

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

446100, г. Чапаевск,
ул. Ленина, дом 95
(место составления акта)

“ 28 ” декабря 20 20 г.
(дата составления акта)
14-00
(время составления акта)

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

22/3-05-079

№ _____

По адресу/адресам:

1. 445586, Самарская область, Хворостянский район, село Новокуровка, Советская улица, 62
2. 445596, Самарская область, Хворостянский район, с. Елань, ул. Центральная, 58

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения №22/3-05-079 заместителя руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области С. А.Шерстневой от 30.11.2020 года
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении: (плановая/внеплановая, документарная/выездная) Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа с.Новокуровка муниципального района Хворостянский Самарской области

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

Дата и время проведения проверки:

“ 02 ” декабря 20 20 г. с 09 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 3 ч.
“ 07 ” декабря 20 20 г. с 09 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин. Продолжительность 2 ч.
“ 17 ” декабря 2020 г. с 11 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 4 ч.
24 декабря 2020 г. с 11 час. 00 мин. до 12 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: 4 рабочих дня /10 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске

(наименование органа государственного контроля (надзора))

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

директор ГБОУ СОШ с. Новокуровка Гниломедова Валентина Евгеньевна 30.11.2020 г. в 10-00
Гниломедова Валентина Евгеньевна

(фамилия, 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 Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске Моргачева Елена Анатольевна. При участии специалистов ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в

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


Моргачева Е.А.
(подпись проверяющего)


Гниломедова В.Е.
(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:

-акты отбора проб от 02.12.2020 г., 07.12.2020г
экспертное заключение № 7638 от 07.12.20, протокол лабораторных испытаний 8453 от 07.12.2020 г, экспертное заключение № 7684 от 10.12.20, протокол лабораторных испытаний 8528 от 10.12.2020 г, экспертное заключение № 7694 от 10.12.20, протокол лабораторных испытаний 8535 от 10.12.2020 г, экспертное заключение № 7715 от 11.12.20, протокол лабораторных испытаний 8544 от 11.12.2020 г, экспертное заключение № 7686 от 10.12.20, протокол лабораторных испытаний 8529 от 10.12.2020 г, экспертное заключение № 7679 от 10.12.20, протокол лабораторных испытаний 8518 от 10.12.2020 г, экспертное заключение № 7678 от 10.12.20, протокол лабораторных испытаний 8516 от 10.12.2020 г, экспертное заключение № 7675 от 10.12.20, протокол лабораторных испытаний 8505 от 10.12.2020 г, экспертное заключение № 7625 от 14.12.20, протокол лабораторных испытаний 8607 от 14.12.2020 г, экспертное заключение № 7624 от 14.12.20, протокол лабораторных испытаний 8606 от 14.12.2020 г, экспертное заключение № 7743 от 11.12.20, протокол лабораторных испытаний 8545 от 11.12.2020 г, экспертное заключение № 7899 от 15.12.20, протокол лабораторных испытаний 8678 от 15.12.2020 г, экспертное заключение № 8048 от 17.12.20, протокол лабораторных испытаний 8788 от 17.12.2020 г, экспертное заключение № 8051 от 17.12.20, протокол лабораторных испытаний 8792 от 17.12.2020 г,

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Чапаевске Моргачева Елена Анатольевна 

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

директор государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа с.Новокуровка В.Е.Гниломедова

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

‘28 “ декабря 20 20 г. 
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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

- 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. 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, 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 съедаемой обучающимися.

Рабочая таблица:

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

Объем не съеденных блюд = 0 грамм,

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

-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):

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 у 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 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.

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
132,5	208,9	65,5	1,9	-	-

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
2,2	20,7	отс.	отс.	имеется	отс.

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овошей	фруктов
2	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.)
590	817	686	871	28,6	0,5	-	0,4

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
87,4	386,3	156,5	6,9	-	-

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
4,3	19,7	отс.	отс.	отс.	отс.

Продолжение таблицы по обедам:

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

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.

1	-	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
1	1	1	1	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. 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: «Сосиска отварная с макаронами отварными с маслом» 200/100, взвешена 1 порция, общая масса составила 300 г.; салат из свеклы – 80, взвешена 1 порция, общая масса составила 80 г.

