



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

от 21 октября 2022 № 21-05/64

10 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

г.Нефтегорск

(место составления акта)

Акт внеплановой выездной проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением Начальника территориального отдела – главного государственного санитарного врача по Нефтегорскому, Большеглушицкому, Алексеевскому, Большечерниговскому районам Самарской области Михайлова Александра Валентиновича № 21-05/68 от 06.10.2022г., КНМ 63220041000103796518 от 06.10.2022 (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:
 - 1) Ведущим специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в Нефтегорском районе Туйзюковой Светланой Владимировной (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:
специалисты, эксперты (экспертные организации):
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения Самарской области «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области
Аттестаты аккредитации, выданные Федеральной службой по аккредитации № РОСС.RU.0001.510137, № RA.RU.710072, № RA.RU.21HY05
Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в Нефтегорском районе» Адрес:
446600, Самарская область, г. Нефтегорск, ул. Нефтяников, дом 1 (2-й этаж)

врача бактериолога Шевченко Любовь Александровну, фельдшера-лаборанта Абузарову Гулю Юрьевну, фельдшера-лаборанта Симонову Любовь Васильевну, заведующую отделением гигиены детей и подростков, врача по общей гигиене – Яковлеву Юлию Александровну; врача по общей гигиене – Ткачика Владислава Владимировича, врача-эпидемиолога Шарифутдинову Лилию Наилонну, медицинского

регистратора Кашицыну Марину Викторовну, медицинский регистратора Симонову Татьяя Алексеевну.

(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: .

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа пос. Шумовский муниципального района Большечерниговский Самарской области

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

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

Самарская область, Большечерниговский район, 446270, пос. Шумовский, ул. Школьная, 5

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица:

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа пос. Шумовский муниципального района Большечерниговский Самарской области

Самарская область, Большечерниговский район, 446270, пос. Шумовский, ул. Школьная, 5

ИНН 6375000666

(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 "10" октября 2022г., 09 час. 25 мин.

по "21" октября 2022г., 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)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с ----

(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: 2 час.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: Осмотр, истребование документов, отбор проб (образцов), испытание, экспертиза.

(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).

в следующие сроки:

с "10" октября 2022г., 09 час. 25 мин. по "10" октября 2022г., 10 час. 10 мин. по месту Самарская область, Большечерниговский район, 446270, пос. Шумовский, ул. Школьная, 5

с "21" октября 2022г., 09 час. 00 мин. по "21" октября 2022г., 10 час. 00 мин. по месту Самарская область, Нефтегорский район, 446600, г. Нефтегорск, ул. Нефтяников, 1

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

по результатам которого составлен:

протокол осмотра от 10.10.2022г., протоколы лабораторных испытаний №4157, 4158 от 17.10.2022г., экспертное заключение №663 от 18.10.2022г.

(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)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения представленные контролируемым лицом:

- приказ о назначении (вступлении в должность) руководителя;
- документы, подтверждающие полномочия законного представителя юридического лица;
- должностная инструкция руководителя

(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:

Организация питания в ГБОУ ООШ пос. Шумовский осуществляется ООО «Красноглинский комбинат детского питания – Запад» на основании договора по организации питания учащихся.

При проведении проверки ГБОУ ООШ пос. Шумовский 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, Большечерниговский район, 446270, пос. Шумовский, ул. Школьная, 5:

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;

1.3. Имеются условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;

1.4. Накрывание на столы проводится персоналом пищеблока;

1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи – не определялась;

1.6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Общая площадь столовой (м ²)	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 устьев умытьевников перед входом в столовую
				мин	макс	
30,2	20	1,51	10	20	30	2

Продолжение таблицы:

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
-	-	-

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
10	-	-	-	-

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		
Завтрак и	Обеды	Завтраки	Обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
10	2	10	2	-	-	-

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, фактический рацион соответствует утвержденному примерному меню.

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-блюда: «Макаронные изделия отварные» 150г. – взвешено 5 порций, общая масса составила 770г.;

3.6.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли): Протоколы лабораторных исследований и экспертное заключение прилагаются к акту проверки организатора питания. В результате микробиологического исследования блюда «макаронные изделия отварные» обнаружено наличие БГКП при величине допустимого уровня – не допускается (ТРТС 021/2011 от 09.12.2011г. «О безопасности пищевой продукции». В адрес комбината школьного питания ООО «Красноглинский комбинат детского питания – Запад» выдано предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований.

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.)
435	610	452,81	753,55	10,0	0,41	-	20,179

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
145,682	285,133	87,298	4,57	-	-

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
2,5	20	отс.	отс.	имеется	отс.

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
5	1

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.)
726	781	712,57	953,99	47,203	0,671	-	13,843

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
180,831	352,496	104,576	13,086	-	-

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	20	Отс.	Отс.	имеются	Отс.

Продолжение таблицы по обедам:

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

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. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья представлен.

Рабочая таблица:

Проводятся 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 в условиях приспособленного помещения;
- 5.2. Технологическое и холодильное оборудование функционирует;
- 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. Режим

мытья и дезинфекции в соответствии с действующими нормами и правилами соблюдаются.

5.7. Ведется работа бракеражной комиссии на основании приказа учреждения;

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	да

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.

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), не выявлены нарушения по хранению спецодежды;

6.4. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеются (отдельный сан.узел с моющими и дезинфицирующими средствами);

6.5. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются;

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, 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) – да.

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	
-	-	-

1. Выявлено несоответствие ТРТС 021/2011 от 09.12.2011г. «О безопасности пищевой продукции» второго блюда «макаронные изделия отварные» - обнаружено наличие БГКП при величине допустимого уровня – не допускается, что является нарушением технологии приготовления блюда.

2. Вывод о выявлении нарушений обязательных требований: -----

3. До окончания проведения контрольно надзорного (мероприятия) устранены следующие нарушения: -----

(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 10.10.2022г., протоколы лабораторных испытаний №4157, 4158 от 17.10.2022г., экспертное заключение №663 от 18.10.2022г.

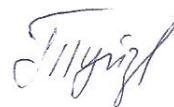
(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

На основании акта внеплановой выездной проверки №21-05/64 от 21.10.2022г. в целях устранения выявленных нарушений рекомендуем:

ГБОУ ООШ пос. Шумовский по адресу: Самарская область, Большечерниговский район, 446270, пос. Шумовский, ул. Школьная, 5:

- провести лабораторный контроль вторых блюд на микробиологическое исследование.

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Самарской области в Нефтегорском районе
(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов),
проводившего выездную проверку)



Туйзюкова С.В.

Туйзюкова Светлана Владимировна, ведущий специалист-эксперт территориального отдела в Нефтегорском районе, 8 (846 70) 21803,
toneftegorsk@fnsamara.ru

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон,
электронный адрес (при наличии))

21.10.2022г. в 10:00 час, директор ГБОУ ООШ пос. Шумовский
Волкова Татьяна Николаевна



Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Акт отправлен заказным письмом 21.10.2022г.

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.