

Территориальный отдел  
Управления Роспотребнадзора  
по Самарской области  
в городе Тольятти  
445032, г.Тольятти,  
Автозаводский район,  
Московский проспект, дом 19  
(место составления акта)

“ 12 ” февраля 20 21 г.  
(дата составления акта)  
15-00  
(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**органом государственного контроля (надзора) юридического лица,**  
**индивидуального предпринимателя**  
№ 18-05/15

Самарская область, 445040, г. Тольятти, б-р Туполева, д.12;  
По адресу / адресам: Самарская область, 445040, г. Тольятти, ул. Ворошилова, д. 32.  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 18-05/15 от 12.01.2021 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 № 47 ИМЕНИ В.М. ДЕМИДОВЦЕВА".  
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество  
(последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

МБУ «Школа №47», Самарская область, 445040, г. Тольятти, б-р Туполева, д.12:

“ 18 ”	января	20 21	с 13 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин.	Продолжительность 1 ч. 00 мин.
“ 25 ”	января	20 21	с 09 час. 00 мин. до 10 час. 00 мин.	Продолжительность 1 ч. 00 мин.
“ 27 ”	января	20 21	с 09 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин.	Продолжительность 4 ч. 00 мин.
“ 01 ”	февраля	20 21	с 12 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин.	Продолжительность 1 ч. 00 мин.
“ 02 ”	февраля	20 21	с 13 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин.	Продолжительность 1 ч. 00 мин.
“ 12 ”	февраля	20 21	с 14 час. 30 мин. до 15 час. 00 мин.	Продолжительность 0 ч. 30 мин.

МБУ «Школа №47», Самарская область, 445040, г. Тольятти, ул. Ворошилова, д.32:

“ 19 ”	января	20 21	с 09 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин.	Продолжительность 5 ч. 00 мин.
“ 25 ”	января	20 21	с 10 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин.	Продолжительность 1 ч. 00 мин.
“ 01 ”	февраля	20 21	с 13 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин.	Продолжительность 1 ч. 00 мин.
“ 02 ”	февраля	20 21	с 12 час. 00 мин. до 13 час. 00 мин.	Продолжительность 1 ч. 00 мин.
“ 12 ”	февраля	20 21	с 14 час. 00 мин. до 14 час. 30 мин.	Продолжительность 0 ч. 30 мин.

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

Общая продолжительность проверки: 7 рабочих дней / 17 часов  
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: в Территориальном отделе Управления Роспотребнадзора по Самарской  
области в городе Тольятти  
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

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

Прокопченко И.В.

✓ И.В. Прокопченко  
(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

13.01.2021 в 12 час. 30 мин.

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: ведущий специалист-эксперт Тюганова Наталья Юрьевна.  
привлечены к проверке: заместитель главного врача по организационным вопросам филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области в городе Тольятти» Буцык Владимир Владимирович, руководитель ИЛЦ Шерстнев Александр Федорович, врач по общей гигиене Леванова Татьяна Сергеевна, помощник врача по общей гигиене Сторожева Валентина Ивановна, медицинский регистратор единого окна Подмарева Анастасия Петровна (Аттестат аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» № РОССРU.0001.510862 выдан 06 ноября 2014 г. Росаккредитацией, внесен в реестр аккредитованных лиц 20 октября 2014 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 фамилия, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выданного свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор МБУ «Школа № 47» Прокопченко Ирина Витальевна.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

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

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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

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

нарушений не выявлено:

При проведении проверки МБУ «Школа № 47» 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 общобразовательной организации выявлено следующее:

по адресу: МБУ «Школа №47», Самарская область, 445040, г. Тольятти, б-р Туполева, д.12:

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 75-59<sup>0</sup>С;

1.6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Общая площадь столовой (м <sup>2</sup> )	Кол-во оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное кол-во одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин)		Количество функционирующих умывальников уст. Перед входом в столовую
				мин	макс	
214,4	160	1,34	85	20	20	8

Продолжение таблицы:

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Запеканка творожная с молоком сгущенным	65,4	59
Чай с сахаром	75	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 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
363	0	1	0	1

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
363	0	363	0	1	0	1

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. Премиксы не используются в меню;

3.4. 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).

3.5. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.5.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: Запеканка творожная с молоком сгущенным – 110/10 гр., взвешено 3 порции, общая масса составила 362 гр., Чай с сахаром - 160 гр., взвешено 3 порции, общая масса составила 480 гр.;

3.5.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели): протоколы лабораторных исследований № 692, № 693 от 01.02.2021.

3.6. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) – среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню – кондитерских изделий, запрещенных блюд и продуктов, наличие выпечных изделий, колбасных изделий, 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.)
307	515	285,78	676,61	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	0,25	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	15	отсутствуют	имеются	имеются	отсутствуют

Продолжение таблицы по завтракам:

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

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-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. Ежедневно при поступлении пищевых продуктов на пищеблок ведется журнал бракеража сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Рабочая таблица:

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за посл. мес.)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

5. Приготовление блюд.

5.1. На пищеблоке соблюдаются принципы поточности, имеются цеха для сырой и готовой продукции;

5.2. Все технологическое оборудование, инвентарь в исправном состоянии, в достаточном количестве и рационально используется для 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. Водится 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 точности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Соблюдаются условия обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с действующими нормами и правилами. Обработка проводится ручным способом и в посудомоечной машине.

6.2. Соблюдается режим обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с действующими нормами и правилами.

6.3. Персонал обеспечен специальной одеждой;

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 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, 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 съдаваемой обучающимися.

Рабочая таблица:

% пищи не съдаваемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	7,5 %

Рекомендуемая формула:

$$\text{Объем не съеденных блюд} = \frac{6000}{307 \times 259} \times 100\%$$

по адресу: МБУ «Школа №47», Самарская область, 445040, г. Тольятти, ул. Ворошилова, д.32:

3) Оценка условий для организации питания:

- 1.7. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одномоментно питающихся детей;
- 1.8. Продолжительность перемен для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;
- 1.9. Имеются условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;
- 1.10. Накрывание на столы осуществляется персоналом;
- 1.11. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи 75-59<sup>0</sup>С;
- 1.12. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Общая площадь столовой (м <sup>2</sup> )	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	
213,7	150	1,42	75	20	20	6

Продолжение таблицы:

Наименование горячего питания	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Котлета «Пожарская»	65,4	59
Картофельное пюре	66	61
Чай с сахаром	75	63

4) 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 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
276	0	2	0	1

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

Завтраки	Обеды	Завтраки	Обеды	бесплатное питание		
				сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
276	0	276	0	2	0	1

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. Премикусы не используются в меню;

3.4. 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).

3.5. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.5.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: 2 блюдо: Котлета «Пожарская» 55 гр., взвешено 3 порции, общая масса составила 165 гр., Картофельное пюре 150 гр., взвешено 3 порции, общая масса составила 480 гр.;

3.5.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели): протоколы лабораторных исследований № 695, № 697 от 01.02.2021.

3.6. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) – среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню – кондитерских изделий, запрещенных блюд и продуктов, наличие выпечных изделий, колбасных изделий, 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.)
307	515	285,78	676,61	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	0,25	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	15	отсутствуют	имеются	имеются	отсутствуют



Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
овощей	фруктов
-	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)	Иод (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
-	-	-	-	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-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. Ежедневно при поступлении пищевых продуктов на пищеблок ведется журнал бракеража сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Рабочая таблица:

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)					
	Были ли замечания к поступающему пищевому сырью (за посл. мес.)	Выявлены ли в ходе проверки замечания к				
		Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

5. Приготовление блюд.

5.1. На пищеблоке соблюдаются принципы поточности, имеются цеха для сырой и

готовой продукции;

5.2. Все технологическое оборудование, инвентарь в исправном состоянии, в достаточном количестве и рационально используется для 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 бракераж готовой продукции по рекомендуемой форме в соответствии с действующими нормами и правилами;

5.8. Суточные пробы хранятся в холодильном оборудовании в соответствии с действующими нормами и правилами. Контроль температуры холодильного оборудования фиксируется в журнале учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с рекомендуемой формой;

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

Рабочая таблица:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Соблюдению принципов поточности	Исправности технологического оборудования	Исправности инвентаря	Достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	К технологии приготовления блюд
нет	нет	нет	нет	нет

Продолжение таблицы:

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Режиму обработки яиц	Режиму обработки овощей и фруктов	Санитарному состоянию помещений	Работе бракеражной комиссии	Наличию суточных проб и условиям их хранения
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Соблюдаются условия обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с действующими нормами и правилами. Обработка проводится ручным способом и в посудомоечной машине.

6.2. Соблюдается режим обработки кухонной и столовой посуды в соответствии с действующими нормами и правилами.

6.3. Персонал обеспечен специальной одеждой;

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 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, 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.

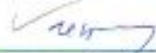
Рабочая таблица:

% пищи не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского контроля		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
-	-	6,4 %

Рекомендуемая формула:  
Объем не съеденных блюд =  $\frac{7200}{405 \times 276} \times 100\%$

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

 / Тюганова Н.Ю.  
(подпись проверяющего)

 / Прокопченко И.В.  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

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

\_\_\_\_\_  
(подпись проверяющего)

\_\_\_\_\_  
(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы: протоколы о взятии проб и образцов от 25.01.2021, протоколы лабораторных испытаний № 695, № 697, № 692, № 693 от 01.02.2021, экспертное заключение по результатам испытаний № 318, № 319, № 320, № 321 от 02.02.2021.


Подписи лиц, проводивших проверку: ведущий специалист-эксперт Тюганова Н.Ю. 

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

директор МБУ «Школа № 47» Прокопченко Ирина Витальевна.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 12 ” февраля 20 21 г.

✓ 

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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