3.6.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли): соответствуют санитарным требованиям (экспертное заключение № 7694 от 10.12.2020, протокол лабораторных испытаний №8535 от 10.12.20, экспертное заключение № 7715 от 11.12.2020, протокол лабораторных испытаний №8544 от 11.12.20, экспертное заключение № 7825 от 14.12.2020, протокол лабораторных испытаний № 8607 от 14.12.20, экспертное заключение № 7824 от 14.12.2020, протокол лабораторных испытаний №8606 от 14.12.20, экспертное заключение № 7743 от 11.12.2020, протокол лабораторных испытаний № 8545 от 11.12.20, экспертное заключение № 7899 от 15.12.2020, протокол лабораторных испытаний № 8678 от 15.12.20)

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.)
365	562	453,48	619,04	12,5	0,	-	0,2

Рабочая таблица:

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	1,55 %

Объем не съеденных блюд = $\frac{420 \times 100}{550 \times 49} = 1,55\%$, где

Объем не съеденных блюд = 420 грамм, 550 грамм масса блюда на 1 ребенка, 49 – количество детей.

по адресу: 445596, Самарская область, Хворостянский район, с. Елань, ул. Центральная, 58

- 4) Оценка условий для организации питания: Оценка условий для организации питания:
- 1.6. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одномоментно питающихся детей;
- 1.7. Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;

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 умывальников уст. Перед входом в столовую
				мин	макс	
55,0	20	2,75	5	20	20	1

1.8. Имеются условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;

1.9. Накрывание на столы осуществляется персоналом;

1.10. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи 75-52⁰С;

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	
Сосиска отварная	65	Сосиска отварная
Макаронные изделия отварные с маслом	67	Макаронные изделия отварные с маслом
Чай с сахаром	65	Чай с сахаром

1.11. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одномоментно питающихся детей;

1.12. Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;

1.13. 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 смену, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию.

Количество школьников 1-4 классов	Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания, требующие особого подхода в организации питания

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

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).

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.

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 бракераж готовой продукции ставится отметка о качестве готового блюда, имеется журнал фиксации оценки качества готовых блюд родителями учащихся..

6.11. Возраст % пищи не съеданной обучающимися.

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	имеются	имеются	имеется	отс.

таблица по завтракам:

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

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.

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 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;

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;

классов: всего учащихся – 60 человек, питаются 60 учащихся.

- 3) 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
60	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
60	0	60	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 (ретинол экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), отсутствуют показатели В2 (мг) йод (мг), селен (мг).

Средняя суммарная масса блюд - 750 гр, калорийность - 673,5 ккал

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд:

2 блюдо: «Сосиска отварная с макаронами отварными с маслом» 200/100, взвешено 1 порция, общая масса составила 1500 г.; салат из свеклы – 80, взвешено 5 порций, общая масса составила 400 г.

3.6.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли) соответствуют санитарным требованиям (экспертное заключение № 7638 от 07.12.2020, протокол лабораторных испытаний 8453 от 07.12.2020 г, экспертное заключение № 767 от 10.12.20, протокол лабораторных испытаний 8518 от 10.12.2020 г, экспертное заключение № 7678 от 10.12.20, протокол лабораторных испытаний 8516 от 10.12.2020, экспертное заключение № 7675 от 10.12.20, протокол лабораторных испытаний 8505 от 10.12.2020 г).

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

Самарской области в г. Чапаевске»: фельдшер-лаборант СГЛ Пичугина Галина Васильевна, заведующая микробиологической лабораторией Мешалкина Елена Анатольевна, химик-эксперт санитарно-гигиенической лаборатории Ковалева Маргарита Сергеевна, врач по общей гигиене Пономарева Евгения Леонидовича, помощник врача по общей гигиене Макарова Ольга Геннадьевна, помощник врача по общей гигиене Тихомирова Мария Петровна, фельдшер-лаборант Сабаева Людмила Владимировна, фельдшер-лаборант Петрищева Светлана Ивановна, химик-эксперт медицинской организации Кузнецова Александра Алексеевна (аттестат аккредитации испытательной лаборатории центра № РОСС RU.001.512080 от 28.08.2018 г.) (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 Гниломедова В.Е. *Гниломедова В.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 государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средняя общеобразовательная школа с. Новокуровка муниципального района Хворостянский Самарской области 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: 445586, Самарская область, Хворостянский район, село Новокуровка, Советская улица, 62

1) Оценка условий для организации питания:

- 1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей;
- 1.2. Продолжительность перерывов для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;

Общая площадь столовой (м ²)	Кол-во оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное кол-во одновременно питающихся детей	Продолжительность перерывов для питания детей (в мин)		Количество функционирующих умывальников уст. Перед входом в столовую
				мин	макс	
120,0	60	2,0	28	20	20	3

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 75-52⁰С;

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Сосиска отварная	65	59
Макароны отварные с маслом	67	61
Чай с сахаром	65	55

1.6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4