

21.09.2022г. КНМ 63220041000103534497



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

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г. Сызрани

Советская ул., д.100, г. Сызрань, 446001
Тел.: (846) 98-46-16, Факс: (846) 98-46-16
E-mail: szrn@fnsamara.ru, <http://www.63.rospotrebnadzor.ru>

ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

"10" октября 2022 г.

г. Сызрань

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 29 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области
Мною, ведущим специалистом – экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в городе Сызрани Роговой Надеждой Геннадьевной (указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки) составлен настоящий протокол осмотра.

Сведения о юридическом лице, а также о его законном представителе либо об ином представителе:

Наименование юридического лица

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 29 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области
Свидетельство о гос. регистрации права 1116325002804 ИНН 6325007465

Фактический адрес: 446010, Самарская область, г. Сызрань, ул. Школьная, 6

Юридический адрес: 446010, Самарская область, г. Сызрань, ул. Школьная, 6

Законный представитель юридического лица: директор государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа № 29 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области

Фамилия, имя, отчество: Шапошникова Марина Анатольевна

ОСМОТРЕНО:

При проведении проверки ГБОУ СОШ № 29 г. Сызрани Самарской области с целью исполнения Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020г. № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», Приказа № 338 от 29.06.2021г. о внесении изменений в приказ Роспотребнадзора от 16.10.2020г. № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного в соответствии с поручением Президента РФ проведены контрольно-надзорные мероприятия, в соответствии с перечнем вопросов для оценки общеобразовательной организации выявлено следующее по адресу: 446010, Самарская область, г. Сызрань, ул. Школьная, 6 Бесплатное горячее питание обучающихся 1-4-х классов в ГБОУ СОШ № 29 г. Сызрани Самарской области организовано АО «Комбинат питания» согласно договора.

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 осуществляется персоналом;
- 1.5. Замеры температуры блюд не проводились;
- 1.6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Пищеблок ГБОУ СОШ № 29 г. Сызрани 446010, Самарская область, г. Сызрань, ул. Школьная, 6

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 усть. Перед входом в столовую
				мин	макс	
94,5	90	1,05	88	20	20	3

1.7. Продолжение таблицы: замеры температуры блюд не проводились

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

- 1) 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
234	78	0	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
234	78	234	78	0	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
-	-	-	-

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),

отсутствует В2 (мг), йод (мг), селен (мг).

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: соответствует примерному меню

3.6.2. результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли): лабораторные исследования не проводились.

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.)
500	560	432	565,5	30	0,3	-	0,03

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
70	152,2	82,5	94,8	-	-

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
0,005	0,02	отс.	отс.	отс.	отс.

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей 7	Фруктов 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.)
700	810	565,4	724,9	23,6	0,244	-	

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД					
Содержание минеральных веществ					
кальций (мг)	фосфор (мг)	магний (мг)	железо (мг)	йод (мг)	селен (мг)
69,548	269,1	80,66	3,874	-	-

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
0005	0,013	отс.	отс.	отс.	отс.

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей - 10	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 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 соблюдается принцип поточности, имеются цеха для сырой и готовой продукции либо соблюдается зонирование готовой и сырой 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 журналах учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с рекомендуемой формой;

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

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	К технологии приготовления блюд

			приготовления	
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.

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;

6.5. Правила личной гигиены персоналом соблюдаются;

6.6. Своевременно и в полном объеме вносится информация в гигиенический журнал 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 гигиенического журнала
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	
-	-	10 %

Просмотрены следующие документы:

- утвержденное примерное циклическое меню;
- журнал проведения витаминизации;
- документы на воду (при использовании бутилированной воды);
- ведомость контроля за рационом питания;
- информацию о количестве обучающихся, охваченных горячим питанием по классам;
- количестве обучающихся, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании
(указываются конкретные способы фиксации: фото- и кино съемка, видеозапись и иные установленные способы)
(указываются материалы, полученные с применением способов фиксации вещественных доказательств)

Должностное лицо, составившее протокол



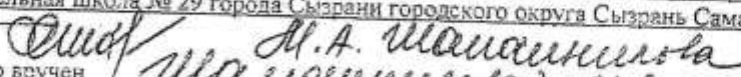
Н.Г. Рогова

(фамилия и инициалы)

С протоколом ознакомлен:

представитель юридического лица, индивидуальный предприниматель или его представитель:
директор государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области сред-
необразовательная школа № 29 города Сызрани городского округа Сызрань Самарской области

(подпись)



(фамилия и инициалы)

Один экземпляр вручен

Малашниковой М.А.
(ФИО представителя юридического лица)