



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА
ДЕПАРТАМЕНТ ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ,
ИНВЕСТИЦИЙ И ТОРГОВЛИ

Галактионовская ул., 25, г. Самара, Россия, 443020
Тел.: (846) 333 3929; факс: (846) 332 5454; e-mail trade office@samadm.ru

СПРАВКА

«12» октября 2021 г.

Нами, специалистами Департамента Бучинский С.А.,
Корейковой З.Н.
с участием специалиста Департамента еднородно-
ваные Арестовичева И.В.
Проведено мероприятие по вопросам организации и качества питания учащихся
в МБОУ «Лицей-техникум имени г.о. Самара,
Улице Фрунзе (ул. Фрунзе, 1).
Присутствовали Директор по ОП МБОУ «Лицей-техникум имени г.о. Самара,
менеджер по управлению и направлению ООО «Кокетинск-Тро» Зорина М.Н.
В ходе обследования установлено:
1. Количество учащихся в школе 131 человек (корпус Фрунзе, 1-3 кп.)
Количество завтраков: за счет бюджетного финансирования 131: от 7 до 11
лет 131, от 12 лет и старше —, за родительские средства —: от 7 до 11
лет —, от 12 лет и старше —, всего завтраков 131; количество обедов:
за счет бюджетного финансирования —: от 7 до 11 лет —, от 12 лет и
старше —, за родительские средства 131: от 7 до 11 лет 131, от 12 лет и
старше —, всего обедов 131; количество полдников: 34;
% охвата горячим питанием 100%.
2. Стоимость рациона питания: завтрак 60,0 / 70,0, обед 40,0, полдник 30,0 руб.
3. Договор на организацию питания учащихся б/н от 10.12.2020 по 31.12.2023
(смеренно безматериальным), №1 от 01.09.2019 на первую
временную очередь в школу (референтские средства),
Заключен с ООО «Кокетинск-Тро» в лице Управляюще-
й-индивидуального предпринимателя Кавасова С.А.
4. Приказы об организации питания: №100-от от 31.08.2021 «Об
организации питания учащихся в лиц-техн
техникуме в 2021 году», утвержденная коммерцией в

2
составе (Финмошенин И.И.): директор МАОУ Волкова А.А.,
директор Ефремова И.И., казначейка: Коршунова
Самаркина С.С., Коршунов И.И. - Серовский Г.А., с.п.и. Прокоп

5. Двухнедельное меню, согласованное с руководителем МБОУ (СанПиН
2.3/2.4.3590-20, далее - СанПиН, п.8.1.3.), соответствие фактического рациона
двухнедельному меню (п.8.1.4.) Предоставлено ужины и
завтраки меню для трехкратного кормления
находясь для возрастной категории учащихся
от 7 лет до 10 лет, утверждено управ. школой,
ОО «Космонавт-90» директором МАОУ. М.И.
Сидоровым с утверждением районного администратора
по Самарской обл. 15.10.20. № 20136.
с.п.и. Прокоп

6. Ежедневное меню (СанПиН, п.8.1.7.; Постановление № 1515 от 21.09.2020 г.
п.9,10) Предоставлено, размещено в виртуальной
доступности для потребления. В ряде случаев
не выполнялся выход основного блюда, гарнира
и хлеба (супа, каша), рис отваривался с
персиком 1/150 (12.10.20г.) и т.д.

7. Анализ меню за 10 дней (Приложение 1 к Справке) За период с 29.09.20г.
по 12.10.20г. в рацион включались блюда и
масса - 12 раз, в т.ч. 7 раз - в первых блюдах,
вторые - 5 раз, в т.ч. 2 раза - в первых блюдах,
третьи - 3 раза, в т.ч. 1 раз - в первом блюде,
десерт - 2 раза, вторые - 5 раз, комбинации
изделий - 7 раз, в т.ч. 1 раз - в том же блюде,
ост. - 2 раза, масса всевозможное периодически
- 2 раза, овощи - 10 раз, напитки и напитки
фруктов - 8 раз, сладкие напитки, напитки
- 12 раз, мясные изделия - 6 раз, десерты
блюда - 2 раза, кондитерские изделия - 3 раза.
В течение 10 дней в рацион не включались
десерт и кондитерские изделия, овощи
фрукты.

8. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН, Приложение 4)
Учреждение в Коршунов «Орбис»
(ул. Волковская, 1).

9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН, Приложение 5) *Уте веревка в сумке с общешкольным в корпусе поставки продовольственного отдела.*

10. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН, Приложение 7 таблица 2, Приложение 13) *Предоставлена со сканом - фото.*

11. Качество, технология приготовления блюд 1). Вареную с картошкой и говядиной 1/15/200 - отварная говядина обжарено не пережаривалась замочена в воде и доведена; 2). Макароны из муки высшего сорта 1/150 - довести макаронные изделия, сметану и овощи.

На день проверки одобрением одобрено качество, при параметрах, указанных на фото. Контроль, по мере необходимости в отдельных случаях.

12. Количество приёмов пищи (СанПиН, Приложение 12); соблюдение норм выхода блюд (СанПиН, Приложение 9 таблицы 1, 3); калорийности рационов в соответствии с возрастными группами учащихся (Приложение 10 таблицы 1, 3): *В учреждении организовано трехразовое питание: завтрак, обед, полдник в соответствии с рекомендациями.*

Суммарный объем пищи в среднем за 10 дней составил:

- завтрак - 428 г (при рекомендуемых
калориях - 500 г для возрастной категории
учащихся от 7 до 14 лет);
- обед - 767 г (при рекомендуемых

4

Салат - 700 г;
- помидор - 277 г (при консервированных
салатах - 300 г).

Калькуляция расхода меда и меда
для приготовления напитков (среднее
от 10 до 15 г в среднем по 10 г)
составлена на основании данных меню);
- завтрак - 393 ккал (при консервированных
салатах - 470 - 587 ккал);
- обед - 745 ккал (при консервированных
салатах - 705 - 822 ккал);
- ужин - 341 ккал (при консервированных
салатах - 235 - 352 ккал).

13. Контрольные завесы готовой продукции

Z

14. Отбор образцов на лабораторное исследование согласно акту отбора № 0-0261:

- 1) «Макароны из твердых сортов пшеницы» 1/100;
- 2) «Вороч с картофелем и говядиной» 1/15/200;
- 3) «Колбаса перловая из птицы» 3/80;
- 4) «Рис отварной с перловой» 1/100.

15. Наличие технологических карт и их оформление (СП 2.4.3648-20 п.2.3.3, далее СП), наличие меню-раскладки Фредсбургер.

16. Тип организации питания Раздаточный.

7. Организация работы буфета Работы буфета на
смажкована

18. Контроль качества поставляемой продукции (Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.2.2), обследование имеющихся на складе продуктов и сырья, условия хранения продовольственных товаров, соблюдение товарного соседства, сроков реализации, наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары)

В корзине «Оливки» (г. Владивосток, 1)
не осуществляется поставка продовольствен-
ной продукции и сырья «Владивосток»
заставкой и раздаточных билетов.

Скоропортящиеся продукты, консер-
вированные фрукты, овощи, ягоды
продукция импортного происхождения:
- «Восхики, Вевени» - от 10.10.2021 ООО «Промисл»;
ВРС № 11723577580 от 08.10.2021;
- Масло сливочное «Восток» от 28.09.21
ООО «Владивосток» ВРС № 1174567759 от 07.10.2021
- «Оберина» от 07.10.2021 - УИ судеев Д. К., от 10.10.2021,
ВРС № 11744369971 от 07.10.2021
- «Турецкий чай» - от 10.10.2021 ООО «Мини-Продукт»
ВРС № 11720812251 от 08.10.2021.

19. