

**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 городу Москве

Территориальный отдел Управления Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
по городу Москве в Северном Административном округе города Москвы  
ул. Адмирала Макарова, д.10, г. Москва, Россия, 125212,

телефон: (495) 452 38 18, факс: (495) 452 38 18, E-mail: [sao@77.rospotrebnadzor.ru](mailto:sao@77.rospotrebnadzor.ru),  
[www.77.rospotrebnadzor.ru](http://www.77.rospotrebnadzor.ru)

ОКПО: 76583145 ОГРН: 1057746466535, ИНН/КПП: 7717528710/771701001

ГБОУ Школа № 648  
юридический адрес: 125581, г. Москва,  
ул. Флотская, д. 11  
фактические адреса: 125581 г.  
Москва, ул. Флотская, д. 11; 125438  
г. Москва, 3-й Лихачевский пер., д. 2а

11      декабря      20 20  
(дата)

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

17:00  
(время)

**Акт проверки № 02-26-00166**

по адресам: 125581, г. Москва, ул. Флотская, д. 11; 125438 г. Москва, 3-й Лихачевский пер., д. 2а  
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении внеплановой выездной проверки от 13.11.2020г. № 02-26-00166;  
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

Была проведена внеплановая, выездная проверка в отношении: ГБОУ Школа № 648 (ИНН 7712013764; ОГРН 1027700535422) юридический адрес: 125581, г. Москва, ул. Флотская, д. 11, фактические адреса: 125581 г. Москва, ул. Флотская, д. 11; 125438 г. Москва, 3-й Лихачевский пер., д. 2а.

Дата и время проведения проверки:  
«26» ноября 2020г. с 11 час.00 мин. до 16 час. 00 мин. Продолжительность – 05 час. 00 мин.  
«11» декабря 2020г. с 14 час.00 мин. до 17 час. 00 мин. Продолжительность – 03 час. 00 мин.

Общая продолжительность проверки: 2 рабочих дня / 08 часов 00 минут  
(рабочих дней/часов)

Лицо(а), проводившее проверку:  
Иванчуков Павел Александрович - главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по городу Москве в Северном административном округе города Москвы.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (в случае, если имеются), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)



При проведении проверки присутствовали: директор Горбатов Н.В.

В ходе проведения проверки установлено:

При проведении внеплановой выездной проверки в отношении ГБОУ Школа № 648 с целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения на основании Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 723 от 16.10.2020 года «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», в целях обеспечения качественного питания обучающихся, осваивающих программы начального общего образования, и во исполнение поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № ПР-1665 установлено следующее:

по адресу: 125581, г. Москва, ул. Флотская, д. 11;

1) Оценка условий для организации питания:

- 1.1. Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей; 180/111
- 1.2. Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам: соответствует (20 минут).
- 1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены: раковин- 6 штук, дозаторов для жидкого мыла – 3 штуки, полотенцедержателей – 3 штуки, рециркуляторы – 2 штуки, санитайзеры – 1 штука.
- 1.4. Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное) - накрывается персоналом для 1-4 классов.
- 1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи.
- 1.6. Санитарное состояние столовой:

Рабочая таблица:

| Общая площадь столовой (м2)               | Количество оборудованных посадочных мест | Площадь на 1 посадочных место | Максимальное количество одновременно питающихся детей | Продолжительность перемен для питания детей (в мин.) |      | Количество функционирующих усть. перед входом в столовую |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------------|
|                                           |                                          |                               |                                                       | мин                                                  | макс |                                                          |
| 5                                         | 6                                        | 7                             | 8                                                     | 9                                                    | 10   | 11                                                       |
| пищеблок– 243, 7 м. 2 обеденный зал 156,7 | 180                                      | 0,87                          | 111                                                   | 20                                                   | 20   | 6                                                        |

Продолжение таблицы:

| Наименование горячего блюда | Температура горячего блюда |                                        |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------------------|
|                             | На линии раздачи           | На столе ребенка к моменту приема пищи |
| 12                          | 13                         | 14                                     |
| Суп                         | 81,9                       | 80,0                                   |
| Второе                      | 79,2                       | 77,3                                   |

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 I-ю смену                                    | в II-ю смену | сахарный диабет                                                                                            | целиакия | пищевая аллергия |
| 15                                             | 16           | 17                                                                                                         | 18       | 19               |
| 577(список)<br>330 (26.11.20г.)                | -            | -                                                                                                          | -        | -                |

