



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)

Управление
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Магаданской области

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Магаданской области
в Омсукчанском районе

Павлова ул., д. 4, п. Омсукчан, Магаданская область, 686410
тел. (41346)91704, 91404 факс 91704 E-mail: omsukchan@49.rospotrebnadzor.ru

ул. Павлова, д.4, пгт. Омсукчан,
р-н Омсукчанский, обл. Магаданская,
686410

(место составления акта)

с 17.11.2020 г. по 14.12.2020 г.

(дата составления акта)

14.00 час.

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 1

По адресу/адресам: 686410, Магаданская область, Омсукчанский район, пгт. Омсукчан, ул. Ленина, д. 29 (учебный корпус – школа-столовая)
(место проведения проверки)

На основании: распоряжение территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Магаданской области в Омсукчанском районе от 16.11.2020 г. № 1

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа п. Омсукчан», адрес юридический (место нахождения) – 686410, Магаданская область, Омсукчанский район, пгт. Омсукчан, ул. Ленина, д. 29, ИНН 4902009760, ОГРН 1024900675910, осуществляющего свою деятельность по основному общему и среднему (полному) общему образованию по адресу:

686410, Магаданская область, Омсукчанский район, пгт. Омсукчан, ул. Ленина, д. 29 (учебный корпус – школа-столовая)

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

Дата и время проведения проверки:

"14" декабря 2020 г. с 12 час. 30 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 1 час. 30 мин.
Магаданская область, Омсукчанский район, пгт. Омсукчан, ул. Ленина, д. 29 (учебный корпус – школа-столовая)

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

Общая продолжительность проверки: 01 час. 30 мин.

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Магаданской области в Омсукчанском районе

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

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

(заполняется при проведении выездной проверки)

Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа п. Омсукчан» Астахова Марина Викторовна «16» ноября 2020 г. 10.00 час.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку:

-Кривошеков Дмитрий Леонидович – начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Магаданской области в Омсукчанском районе

(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 наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельства):

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Магаданской области», аттестат об аккредитации от 11.08.2014 № РОСС RU.0001.510121, выданный Федеральной службой аккредитации

При проведении проверки присутствовали:

Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа п. Омсукчан» Астахова Марина Викторовна

(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 не выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

Муниципальное бюджетное общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа п. Омсукчан» состоит из объектов:

-учебный корпус (школа) по адресу: 686410, Магаданская область, Омсукчанский район, пгт. Омсукчан, ул. Ленина, д. 29

Муниципальное бюджетное общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа п. Омсукчан» имеет санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии образовательной деятельности требованиям санитарных правил, лицензию на право осуществления образовательной деятельности и свидетельство о государственной аккредитации.

Всего учащихся на 14.12.2020 г. - 324 чел., из них 125 чел. учащиеся 1-4 классов обеспеченные бесплатным питанием.

Учреждение отнесено к 1 группе учета по уровню санитарно-эпидемиологического благополучия.

При проверке питания детей в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в целях предупреждения и недопущения распространения заболеваемости

Ковид-19 выявлено:

В 12-35 час. 14.12.2020 г. установлено, что график питания детей утверждённый 31.08.2020 г. перед началом учебного года Руководителем Учреждения исполняется.

По анализу режима прихода детей в школу, расписанию уроков и приёму пищи установлено, что **выполняется минимизация контактов обучающихся.**

Для входа в школу используется три входа по следующему графику: учащиеся 1 - 4 классов приходят через вход № 1, с 8.00 - до 8.10 – 1 класс, с 8.10 - до 8.20 – 2 «А» класс, с 8.20 – 8.30 – 2 «Б» класс; с 9.00 - до 9.10 – 3«А» класс, с 9.10 - до 9.20 – 3 «Б» класс, с 9.20 – 9.30 – 4 класс;

учащиеся 5 - 7 классов приходят через вход № 3 в таком же порядке, учащиеся 8 - 11 классов приходят через вход № 2. В процессе питания минимизация контактов не нарушается, **Расписание уроков составлено с учётом риска минимизации контактов, что соответствует п.3, п. 3.2. СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" (III. Дополнительные санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 в отдельных Организациях, п. 3.2. Общеобразовательной организацией должна быть организована работа по специально разработанному расписанию (графику) уроков, перемен, составленному с целью минимизации контактов обучающихся (в том числе сокращения их количества во время проведения термометрии, приема пищи в столовой).**

По вывешенному графику питания детей в столовой: **время работы столовой, утверждённое 31 августа 2020 г. с 8:00 до 15:00 не изменено**, в 9:00 завтракают 1, 2 «А», 2 «Б», 3 «А» классы; в 9:30 завтракают 3 «Б», 4, 5 «А», 5 «Б» классы; в 10:20 завтракают 6, «Б», 7 «А», 7 «Б», 8 «А» классы; в 11:20 завтракают 8 «Б», 9, 10, 11 классы; обеды по походят по графику: 12:10 – 1, 2 «А», 2 «Б», 3 «А», 3 «Б», 4 классы; в 13:10 - 5 «А», 5 «Б», 6, 7 «А», 7 «Б», классы; в 14:10 - 8 «А», 8 «Б», 6, 10, 11 классы, т.е. обеспечена минимизация контактов и столовая отработывает свой график, что соответствует п.3, п. 3.2. СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".

На санитарно-эпидемиологическую экспертизу представлено примерное 10-дневное меню для школьников младших классов с 1 – ого по 4 кл.

Составлено примерное меню с учётом рекомендуемой формы примерного меню, представлена рецептура блюд, указана сезонность, что соответствует п. 6.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее по тексту СанПиН 2.4.5.2409-08).

Согласно представленному меню для учащихся организовано двухразовое горячее питание: завтрак и обед.

В примерном меню приведены ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий, указан сборник рецептов, которым пользовались при составлении меню, что соответствует п. 6.10. СанПиН 2.4.5.2908-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд в последующие 2-3 дня, что соответствует п. 6.13. СанПиН 2.4.5.2908-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, включены овощи и фрукты.

Обед включает закуску, первое, второе блюдо из мяса, рыбы или птицы и сладкое блюдо.

Ежедневно в рационах 2-разового питания включено мясо, сливочное и растительное масло, молоко входит в состав каш и горячих напитков.

Творожные блюда присутствуют. Рыба в меню включена. Хлеб используется в питании детей (пшеничный и ржаной с каждым приемом пищи), что соответствует п. 6.17. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В примерном меню соблюдены требования по массе порций блюд, что соответствует п. 6.9. (Приложение 3) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Физиологические потребности в энергии (калорийность) для детей 1-4 класса при 2-х разовом питании (завтрак, обед) в среднем составляют 60% от суточной калорийности 2350 ккал. при рекомендуемой норме 60% от суточной калорийности 2350 ккал.

Распределение калорийности между приемами пищи в процентном соотношении для детей 1-4 класса в среднем на завтрак составляет 620 ккал, т.е. 25% (рекомендуемое 25%).

На обед 996,29 ккал - 35% (рекомендуемое 35%), т.е. не превышает допустимое отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5 \%$, что соответствует п. 6.14.

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Заключение: примерное 10-дневное меню (завтрак, обед) для учащихся 1-4-х классов Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа п. Омсукчан», по адресу: Магаданская область, Омсукчанский район, пгт. Омсукчан, ул. Ленина, д. 29 на 2020-2021 учебный год, соответствует требованиям п.6.4., п. 6.9. (Приложение 3), п. 6.10., п. 6.13., п. 6.14., п. 6.17., п. 6.18., п. 6.19. СанПиН 2.4.5.2908-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

При проверке Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья на пищеблоке указан конечный срок реализации пищевых продуктов, что соответствует п. 14.5. абз.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 (Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил).

При проверке Журнала бракеража готовой продукции установлено, что медицинский работник присутствует при снятии проб, что соответствует п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 (Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков).

При проверке суточных проб выявлено, что пробы отобраны в 9-00 час., что является соответствием п.14.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 (С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник).

Организацией осуществляется производственный контроль, что соответствует п. 14.2., 14.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 (Юридические лица обеспечивают:-организацию производственного контроля, включающий лабораторно-инструментальные исследования); (Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов), и подтверждения безопасностиготавливаемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.)

Краткая характеристика:

1. Наименование общеобразовательной организации – **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа п. Омсукчан».**
2. Число детей на домашнем обучении (при наличии) – **нет.**
3. Вместимость детей всего в школе по проекту – **784 человека.**
4. Число детей всего в школе фактически – **324 учащихся.**
5. Число детей, обучающихся в 1 смену – **324 учащихся.**
6. Число детей, обучающихся во 2 смену – **нет.**
7. Число детей 1-4 классов всего – **125 учащихся.**
- 7.1. Число детей 1-4 классов в 1 смену – **125 учащихся.**
- 7.2. Число детей 1-4 классов во 2 смену – **нет.**
8. Число детей 1-4 классов, получающих горячее питание (завтрак) – **125 учащихся.**

