



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. Чапаевске

Ленина ул., д. 95, г. Чапаевск, Самарская область, 446100  
Тел./факс: (846-39) 3-10-10, E-mail: rpnchar@fsnsamara.ru <https://www.63.rospotrebnadzor.ru>  
ОКПО 76777168, ОГРН 1056316019935,  
ИНН/КПП 6316098843/631601001

от 22.11.2022г. № 22/2-05-148  
12 час. 00 мин.  
(дата и время составления акта)

446100, Самарская область, ул. Ленина, д.95

(место составления акта)

**Акт выездной внеплановой проверки**  
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением начальника территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Самарской области в г. Чапаевске Ж.Б. Куставлетовой № 22/2-05-148 от 07.11.2022г. КНМ 63220041000104086814 от 07.11.2022г  
(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).
2. Выездная проверка проведена в рамках федерального государственного санитарно – эпидемиологического контроля (надзора)  
(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)
3. Выездная проверка проведена:  
Ефремовой Еленой Михайловной главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Самарской области в г. Чапаевске  
(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)
4. К проведению выездной проверки были привлечены: не привлекались  
(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);  
(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименовании экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)
5. Выездная проверка проведена в отношении: Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средняя общеобразовательная школа пос. Новоспасский, муниципального района Приволжский Самарской области  
(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).
6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 445567, Самарская область, Приволжский район, пос. Новоспасский, ул. Школьная, 1  
(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)
7. Контролируемые лица: Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа пос. Новоспасский, муниципального района Приволжский Самарской области юридический адрес: 445567, Самарская область,

Приволжский район, пос. Новоспасский, ул. Школьная, 1; фактический адрес: 445567, Самарская область, Приволжский район, пос. Новоспасский, ул. Школьная, 1  
ИНН 6330050265

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (се филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с " 09 " ноября 2022 г., 09 час. 15 мин.

по " 09 " ноября 2022 г., 09 час. 40 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с ...

с " " " " г., " час. " мин.

по " " " " г., " час. " мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

1 день, 25 минут, не более 80 ч.00 мин.

(часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия

1) осмотр

в следующие сроки:

с " 09 " ноября 2022 г., 10 час. 10 мин.

по " 09 " ноября 2022 г., 10 час. 15 мин.

по месту фактического адреса: 445567, Самарская область, Приволжский район, пос. Новоспасский, ул. Школьная, 1

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 09.11.2022г.

2) опрос

в следующие сроки:

с " 09 " ноября 2022 г., 10 час. 15 мин.

по " 09 " ноября 2022 г., 10 час. 20 мин.

по месту фактического адреса: 445567, Самарская область, Приволжский район, пос. Новоспасский, ул. Школьная, 1

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: протокол опроса от 09.11.2022г.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: приказ о назначении (должностная инструкция) ответственного лица по организации горячего питания школьников, медицинские книжки ответственного лица, меню ежедневное, цикличное

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находящиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

1) 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. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи 75-50°C;

- 1.6. Санитарное состояние столовой удовлетворительное.
- 2) 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 75-50°C;
- 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 |  |
| 450                                      | 100                                  | 4,5                           | 70  | 10  | 10   | 6  |

Продолжение таблицы:

| Наименование горячего питания                                  | Температура горячего блюда |  |
|--|----------------------------|--|
|  | На линии раздачи           | На столе ребенка к моменту приема пищи |
| Котлета рыбная с соусом  | 65                         | 60                                     |
| Картофельное пюре  | 65                         | 60                                     |
| Чай с сахаром и лимоном  | 75                         | 50                                     |
| Салат с соленым огурцом с репчатым луком и растительным маслом |                            |  |
| Хлеб пшеничный   |                            |  |

- 3) 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 |
| 70   | -           | -  | -        | -                |

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 |
| 70   | -     | 70   | -     | -   | -        | -                |

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

| Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания |          |                  |              |
|--|----------|------------------|--------------|
| сахарный диабет  | целиакия | пищевая аллергия | иные причины |
| нет  | нет      | нет              | нет          |

3. Оценка меню:

- 3.1. Имеется согласованное меню, технологические карты к нему, фактическое меню соответствует согласованному;
- 3.2. Имеются в меню продукты, обогащенные витаминами и микроэлементами;
- 3.3. Проводится искусственная С-витаминация;
- 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), В1, В2 (мг), йод (мг), селен (мг).

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. результаты контрольного взвешивания порционных блюд: «Котлета рыбная с соусом» 100 г – взвешена 1 порция, общая масса составила 100 гр., «Картофельное пюре» 150 гр, взвешено 1 порция, общая масса составила 150 г, «Салат из соленых огурцов с луком и растительным маслом» взвешено 1 порция, масса составила 60 гр

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 (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.) |
| 503                      | 554  | 377                 | 736  | 5,2                  | 0,47    | 0,24    | 0,2      |

Продолжение таблицы по завтракам:

| ЗАВТРАК                        |             |             |             |          |            |
|--------------------------------|-------------|-------------|-------------|----------|------------|
| Содержание минеральных веществ |             |             |             |          |            |
| кальций (мг)                   | фосфор (мг) | магний (мг) | железо (мг) | йод (мг) | селен (мг) |
| 204,05                         | 211,3       | 50,82       | 4,91        | 67       | 5,9        |

Продолжение таблицы по завтракам:

| ЗАВТРАК                            |            |  |                  |                   |                              |
|------------------------------------|------------|--|------------------|-------------------|------------------------------|
| Содержание в среднем за прием пищи |            | Отсутствие в меню (отсутствует, имеется) |                  |                   |                              |
| соли (г)                           | сахара (г) | Кондитерские изделия                     | Выпечные изделия | Колбасные изделия | Запрещенные блюда и продукты |
| 2,1                                | 21,0       | отсутствует                              | отсутствует      | имеется           | отсутствует                  |

Продолжение таблицы по завтракам:

| ЗАВТРАК  |         |
|--|---------|
| Количество дней в 10-12-ти дневном меню предусматривающих выдачу детям |         |
| овощей   | фруктов |
| 4  | 1       |

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;
- 5.3. Технология приготовления блюд соблюдается;
- 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. Контроль температуры холодильного оборудования фиксируется в журнале учета температурного режима холодильного оборудования в соответствии с рекомендуемой формой;

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.
- 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 журнал «Здоровье» в соответствии с рекомендуемой формой;
- 6.7. Своевременно и в полном объеме персонал пищеблока прошел периодический медицинский осмотр, вакцинацию, гигиеническое обучение;
- 6.8. Имеется в наличии необходимый запас столовой посуды (2 комплекта), моющих и дезинфекционных средств;
- 6.9. Имеется в наличии информационный стенд об организации питания, меню на день.

Рабочая таблица:

| Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ) |   |  |   |                               |
|---|---|--|---|-------------------------------|
| Условиям обработки кухонной и столовой посуды         | Режиму обработки кухонной и столовой посуды | Обеспеченности персонала спец. одеждой | Соблюдению персоналом правил личной гигиены | Заполнению журнала «Здоровье» |
| нет   | нет   | нет                                    | нет   | нет                           |

Продолжение таблицы:

| Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ) |                                |                                  |   |                                |
|---|--------------------------------|----------------------------------|---|--------------------------------|
| Полноте прохождения м/о персоналом                    | Наличию необходимых прививок у | Своевременности прохождения ГВиО | Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств | Наличию информационного стенда |

|     |           |     |     |     |
|-----|-----------|-----|-----|-----|
|     | персонала |     |     |     |
| 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 % пицци не съедаемой обучающимися.

Рабочая таблица:

| % пицци не съедаемой обучающимися в завтрак |      |                                     |
|---|------|-------------------------------------|
| По результатам родительского контроля       |      | По результатам выполняемой проверки |
| мин   | макс |                                     |
| -   | -    | 11.9 %                              |

Рекомендуемая формула:

$$\text{Объем не съеденных блюд} = \frac{400}{560 \times 70} \times 100\%$$

2) отсутствию нарушений обязательных требований,

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра и протокол опроса от 09.11.2022г

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Главный специалист-эксперт  
Территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Самарской области  
в г. Чапаевске  
Ефремова Елена Михайловна



(должность, фамилия, инициалы специалиста (руководителя группы специалистов), проводившего выездной проверки)

Ефремова Елена Михайловна главный специалист-эксперт, 8(84639)3-05-29, gpcshap@fnsamara.ru

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должности специалиста, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом выездной проверки (дата и время ознакомления)

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале



<\*> Отметки размещаются после реализации указанных в них действий.