## 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                                             | обеды | завтраки                                             | обеды | сахарный диабет                                                                                                                           | целиакия | пищевая аллергия |
| 19                                                   | 20    | 21                                                   | 22    | 23                                                                                                                                        | 24       | 25               |
| 577                                                  | 133   | 577                                                  | 133   | -                                                                                                                                         | -        | -                |

## 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 – *имеется «Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях, в части организации питания детей 1-4 классов», Экспертное заключение о соответствии проектной и иной документации санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам № 77.01.05.Т.004105.08.20 от 28.08.2020г., согласование № 01-00639-05 от 28.08.2020 Управление Роспотребнадзора по городу Москве.*

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – согласно примерного 12 меню.

3.3. Проведение искусственной С- витаминизации; - не проводится.

3.4. Использование в меню премиксов – не используют.

### 3.5. Характеристика горячих завтраков:

Средняя суммарная масса блюд – 429,17гр., средняя калорийность - 582,32ккал., содержание витаминов (*c(6,97мг), B1(0,78мг), B2(0,38мг) и a (59,7р.э.)*) и минеральных веществ (Ca–363,47мг, F-386,8, Mg- 61,7, Fe-3,33, I-30,28, Se-), среднее за прием пищи содержание соли 0,6 и сахара 27,4в г.

### Характеристика горячих обедов:

Средняя суммарная масса блюд - 742,5, средняя калорийность - 795,5 содержание витаминов (*<c( 28,76мг), B1(0,43мг), B2(0,54мг) и a 697,17(р.э.)*) и минеральных веществ (Ca- 319,8, F- 515,06, Mg- 110, Fe- 6,6, I-83,8, Se-), среднее за прием пищи содержание соли 2,8 и сахара 16,8 в г.



3.6.1. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню: в рамках внеплановой выездной проверки 26.11.2020г. проведен отбор 4 проб готовых блюд на калорийность и полноту вложения: салат из белокочанной капусты; суп гороховый на курином бульоне с сухарями; паста альфредо с курицей, напиток клюквенный.

3.6.2. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд: 1 блюдо – 200г; 2 блюдо – 230г; 3 блюдо – 200г.

3.6.3. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли): в рамках внеплановой выездной проверки 26.11.2020г. проведен отбор 1 пробы готовых блюд на раздаче на микробиологические исследования (соус альфредо с курицей); 4 пробы готовых блюд (обед) на калорийность (полноту вложения); 9 измерений температуры блюд на раздаче и на обеденном столе; 5 смывов с производственного оборудования, столов, посуды для исследования на наличие возбудителя коронавируса; 10 смывов с оборудования и инвентаря на БГКП.

3.6.4. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара – на завтрак - среднее за прием пищи содержание соли 0,6 и сахара 27,4; отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей.

Рабочая таблица по завтракам:

| ЗАВТРАК                           |        |                     |         |                      |        |        |          |
|-----------------------------------|--------|---------------------|---------|----------------------|--------|--------|----------|
| Средняя 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       |
| 429,17                            | 459,17 | 582,316             | 612,316 | 6,97                 | 0,78   | 0,375  | 59,7     |

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         |
| 363,47                         | 386,8       | 61,7        | 3,33        | 30,28    | 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                           |
| 0,6                                | 27,4       | имеется                                  | отсутствуют      | имеются           | отсутствуют                  |

Продолжение таблицы по завтракам:

| ЗАВТРАК                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Количество дней в 10-12-ти дневном меню<br>предусматривающих их выдачу детям |         |
| Овощей                                                                       | Фруктов |
| 50                                                                           | 51      |
| 2                                                                            | 3       |

Рабочая таблица по обедам:

| ОБЕД                         |       |                     |        |                      |        |        |          |
|------------------------------|-------|---------------------|--------|----------------------|--------|--------|----------|
| суммарная масса<br>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       |
| 742,5                        | 772,5 | 795,55              | 825,55 | 28,758               | 0,425  | 0,541  | 697,166  |

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         |
| 319,816                        | 515,058     | 109,975     | 6,55        | 83,766   | 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                           |
| 2,8                                | 16,8       | отсутствуют                              | отсутствуют      | отсутствуют       | отсутствуют                  |

Продолжение таблицы по обедам:

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

#### 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 - соблюдается;

4.3. Контроль ведения бракеража сырья.

