

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Южный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в  
сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области

462241, Оренбургская область г. Кувандык, ул. К. Маркса, 20 «А».  
Тел/факс.: (8 353 61) 36-5-89; E-Mail: yuto@56.rospotrebnadzor.ru

г. Кувандык, Оренбургская область  
(место составления акта)

"05" марта 2021 г.  
(дата составления акта)

\_\_\_\_\_ 10.00 \_\_\_\_\_

(время составления акта)  
(Типовая форма)

Акт проверки  
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального  
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя  
№ 24-25-п

По адресу: Кувандыкский район, г. Кувандык, ул. Северная, 2а  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления  
Роспотребнадзора по Оренбургской области Ряжовских А.А. № 24-25-п от  
28.01.21г. —

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени,  
отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя  
руководителя органа государственного контроля (надзора), органа  
муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении  
проверки)

была проведена проверка в отношении: МАОУ «Средняя общеобразовательная  
школа № 5 Кувандыкского городского округа Оренбургской области»  
(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе  
фирменное наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если  
имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки: 11.02.21. — 10.00-12.00 2ч  
05.03.21. 09.00-10.00 — 1 час

Общая продолжительность проверки — 2 рабочих дня/ 3 часа

Акт составлен: Южным территориальным отделом

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального  
контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:  
заполняется при проведении выездной проверки) 11.02.21г. 10-00 ознакомлена  
директор школы Кучина Наталья Викторовна *Н. В. Кучина*

(фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)  
Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании  
проведения проверки:

\_\_\_\_\_ не  
требуется \_\_\_\_\_

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта  
малого или среднего предпринимательства)

Лицо (а), проводившие проверку: начальник Южного территориального отдела  
Дегтярева Елена Владимировна, помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр  
гигиены и эпидемиологии» Иванова Т.Е. (для лабораторного обеспечения)  
(Свидетельства об аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»:

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		
завтраки	обедаы	завтраки	Обеды	сахарный диабет	целиакция	пищевая аллергия
19	20	21	22	23	24	25
119	138	119	138	0	0	0

1. Аттестат аккредитации № ГСЭН.RU.ЦОА.065, зарегистрирован в Реестре Системы 13 июля 2011 г., выдан Центральным органом по аккредитации лабораторий Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

2. Аттестат аккредитации № RA.RU.710040, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 25 мая 2015 г., выдан Федеральной службой по аккредитации.)

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали: **директор Кучина Наталья Викторовна** (фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки:

1) Оценка условий для организации питания:

1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей - всего мест 60, питается по одному классу от до 30 детей

1.2. Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам – 20 минут;

1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены – установлено перед туалетом 1 раковина с подводом холодной и горячей воды (что недостаточно из расчета 1 на 20 посадочных мест), имеются бумажные полотенца, жидкое мыло, антисептик для рук «Line Pro»; Непосредственно перед столовой раковины не установлены, нарушение п.3.4.3 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"

1.4. Способ накрывания на столы - персонал,

1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи - соответствует.

1.6. Санитарное состояние столовой.

Рабочая таблица:

Общая площадь столовой (м <sup>2</sup> )	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	
60	60	1,0	30	20		0

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

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах - 253, в т.ч. в первую смену - 119 и во вторую смены - 138, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию - нет.

Рабочая таблица:

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих, заболевания требующие индивидуального подхода в организации питания		
в I-ю смену	в II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
119	138	0	0	0

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием.

Рабочая таблица:

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
0	0	0	0

3) Оценка меню:

3.1. Наличие согласованного меню - имеется, наличие технологических карт к нему – имеются (соответствует), соответствие фактического меню согласованному - соответствует;

Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – йодированная соль, чай с витамином С. В питании детей не используются витаминные напитки промышленного изготовления, нарушение п.8.1.6. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

3.2. Для питания детей обучающихся во вторую смену не организован обед, нарушение п.8.1.2, приложения 10,12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – устранено во время проверки.

3.3. Проведение искусственной С- витаминизации – организована;

3.4. Использование в меню премиксов - нет

3.5. Характеристика расчётных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи (завтрак\обед минимальная 490 г/575г и максимальная – 600 г/830г по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи в среднем 500 г/730г), калорийность (завтрак\обед минимальная и максимальная по дням цикла – от 468 ккал/739ккал до 720 ккал/ 920ккал), средние показатели за цикл 602,7 ккал /820 ккал- удельный вес калорийности белков – 25,59, жиров – 25,82 и углеводов- 79,03,

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд – вес блюд соответствует требованиям.

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли).

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли - 5, сахара 15, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий – 2 раз за 10 дней, колбасных изделий - нет, запрещенных блюд и продуктов - нет; наличие фруктов – 5 раз в 10 дней и овощей – 4 раз в 10 дней.

Рабочая 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.)
30	31	32	33	34	35	36	37
490	600	468	720	1107	3,68		106,05

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
38	39	40	41	42	43
264,07	398,01	110,9	10,65		

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК

Содержание в среднем за прием		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
44	45	46	47	48	49
5	15		нет	нет	нет

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
50	51
	7

Рабочая таблица по обедам:

ОБЕД не организован							
суммарная масса блюд (г)		калорийность (кк ап)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А (р.э.)
52	53	54	55	56	57	58	59
575	830	739	920	11,1	3,7		106,1

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
60	61	62	63	64	65
264,1	398,0	110,9	10,7		

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД						
Содержание за прием в среднем и		Отсутствие в меню (отсутствует, имеется)				
прием тип	соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
	66	67	68	69	70	71
5	15	да	2 раза	да	да	

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
72	73
4	7

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации - соответствует;

4.2. Визуальный контроль маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок – на момент проверки все продукты имеют необходимую маркировку и документы подтверждающие качество и безопасность, в журнале бракеража сырых продуктов информация представлена в полном объеме;

4.3. Контроль ведения бракеража сырья.

Рабочая таблица:

Проводится ли входной	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Выявлены ли в ходе проверки замечания к					
контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Были ли замечания к поступающему сырью (за пол., мес.)	Маркировка продукции	Сопроводительным документам	Условия хранения	Срок годности	Ведению бракеража сырья
74	75	76	77	78	79	80
нет	нет	нет	нет	соблюдены	соблюдены	нет

5. Приготовление блюд.

- Контроль соблюдения принципов поточности – не соблюдается, осуществляется работа с сыром и готовой продукцией в одном помещении, нарушение п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

5.1. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд – имеются плита 4-хконфорочная, жарочный шкаф, в рабочем состоянии, термоиндикатор исправен, электромясорубка для сырой продукции, протирочная машина для готовой продукции;

5.2. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд - соблюдается;

5.3. Контроль соблюдения режима обработки яиц –обработка проводится, имеется дез. средство, емкости;

5.4. Контроль за обработкой овощей и фруктов – для обеспечения вторичной обработки овощей и фруктов - отсутствует раковина для вторичной обработки овощей, нарушение п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

5.5. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока -

удовлетворительное, ген.уборка – 1 раз в неделю;

5.6. Контроль работы бракеражной комиссии – проводится (бракераж готовой продукции – 3 человека, имеется приказ);

5.7. Контроль наличия суточных проб – имеются.

5.8. Прочие вопросы (с учетом возможных особенностей работы пищеблока).

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
81	82	83	84	85
да	нет	нет	нет	нет

  

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
86	87	88	89	90
нет	да	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

- 6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды - имеется инструкция по мытью столовой посуды с дезинфицирующим средством в условиях напряженной санитарно-эпидемиологической обстановки.
- 6.2. Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды - соблюдается.
- 6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой – работает 3 сотрудника, спец.одеждой обеспечены;
- 6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом – имеется раковина, жидкое мыло, антисептик;
- 6.5. Соблюдению персоналом правил личной гигиены - да;
- 6.5. Своевременность и полнота внесения информации в гигиенический журнал - да, вносятся;
- 6.6. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров - пройден, вакцинации - имеется, гигиенического обучения - имеется;
- 6.7. Наличие необходимого запаса столовой посуды - имеется, моющих и дезинфекционных средств - имеется Рио, дезхлор;
- 6.8. Наличие информационного стенда об организации питания - имеется, меню на день - имеется.

Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
условиям обработки кухонной и столовой посуды	режиму обработки кухонной и столовой посуды.	обеспеченность и персонала спец. одеждой	соблюдению персоналом правил личной гигиены	заполнению гигиенического журнала
91	92	93	94	95
нет	нет	нет	соблюдают	заполнен

*Продолжение таблицы:*

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>полноте прохождения м/о персоналом</i>	<i>наличию необходимых прививок у персонала</i>	<i>своевременности и прохождения ГВиО</i>	<i>запасу столовой посуды, моющих и дез. средств</i>	<i>наличию информационного стенда</i>
96	97	98	99	100
100	имеются	пройдено	имеется	имеется

6.9. Результаты родительского (общественного контроля) - проводятся ли данные мероприятия (организован контроль), суть замечаний, % пищи не съедаемой обучающимися – без замечаний.

6.10. Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися.

*Рабочая таблица*

<i>% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак</i>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
101	102	103
5	10	3%

<i>% пищи не съедаемой обучающимися в обед</i>		
<i>По результатам родительского контроля</i>		<i>По результатам выполняемой проверки</i>
<i>мин</i>	<i>макс</i>	
104	105	106
5	10	3%

*Рекомендуемая формула:*

$$\frac{\text{объем несъеденных блюд}^{\text{ч}}}{\text{масса несъеденных остатков блюд}^{\text{ч}}} \times 100\%$$

**Результаты экспертизы:**

Оценка результатов пищевой продукции (протокол лабораторных исследований №0664вп.1К от 12.02.2021)

Образец пробы пищевой продукции (масло растительное дезодорированное) по исследованным показателям соответствует требованиям ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».

Оценка результатов пищевой продукции (протокол лабораторных исследований №0665вп.1К от 12.02.2021)

Образец пробы пищевой продукции «рыба «Минтай» свежемороженая» по исследованным микробиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

Прилагаются протоколы исследований на 2 листах, заключение сан.эпид оценки №56.ГО.04.01-02.2020-0181

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 нарушения:**

п.3.4.3 СП 2.4.3648-20 Перед столовой отсутствуют раковины для мытья рук.

п.8.1.6. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 В питании детей не используются витаминные напитки промышленного изготовления.



п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в горячем цехе отсутствует раковина для вторичной обработки овощей.

п.8.1.2, приложения 10,12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Для питания детей обучающихся во вторую смену не организован обед – устранено во время проверки

п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не соблюдается принцип поточности, осуществляется работа с сырьем и готовой продукцией в одном помещении.

За выявленные нарушения составлен протокол об административном правонарушении по ст. 6.3 КоАП РФ на начальника лагеря Токареву Т. А. и по ст.6.6 на повара Кледину М. И. выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

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

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

\_\_\_\_\_  
(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)

Подписи лиц, проводивших проверку: \_\_\_\_\_

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

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

" 05 "марта 2021 г. \_\_\_\_\_

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575823

Владелец Кучина Наталья Викторовна

Действителен с 16.04.2021 по 16.04.2022