

Одинцовский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Московской области
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

г. Одинцово, Можайское шоссе,
д.12
(место составления акта)

“ 12 ” марта 20 21 г.
(дата составления акта)
13-00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ _____
По адресу/адресам: 143005, Московская область, г. Одинцово, бульвар М. Крылова, д.20
(место проведения проверки)

На основании: распоряжение о внеплановой выездной проверке № 10-376-д от 05.02.2021г.

была проведена _____ (вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))
внеплановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

МБОУ Одинцовская лингвистическая гимназия
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

<u>22</u>	<u>февраля</u>	<u>20 21</u>	г. с	<u>12</u>	час.	<u>00</u>	мин. до	<u>14</u>	час.	<u>00</u>	мин.	Продолжительность	<u>2ч</u>
<u>04</u>	<u>марта</u>	<u>20 21</u>	г. с	<u>09</u>	час.	<u>00</u>	мин. до	<u>11</u>	час.	<u>00</u>	мин.	Продолжительность	<u>2ч</u>
<u>12</u>	<u>марта</u>	<u>20 21</u>	г. с	<u>12</u>	час.	<u>00</u>	мин. до	<u>13</u>	час.	<u>00</u>	мин.	Продолжительность	<u>1ч</u>

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

Общая продолжительность проверки: 2дня / 5 часов
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Одинцовским территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Московской области
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении выездной проверки) 16.02.2021г. 10-53

Директор Кобзенко Ирина Константиновна
(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:-
(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Рыбкина Любовь Алексеевна - главный специалист-эксперт.
(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 наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали:
Директор Кобзенко Ирина Константиновна

(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 установлено:

Школа имеет лицензию на право ведения образовательной деятельности № 73751 от 31.08.2015г., лицензия выдана бессрочно. Лицензия на медицинскую деятельность № ЛО-50-01-007166 от 19.10.2015г.

ИНН 5032208970, ОГРН 1155032007228

Представлены договора:

1. Муниципальный контракт № 0848300045418000155-0269149-01 от 13.04.2018г. по организации горячего питания с ООО «Титан-2001»
2. Договор № 10145 от 09.01.2018г. с ООО «Одинцовское коммунальное хозяйство» по вывозу ТБО.
3. Договор № 14 от 30.01.2018г. с ФГУП «Московский областной центр дезинфекции» на проведение дератизационных и дезинсекционных работ.
4. Договор № 37391/О от 07.09.2018г. с ООО «НПП «Экотром РБ» на утилизацию ртутных ламп.
5. Договор № 101/98-18ш от 09.01.2018г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в МО» по производственному контролю.

Земельный участок - площадь участка 2 га, огорожен со всех сторон металлическим забором. Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки имеют асфальтовое покрытие. Имеет 3 входа, 2 въезда. На территории школы расположен спортивный стадион, три спортивные площадки. Инженерные сети – водоснабжение, водоотведение, отопление – централизованные от сетей г. Одинцово. Мусорные контейнеры с крышками (3 шт.) установлены на территории школы. Площадка имеет твердое покрытие, имеется договор на вывоз мусора.

Горячее питание

Организацию горячего питания для учащихся школы осуществляет ООО «Полар».

Пищеблок расположен на 1 этаже здания школы. Работает на полном технологическом цикле переработки сырья. Имеется отдельный вход для поступающей продукции.

Внутренняя отделка пищеблока выполнена из материалов, допускающих возможность влажной уборки и дезинфекции: стены цехов отделаны глазурованной плиткой, полы выложены керамической плиткой, потолки – наборные.

При искусственном освещении используются светильники во влагопылезащитном исполнении.

В производственных помещениях пищеблока установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители, с наличием мыла и электрополотенец. В производственных ваннах имеются воздушные разрывы в местах присоединения моечных ванн к канализационной сети.

Помещение пищеблока оборудовано приточно – вытяжной системой вентиляции. Над тепловым технологическим оборудованием горячего цеха установлены локальные приточно – вытяжные системы вентиляции.

При искусственном освещении используются светильники во влагопылезащитном исполнении.

Обеденный зал предусмотрен на 320 посадочных мест, оборудован столовой мебелью (столы, табуретки) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В расширенном коридоре около обеденного зала установлено 7

умывальных раковины для мытья рук, имеется жидкое мыло, 2 диспенсера для одноразовых салфеток.

В школе обучается 1618 человека, питается: завтраки 1177, обеды 975. Получают питание (завтраки и обеды) – 633. Питание детей осуществляется: завтраки в 3 перемены, обеды в 4 перемены.

Стоимость завтрака составляет 61,64 рублей, обеда 64,4 рублей.