Рабочая таблица:

|                       |                                                        |                                         |
|-----------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Проводится ли входной | Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ) |                                         |
|                       |                                                        | Выявлены ли в ходе проверки замечания к |



|                                                                                |                                                                |                      |                             |                  |               |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|------------------|---------------|-------------------------|
| контроль поступающее сырье соответствует его контрактной документации (да/нет) | Были ли замечания на поступающем пищевому сырью (за пол, мес.) | Маркировка продукции | Сопроводительным документам | Условия хранения | Срок 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;

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 -технологическое оборудование исправно, контроль осуществляется;

5.3. Контроль соблюдения технологии приготовления блюд - соблюдается;

5.4. Контроль соблюдения режима обработки яиц-не обрабатывают;

5.5. Контроль за обработкой овощей и фруктов - проводится;

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

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

5.8. Контроль наличия суточных проб- осуществляется;

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 |
| 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                               | да                              | нет                         | нет                                          |

## 6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды - имеются.

6.1.1. Условия обработки оборотной тары (на пищеблоке, на базовом предприятии)- наличие моечных ванн, моющих и дезсредств, качество обработки тары – не обрабатывают.

6.2. Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды - соблюдается.

6.3. Обеспеченность персонала специальной одеждой – обеспечены (по 3 комплекта на 1 сотрудника);

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



- 6.5. Соблюдению персоналом правил личной гигиены - соблюдаются;
- 6.6. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье»- осуществляется своевременно;
- 6.7.Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения – медицинский осмотр пройден;
- 6.8.Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств- запас достаточный;
- 6.9.Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день – информационный стенд оформлен, меню вывешено при входе в обеденный зал и на раздаче.

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» |
| 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 персонала | своевременности прохождения у ГВиО | запасу столовой посуды, моющих и дез. средств | наличию информационного стенда |
| 96                                                    | 97                                     | 98                                 | 99                                            | 100                            |
| нет                                                   | нет                                    | нет                                | нет                                           | нет                            |

6.10.

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

6.11.Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися.

Рабочая таблица

| % пищи не съедаемой обучающимися в завтрак |      |                                     |
|--------------------------------------------|------|-------------------------------------|
| По результатам родительского контроля      |      | По результатам выполняемой проверки |
| мин                                        | макс |                                     |
| 101                                        | 102  | 103                                 |
| нет                                        | нет  | 12%                                 |

| % пищи не съедаемой обучающимися в обед |      |                                     |
|-----------------------------------------|------|-------------------------------------|
| По результатам родительского контроля   |      | По результатам выполняемой проверки |
| мин                                     | макс |                                     |
| 104                                     | 105  | 106                                 |
| нет                                     | нет  | 10%                                 |

По адресу: 125438 г. Москва, 3-й Лихачевский пер., д. 2а

1) Оценка условий для организации питания:



- 1.1 Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одномоментно питающихся детей; 180/80
- 1.2. Соответствие продолжительности перемен для приема пищи действующим санитарным нормам и правилам: соответствует (20 минут).
- 1.3. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены: *раковин- 8 штук, дозаторов для жидкого мыла – 3 штуки, полотенцедержателей – 3 штуки, рециркуляторы – 2 штуки, санитайзеры – 1 штука.*
- 1.4. Способ накрывания на столы (персонал, дежурные дети, самостоятельно с линии раздачи, иное) - *накрывается персоналом для 1-4 классов, 5 класс с линии раздачи.*
- 1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи.
- 1.6. Санитарное состояние столовой:

Рабочая таблица:

| Общая площадь столовой (м <sup>2</sup> )   | Количество оборудованных посадочных мест | Площадь на 1 посадочных место | Максимальное количество одномоментно питающихся детей | Продолжительность перемен для питания детей (в мин.) |      | Количество функционирующих устьев перед входом в столовую |
|--------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------|
|                                            |                                          |                               |                                                       | мин                                                  | макс |                                                           |
| 5                                          | 6                                        | 7                             | 8                                                     | 9                                                    | 10   | 11                                                        |
| пищеблок – 240, 9 м. 2 обеденный зал 132,6 | 168                                      | 0,79                          | 80                                                    | 20                                                   | 20   | 8                                                         |

Продолжение таблицы:

| Наименование горячего блюда | Температура горячего блюда |                                        |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------------------|
|                             | На линии раздачи           | На столе ребенка к моменту приема пищи |
| 12                          | 13                         | 14                                     |
| Суп                         | 84,2                       | 82,0                                   |
| Второе                      | 81,5                       | 73,3                                   |

