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Самарской области в
городе Тольятти

(наименование органа государственного контроля (надзора))

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

Ошкина Е.Н.

20.04.2021 г. в 17-37

(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: старший специалист первого разряда Квиринг Татьяна
Владимировна. При участии специалистов филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Самарской области в городе Тольятти» (Аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Самарской области» № РОСС RU.0001.510862 выдан 06 ноября 2014
Росаккредитацией, внесен в реестр аккредитованных лиц 20 октября 2014 г.): главный врач

филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Тольятти»
 Рязанов Дмитрий Дмитриевич, руководитель ИЛЦ Шерстнев Александр Федорович, и.о.
 руководителя ИЛЦ Кленских Михаил Юрьевич, заведующий отделением – врач по гигиене детей
 и подростков Новоселецкая Алла Каратаевна, помощник врача по общей гигиене Мордишова
 Раиса Андреевна, медицинский регистратор единого окна Севастьянова Татьяна Викторовна.

(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 МБУ «Школа № 45» Ошкина Елена Николаевна, зам. директора по УВР Кирдюшкина Антонина Ивановна, заведующий производством Леонова Наталья Николаевна.

(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 МБУ «Школа № 45» 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 по адресу: 445032, Российская Федерация, Самарская область, г. Тольятти, б-р Кулибина, д. 4, выявлено следующее:

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 83-67⁰С;
- 1.6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Общая площадь столовой (м²)	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	
216	180	1,2	180	20	20	6

Продолжение таблицы:

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Картофельное пюре	82	67
чай с сахаром	85	63

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, 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
370		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
370		370	5	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, фактическое меню соответствует согласованному;

3.2. Имеются в меню продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами;

3.3. Искусственная С-витаминизация блюд не проводится;

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), В2 (мг), йод (мг), селен (мг).

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: 2 блюдо: «картофельное пюре 150.0г», взвешено 5 порций, общая масса составила 764 г; «чай с сахаром 160. 0г», взвешено 5 порций, общая масса составила 830 г; «сосиски отварные 50,0г» взвешено 5 порций, общая масса составила 253.0г, батон 35,0 г- взвешено 5 порций, общая масса составила 178 г;

3.6.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, термическая готовность) удовлетворительные.

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.)
345	450	361,93	505,27	18,7	0,27	0,28	338,4

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
207	266,5	56,2	3,0	0,25	6,25

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	15, 5	отсутствуют	отсутствуют	2 раза в 2 недели	отс.

Продолжение таблицы по завтракам:

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

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.)
-	-	-	-	-	-	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

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

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	-	нет	имеются	имеются	отсутствуют

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
8	-

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Пищевое сырье, поступающее на пищеблок соответствует заявленному 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	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Были ли замечания к	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		Маркировке	Сопроводительным	Условиям	Срокам	Ведению

поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	поступающему пищевому сырью (за посл. мес.)	продукции	документам	хранения	годности	бракеража сырья
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

5. Приготовление блюд.

5.1. На пищеблоке соблюдаются принципы поточности, выполнено деление площадей на зоны для сырой и готовой продукции;

5.2. Все технологическое оборудование, инвентарь в исправном состоянии, в достаточном количестве и рационально используется для соблюдения 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 подписи 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).

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 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, в каждом цехе установлены моечные раковины для рук);

6.5. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются;

6.6. Своевременно и в полном объеме вносится информация в журнал «Гигиенический журнал сотрудников» 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	да	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	да	нет	нет	нет

6.10. Ведется родительский (общественный контроль) – в журнале бракеража готовой продукции проставляется отметка о качестве готового блюда, составляются акты контроля.

6.11. Расчет % пищи не съедаемой обучающимися.

Рабочая таблица:

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	6,65 %

Рекомендуемая формула:

$$\text{Объем не съеденных блюд} \equiv \frac{4600}{395 \times 175} \times 100\%$$

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

1) В нарушение требований п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» отбор

поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	поступающему пищевому сырью (за посл. мес.)	продукции	документам	хранения	годности	бракеража сырья
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

5. Приготовление блюд.

5.1. На пищеблоке соблюдаются принципы поточности, выполнено деление площадей на зоны для сырой и готовой продукции;

5.2. Все технологическое оборудование, инвентарь в исправном состоянии, в достаточном количестве и рационально используется для соблюдения 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 подписи 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).

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.

суточных проб от 17.05.2021, 18.05.2021г. салат из фруктов, огурец свежий порционно, десерт яблоко выполнен в количестве менее 100 г.

Ответственным за выявленное нарушение является д.л. заведующий производством Леонова Наталья Николаевна.

- 2) В нарушение требований п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» не предоставлены документарные сведения о ревакцинации АДСМ на сотрудников столовой: Михеевой Н.П., Леоновой Н.Н., вакцинации в соответствии с установленным законодательством – проф.прививок у сотрудников Фазлиевой Г.Н., Лебедевой К.В.

Ответственным за выявленное нарушение является д.л. заведующий производством Леонова Наталья Николаевна.

- 3) В нарушение требований п. 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» перед раздачей не проведено просушивание столовых приборов.

Ответственным за выявленное нарушение является д.л. заведующий производством Леонова Наталья Николаевна.

▪ 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.

Организатором питания в школьной столовой является ЗАО КШП «Дружба». Документы о происхождении, качестве и безопасности продукции представлены в полном объеме. Завоз продуктов в школьную столовую осуществляется транспортом поставщиков и организатора питания. Имеется перспективное, цикличное меню. Ежедневное меню согласовано руководителем образовательного учреждения. Уголок потребителя оформлен.

Условия для соблюдения обучающимися личной гигиены созданы. Мероприятия по предупреждению распространения COVID-19 организованы: перед входом в столовую установлены антисептики, проводится обеззараживание воздуха в обеденном зале передвижной лампой. Накрытие осуществляется только персоналом, по скользящему графику, с минимальным накрытием порций.

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


Т.В.Квиринг
(подпись проверяющего)


Е.Н.Ошкина
(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: протокол о взятии проб и образцов от 17.05.2021, протоколы лабораторных испытаний №№ 6733, 6735 от 27.05.2021, экспертное заключение № 2924 от 27.05.2021, предписание № 18-05/163 от 07.06.2021.

Подписи лиц, проводивших проверку:

старший специалист первого разряда _____



Квиринг Т.В.

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

директор МБУ «Школа № 45» Ошкина Елена Николаевна

заведующий производством Леонова Наталья Николаевна



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

07 июня 20 21 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего
проверку)