Организация горячего питания обучающихся осуществляется путем предварительного накрытия столов. Сервировку столов проводят официанты. Предварительно на столах проводится сервировка приборами, хлебом, закуской и напитком, затем выставляются порционные первые и вторые блюда.

Меню, утвержденное директором школы, вывешено в обеденном зале (в котором указано: наименование, выход готового блюда).

На пищеблоке школьного питания предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования, позволяющий осуществлять приготовление и реализацию кулинарной продукции. Взаимное расположение производственных помещений обеспечивает поточность технологического процесса, отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, персонала пищеблока и учащихся.

В состав помещений пищеблока входят: производственные, складские и бытовые помещения. Производственные помещения включают: зал для приема пищи (обеденный зал), линию раздачи готовых блюд, горячий цех с выделением отдельной зоны для разделки теста, холодный, мясорыбный и овощной цеха, моечные столовой и кухонной посуды.

В состав складских помещений входят: кладовая для хранения сухих сыпучих продуктов, морозильная и холодильные камеры.

В состав бытовых помещений входят: кабинет зав. производством, гардеробная для персонала, туалетная комната.

Линия раздачи готовых блюд оборудована: мармитами для 1-х и 2-х блюд, столом с охлаждаемой поверхностью, стойкой для чистых подносов и столовых приборов. Хранение столовых приборов осуществляется в металлических кассетах из нержавеющей стали, ручками вверх.

Горячий цех оборудован: 4 электрическими плитами, 2-мя жарочными шкафом, пароконвектоматом, 2-мя электросковородами, протирачной машиной, 6-ю производственными столами, электронными весами, ванной для слива гарнира, холодильником для хранения молочной продукции и суточных проб. Суточные пробы хранятся на отдельно выделенной полке, при температурном режиме $+2,8^{\circ}\text{C}$. Отбор суточных проб проводится в полном объеме (не менее 100 грамм), в стеклянные банки с плотно закрытыми крышками, с указанием даты отбора и наименованием приема пищи. Разделочные доски промаркированы и хранятся в кассете на стене, ножи – на магнитной ленте.

Выделенная зона для хранения и нарезки хлеба оборудовано шкафом для хранения хлеба, производственным столом. Пшеничный и ржаной хлеб хранятся на разных полках. При уборке полок шкафа используется специальная щетка, полки протираются салфетками, смоченными в 1% растворе уксуса. Доска для хлеба промаркирована и хранится на ребре, на столе, нож – на магнитной ленте.

Выделенная зона для выпечки мучных изделий оборудована: пекарским пароконвектоматом, расстойником, тестомесом, весами, 3-мя производственными столами.

Холодный цех оборудован: односекционной ванной, овощерезкой, слайсером, весами, 3-мя производственными столами, подсобным столом, шкафом, холодильником (температурный режим $+3^{\circ}\text{C}$).

Разделочные доски промаркированы и хранятся в кассете на стене, ножи – на магнитной ленте.

Моечная столовой посуды оснащена: 2-мя однокупольными кассетными посудомоечными машинами, 5 подсобными столами, 5-юсекционной ванной - для чайной посуды и столовых приборов (моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости, имеются пробки из полимерных материалов), для ополаскивания столовой посуды отсутствует гибкий шланг с душевой насадкой, хранение столовой посуды осуществляется на стеллаже. Для

просушивания столовой посуды отсутствуют решетчатые стеллажи. При осмотре посуды со сколами не обнаружено. Пищевые отходы собираются в промаркированные пластмассовые баки с крышками.

Моечная кухонной посуды оснащена: 2-хсекционной производственной ванной, для ополаскивания посуды используется гибкий шланг с душевой насадкой, 2-мя стеллажами для просушивания и хранения чистой кухонной посуды. Для приготовления пищи используется посуда из нержавеющей стали. Посуда имеет четкую маркировку. Чистая и использованная ветошь хранятся в отдельных промаркированных ёмкостях. Имеются инструкции о правилах мытья столовой и кухонной посуды с указанием концентрации и объемом применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Мясорыбный цех оборудован: 2-хсекционной ванной, 4 – мя производственными столами, электромясорубкой, весами, холодильником (температурный режим +4*С) для хранения суточного запаса продуктов. Разделочные доски промаркированы и хранятся в кассете на стене, ножи – на магнитной ленте.

Обработка яйца производится в 3-х емкостях. Обработанное яйцо перекладывается в чистую промаркированную ёмкость, имеется инструкция по обработке яиц. Для обработки яиц используется кальцинированная сода и «Ника – 2».

Овощной цех первичной обработки овощей оборудован: 2-хсекционной ванной, производственным столом, весами, 2-мя картофелечистками, стеллажом для хранения посуды сырого цеха.

Кладовая сыпучих сухих продуктов оборудована стеллажами. В кладовой имеются приборы для измерения температуры и влажности воздуха.