- 8.1. Число детей 1-4 классов, получающих горячее питание (полдник 2 смена) – **нет.**
- 8.2. Число, получающих горячее питание (обед) – **94 учащихся.**
- 8.3. Бесплатное питание (завтрак, обед или полдник) для детей 1-4 классов – **завтрак 125 учащихся; обед – 2 учащихся.**
9. Число детей 1-4 классов, имеющих:
- сахарный диабет – **нет.**
 - целиакия – **нет.**
 - пищевая аллергия – **нет.**
9. 1. Организован ли индивидуальный подход в организации питания для детей, имеющих заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия) – **нет.**
10. Количество детей 1-4 классов, официально отказавшихся от бесплатного питания, в том числе и по причинам наличия заболевания – **нет.**
11. Число детей 5-11 классов всего – **199 учащихся.**
- 11.1. Число детей 5-11 классов в 1 смену – **199 учащихся.**
- 11.2. Число детей 5-11 классов во 2 смену – **нет.**
- 11.3. Число детей 5-11 классов, получающих горячее питание (завтрак) – **138 учащихся.**
- 11.4. Число детей 5-11 классов, получающих горячее питание (полдник 2 смена) – **нет.**
- 11.5. Число детей 5-11 классов, получающих горячее питание (обед) – **149 учащихся.**
12. Вид пищеблока по проекту (столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах; буфеты - раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий) - **столовая, работающая на продовольственном сырье.**
- 12.1. Вид пищеблока фактический - **столовая, работающая на продовольственном сырье.**
13. Количество посадочных мест в обеденном зале по проекту – **150 мест.**
- 13.1. Количество посадочных мест в обеденном зале фактическое – **150 мест.**
- 13.2. Площадь обеденного зала общая – **130,7 кв.м**
- 13.3. Площадь на 1 посадочное место – **0,871 кв.м**
14. Количество перемен для приема пищи и их продолжительность – **завтрак – 3 перемены, обед – 2 перемены (20-30 мин.).**
15. Имеется ли график посещения столовых (приложить) – **прилагаем.**
16. Наличие буфета для дополнительного питания (не включенного в примерное меню) – **нет.**
17. Созданы ли условия для мытья рук (если не созданы, то где моют руки) – **созданы.**
- 17.1 Количество умывальников по проекту – **7 умывальников.**
- 17.2 Количество работающих умывальников при фактически – **7 умывальников.**
18. Соответствует ли пищеблок:
- по достаточности помещений пищеблока (перечень помещений пищеблока) – **обеденный зал, кухня, мойка, овощной цех, мясной цех, склад продуктовый, склад холодильный.**
 - по достаточному кол-ву технологического оборудования (перечень технологического оборудования) – **жарочные шкафы – 2 шт., плиты – 2 шт., линия раздачи + мармит, сковорода – 2 шт., посудомоечная машина – 1 шт., картофелечистка – 1 шт., овощерезка – 1 шт., морозильные камеры – 6 шт., холодильники – 6 шт., весы электронные – 2 шт., вытяжка – 2 шт., ванны для мытья посуды – 4 шт., шкаф для хранения хлеба – 1 шт., стол разделочный – 9 шт., хлеборезка – 1 шт., мясорубка – 1 шт., кремо – взбивательная машина – 1 шт., тестоместильная машина – 1 шт., СВЧ –**

1 шт., тумба стационарная – 1 шт., полка настенная кухонная – 2 шт., слайсер – 1 шт., обеденные зоны – 36 шт.

-по достаточному кол-ву кухонной посуды – **достаточное количество.**

-по достаточному кол-ву столовой посуды и столовых приборов – **достаточное количество.**

-нуждается ли пищеблок в проведении ремонтов (косметических и капитальных) – **нет.**

19. Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное) – **персонал.**

20. Организован ли родительский (общественный) контроль за питанием детей (если да, то в какой форме дать пояснение) – **организован, входит в состав бракеражной комиссии, проведены мероприятия родительского контроля за организацией питания в школе, анкетирование учащихся и родителей.**

21. Количество персонала пищеблока по штатному расписанию (должности и единицы) – **7 человек: заведующая производством – 1ч., повар – 2 ч., кухонная рабочая – 2 ч., мойщица посуды – 1 ч., уборщица служебных помещений – 1 ч.**

21.1. Количество персонала пищеблока фактическое (должности и единицы) – **7 человек: заведующая производством – 1ч., повар – 2 ч., кухонная рабочая – 2 ч., мойщица посуды – 1 ч., уборщица служебных помещений – 1 ч.**

Оценка условий для организации питания:

1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одномоментно питающихся детей - да;

1.2. Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам - да;

1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены- да;

1.4. Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное) - персонал;

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

1.6. Санитарное состояние столовой соответствует.

Рабочая таблица:

Общая площадь столовой (м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одномоментно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников вст. перед входом в
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	11
130,7	150	0,871	102	20	30	7

Продолжение таблицы:

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема
12	13	14
Каша молочная	75	63
Макароны с сыром	75	60
чай	75	59

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.

Рабочая таблица:

Количество школьников 1-4 кл. 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
15	16	17	18	19
125	-	-	-	-

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием.