- 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               |
| 648(список)<br>195 (26.11.20г.)                | -           | -                                                                                                          | -        | -                |

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               |
| 237                                                  | 57    | 237                                                  | 57    | -                                                                                                                                         | -        | -                |



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 – *имеется «Примерное 12-ти дневное меню для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов в общеобразовательных учреждениях, в части организации питания детей 1-4 классов», Экспертное заключение о соответствии проектной и иной документации санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам № 77.01.05.Т.004105.08.20 от 28.08.2020г., согласование № 01-00639-05 от 28.08.2020 Управление Роспотребнадзора по городу Москве.*

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – согласно примерного 12 меню.

3.3. Проведение искусственной С- витаминизации; - не проводится.

3.4. Использование в меню премиксов – не используют.

3.5. Характеристика горячих завтраков:

Средняя суммарная масса блюд – 429,17гр., средняя калорийность - 582,32ккал., содержание витаминов (*с(6,97мг), В1(0,78мг), В2(0,38мг) и а (59,7р.э.)*) и минеральных веществ (Са-363,47мг, F-386,8, Mg- 61,7, Fe-3,33, I-30,28, Se-), среднее за прием пищи содержание соли 0,6 и сахара 27,4в г.

Характеристика горячих обедов:

Средняя суммарная масса блюд - 742,5, средняя калорийность - 795,5 содержание витаминов (*<с( 28,76мг), В1(0,43мг), В2(0,54мг) и а 697,17(р.э.)*) и минеральных веществ (Са- 319,8, F- 515,06, Mg- 110, Fe- 6,6, I-83,8, Se-), среднее за прием пищи содержание соли 2,8 и сахара 16,8 в г.

3.6. 1. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню: в рамках внеплановой выездной проверки 26.11.2020г. проведен отбор 4 проб готовых блюд на калорийность и полноту вложения: салат из белокачанной капусты, суп гороховый на курином бульоне с сухарями, паста альфредо с курицей, напиток клюквенный).

3.6.2. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд: 1 блюдо – 200г; 2 блюдо – 230г; 3 блюдо – 200г.;

3.6.3. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли): в рамках внеплановой выездной проверки 26.11.2020г. проведен отбор 1 пробы готовых блюд на раздаче на микробиологические исследования (напиток клюквенный); 4 пробы готовых блюд (обед) на калорийность (полноту вложения); 9 измерений температуры блюд на раздаче и на обеденном столе; 5 смывов с производственного оборудования, столов, посуды для исследования на наличие возбудителя коронавируса; 10 смывов с оборудования и инвентаря на БГКП.



3.6.4.Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчётное) содержание за прием пищи соли, сахара – *на завтрак - среднее за прием пищи содержание соли 0,6 и сахара 27,4*; отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей.

Рабочая таблица по завтракам:

| ЗАВТРАК                           |        |                     |         |                      |        |        |          |
|-----------------------------------|--------|---------------------|---------|----------------------|--------|--------|----------|
| Средняя 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       |
| 429,17                            | 459,17 | 582,316             | 612,316 | 6,97                 | 0,78   | 0,375  | 59,7     |

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         |
| 363,47                         | 386,8       | 61,7        | 3,33        | 30,28    | 0          |

Продолжение таблицы по завтракам:

| 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                           |
| 0,6                                | 27,4       | имеется                                  | отсутствуют      | имеются           | отсутствуют                  |

Продолжение таблицы по завтракам:

| ЗАВТРАК                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Количество дней в 10-12-ти дневном меню<br>предусматривающ их 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       |
| 742,5                     | 772,5 | 795,55              | 825,55 | 28,758               | 0,425  | 0,541  | 697,166  |

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         |
| 319,816                        | 515,058     | 109,975     | 6,55        | 83,766   | 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                           |
| 2,8                                | 16,8       | отсутствуют                              | отсутствуют      | отсутствуют       | отсутствуют                  |

Продолжение таблицы по обедам:

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

#### 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 - соблюдается;

4.3.Контроль ведения бракеража сырья.