В помещении с холодильным оборудованием установлено: морозильная камера (температурный режим -18*С) для хранения замороженной мясной продукции, холодильная камера (температурный режим +4*С) для молочной продукции, холодильная камера (температурный режим +5*С) для хранения свежих овощей и фруктов, консервации, камеры оборудованы стеллажами. В 3-х низкотемпературных ларях осуществляется раздельное хранение свежемороженых ягод, овощей и рыбы.

Хранение овощей осуществляется в отдельном, тёмном помещении на подтоварниках. Условия приема и хранения пищевой продукции на момент проверки соответствуют установленным требованиям ТР ТС 021/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Вся пищевая продукция имеет маркировку с информацией, предусмотренной ТР ТС 022/2011.

Гардеробная для персонала организована в отдельном помещении, хранение личных вещей персонала осуществляется отдельно от санитарной одежды.

Санузел оборудован. В санузле имеется раковина для мытья рук, мыло, полотенце. Уборочный инвентарь для санузла промаркирован (красной) сигнальной краской и хранится там же (санузел).

Хранение уборочного инвентаря и моющего средства осуществляется около запасного выхода. Забор воды для уборки производственных помещений осуществляется в душевой, оборудованный поддоном с подводкой горячей и холодной воды через смеситель. Для уборки каждого помещения выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Моющие и чистящие средство, запас посуды хранятся на стеллаже в отдельном помещении. Имеется аптечка для оказания первой медицинской помощи.

Оценка условий для организации питания:

В школе обучается **1618 учащихся.**

Стоимость льготного питания составляет: завтрак – 61,64 рублей, обед – 64,4 рублей.

Продолжительность перемен для приёма пищи составляет 10-20 минут.

Рабочая таблица

Общая площадь столовой (м2)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на 1 посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перемен для питания детей (в мин.)		Количество функционирующих умывальников уст. перед входом в столовую
				мин	макс	
5	6	7	8	9	10	11
322	320	1,06	180	10	20	7

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
12	13	14
Каша рисовая	85	75

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

Рабочая таблица

Количество школьников 1-4-кл., обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл., имеющих заболевания, требующие индивидуального подхода в организации питания		
в I-ю смену	в II-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
15	16	17	18	19
741	0	0	0	0

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
741	741	584	199	0	0	0

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
0	0	0	0

Для сбора использованной посуды и приборов в зале установлены по 2 стола. После каждого приема пищи проводится уборка и мытье обеденных столов, с применением дезинфицирующего средства, используется отдельная ветошь и промаркированная ёмкость.

Представленное меню для 2-х возрастных категорий учащихся и фактический рацион питания соответствуют согласованному 10-дневному меню. В примерном 10 – дневном меню содержится информация о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому приему пищи, за весь день и в целом за период его реализации. Для приготовления блюд используется йодированная соль.

Предоставленные технологические карты содержат полную информацию о технологическом процессе приготовления блюда, имеется ссылка на наименование сборника рецептов, номер

рецептуры, год выпуска используемого сборника. «Ведомость за контроля за питанием» представлена.

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
415	650	500,15	640,48	10,3	9,43	4,56	78,1

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
310,6	465,7	83,2	3,18	0	0

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
0,57	13,5	отсутствуют	отсутствуют	имеются	отсутствуют

Продолжение таблицы по завтракам:

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
50	51
2	3

Рабочая 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.)
52	53	54	55	56	57	58	59
730	760	612,9	856,39	25,1	0,35	15,9	666,8

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
135,3	325,2	123,3	114,2	0	0

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
3,4	9,9	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

Продолжение таблицы по обедам:

ОБЕД	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям	
Овощей	Фруктов
72	73
12	0

Выход готового блюда соответствует норме выхода блюда указанному в примерном 10- дневном меню и меню-раскладке на день. При контрольном взвешивании блюд несоответствий не выявлено.

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
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 условий их хранения
86	87	88	89	90
нет	нет	да	нет	нет

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	соблюдением персоналом правил личной гигиены	заполнению журнала «Здоровье»
91	92	93	94	95
нет	нет	нет	нет	нет

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
74	75	76	77	78	79	80
да	нет	нет	нет	нет	нет	нет

В обеденном зале имеется информационный стенд с информацией о операторе питания, режиме работы обеденного зала, вывешено ежедневное меню (в котором указано: наименование и выход готового блюда), книга жалоб и предложений. Ежедневное меню, утверждено директором школы.

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



(подпись проверяющего)



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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы: протоколы лабораторных исследований

Подписи лиц, проводивших проверку:



Л.А. Рыбкина

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Директор Кобзенко Ирина Константиновна

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

“ 12 ” марта 20 21 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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