Рабочая таблица:

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	обеда	завтраки	обеда	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
19	20	21	22	23	24	25
125	125	125	125	-	-	-

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия).

Рабочая таблица:

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины
26	27	28	29
-	-	-	-

3. Оценка меню:

3.1. Наличие согласованного меню, наличие технологических карт к нему, соответствие фактического меню согласованному - да;

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами - да;

3.3. Проведение искусственной С- витаминизации - да;

3.4. Использование в меню премиксов - нет;

3.5. Характеристика расчётных 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), В2 (в мг), А (рет. экв.), кальций (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг) - соответствует;

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд - соответствует;

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

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей - да;

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
420	672	417	823	14,7	0,20	-	8,6

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
285	334,7	68,5	4,2	-	-

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
44	45	46	47	48	49
1	25	-	-	-	-

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
50	51
3	6

Рабочая таблица по обедам:

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		Содержание витаминов			
мин	макс	мин	макс	C(мг)	B1(мг)	B2(мг)	A (р.э.)
52	53	54	55	56	57	58	59
725	993	679,61	1312,97	98,4	0,57	-	1,2

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
185,5	491,3	196,8	10,6	-	-

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
66	67	68	69	70	71
1	25	-	-	-	-

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
72	73
8	6

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 - да;

4.3. Контроль ведения бракеража сырья - да.

Рабочая таблица:

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

5. Приготовление блюд:

5.1. Контроль соблюдения принципов поточности - да;

5.2. Контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд- да;

5.3. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд- да;

5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц- да;

5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов- да;

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции - соответствует;

5.7. Контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) - да;

5.8. Контроль наличия суточных проб- да;

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 и в количественном отношении оборудования	К технологии приготовления блюд
81	82	83	84	85
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
86	87	88	89	90
нет	нет	нет	нет	нет

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды- соответствует;

6.2. Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды- да;

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой- соответствует;

6.4. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом- соответствует;

6.5.1. Соблюдение персоналом правил личной гигиены - да;

6.5.2. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье» - да;

6.6. Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения- да;

6.7. Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств- да;

6.8. Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день- да.

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 и персонала спец. одеждой	соблюдению персоналом правил личной гигиены	заполнению журнала «Здоровье»
91	92	93	94	95
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 и прохождения ГВиО	запасу столовой посуды, моющих и дез. средств	наличию информационного стенда
96	97	98	99	100
нет	нет	нет	нет	нет

6.9. Результаты родительского (общественного контроля) - проводятся ли данные мероприятия, суть замечаний, % пищи, не съедаемой обучающимися- да, соответствует;

6.10. Расчёт % пищи, не съедаемой обучающимися;

Рабочая таблица:

% пищи, не съедаемой обучающимися в завтрак		
По результатам родительского		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
101	102	103
10%	20%	20%

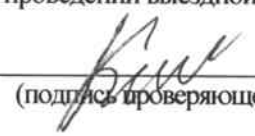
% пищи, не съедаемой обучающимися в обед		
По результатам родительского		По результатам выполняемой проверки
мин	макс	
104	105	106
10%	20%	20%

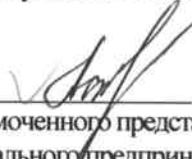
Рекомендуемая формула:

Объем не съеденных блюд вычисляется следующим образом.

В числителе - масса несъеденных остатков блюд. В знаменателе масса блюд на 1 ребенка, умноженная на количество детей. После деления числителя на знаменатель необходимо умножить на 100 %. Т.е. объем не съеденных блюд будет выражаться в процентах.

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

 Кривошеков Д.Л.
 (подпись проверяющего)

 Астахова М.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):

_____ Кривошеков Д.Л. _____ Астахова М.В.
 (подпись проверяющего) (подпись уполномоченного представителя юридического лица,
 индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые к акту документы:

1. Распоряжение территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Магаданской области в Омсукчанском районе от 16.11.2020 г. № 1 на 5 л. в 1 экз.
2. Приказ Управления образования администрации Омсукчанского района Магаданской области от 11.05.2020г. №56 О назначении директором Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа п. Омсукчан», на 1л. в 1 экз.
3. Сведения о численном составе учащихся на 14.12.2020 г., поступившие из Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа п. Омсукчан», на 1л. в 1 экз.
4. Список работников столовой Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа п. Омсукчан» от 14.12.2020 г. на 1 л. в 1 экз.

Подписи лиц, проводивших проверку:

_____ 

Кривошеков Д.Л.

С актом проверки ознакомлен:

Директор Астахова М.В. _____ 

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

"_14_" декабря 2020 г.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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

Материалы приняты 14.12.2020 г. _____ 

Начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Магаданской области в Омсукчанском районе Кривошеков Д.Л.