Рабочая таблица:

| Проводится ли входной контроль                                                | Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)           |                      |                             |                   |               |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|-------------------|---------------|-------------------------|
|                                                                               | Выявлены ли в ходе проверки замечания к                          |                      |                             |                   |               |                         |
| контроль поступающее сырье соответствие его контрактной документации (да/нет) | Были ли замечания на поступающем у пищевого сырью (за пол, мес.) | Маркировка продукции | Сопроводительным документам | Условиям хранения | Срок 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;

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 -технологическое оборудование исправно, контроль осуществляется;

5.3.Контроль соблюдения технологии приготовления блюд - соблюдается;

5.4.Контроль соблюдения режима обработки яиц-не обрабатывают;

5.5.Контроль за обработкой овощей и фруктов - проводится;

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

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

5.8.Контроль наличия суточных проб- осуществляется;

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 |
| 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 - имеются.

6.1.1. Условия обработки оборотной тары (на пищеблоке, на базовом предприятии)- наличие моечных ванн, моющих и дезсредств, качество обработки тары – не обрабатывают.

6.2.Соблюдению режима обработки кухонной и столовой посуды - соблюдается.

6.3.Обеспеченность персонала специальной одеждой – обеспечены (по 3 комплекта на 1 сотрудника);

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

6.5.Соблюдению персоналом правил личной гигиены - соблюдаются;

6.6. Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье»- осуществляется своевременно;

6.7.Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения – медицинский осмотр пройден;

6.8.Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств- запас достаточный;

6.9.Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день – информационный стенд оформлен, меню вывешено при входе в обеденный зал и на раздаче.

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» |
| 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 персонала | у своевременности прохождения ГВиО | запасу столовой посуды, моющих и дез. средств | наличию информационного стенда |
| 96                                                    | 97                                     | 98                                 | 99                                            | 100                            |
| нет                                                   | нет                                    | нет                                | нет                                           | нет                            |

6.10.

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

6.11.Расчёт % пищи не съедаемой обучающимися.

Рабочая таблица

| % пищи не съедаемой обучающимися в завтрак |      |                                     |
|--------------------------------------------|------|-------------------------------------|
| По результатам родительского контроля      |      | По результатам выполняемой проверки |
| мин                                        | макс |                                     |
| 101                                        | 102  | 103                                 |
| нет                                        | нет  | 15%                                 |

| % пищи не съедаемой обучающимися в обед |      |                                     |
|-----------------------------------------|------|-------------------------------------|
| По результатам родительского контроля   |      | По результатам выполняемой проверки |
| мин                                     | макс |                                     |
| 104                                     | 105  | 106                                 |
| нет                                     | нет  | 10%                                 |

В ходе проверки проводилась фотофиксация на телефон.

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

По адресу: 125581, г. Москва, ул. Флотская, д. 11

1.В помещении обеденного зала, в источниках искусственного освещения перегоревшие лампы(4ЛЛ) – что не соответствует п. 7.2.9., п. 7.2.10., СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – гигиенические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»; ст. ст. 11, 17, 24, 25, 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ.

2.Частичное нарушение требований к внутренней отделке напольного покрытия, а именно:

а) в помещении горячего цеха на полу наблюдаются дефекты кафельной плитки (местами плитка лопнута (сколы)), что не соответствует п. 4.29, п. 5.19.4, п. 12. 14, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – гигиенические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п.5.1 СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся о общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 5.5, п.5.6 СП 2.3.6. 1079 – 01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

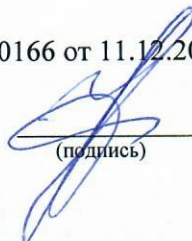


По адресу: 125438 г. Москва, 3-й Лихачевский пер., д. 2а

1. В помещении обеденного зала, в источниках искусственного освещения перегоревшие лампы (4ЛЛ) – что не соответствует п. 7.2.9., п. 7.2.10., СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – гигиенические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»; ст. ст. 11, 17, 24, 25, 28 **Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ.**

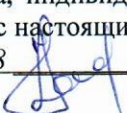
Прилагаемые документы: Предписание № 02-26-00166 от 11.12.20г.

Подписи лиц, проводивших проверку:



(подпись)

Иванчуков П.А.  
(ФИО)

Представител(и) юридического лица, индивидуального предпринимателя, присутствовавши(е)й при мероприятии по контролю (надзору), с настоящим приложением к акту проверки ознакомлен(ы):  
Представитель ГБОУ Школа № 648  Иванчуков П.А. (по доверенности)

Копию получил: « 11 » декабря 2020г. \_\_\_\_\_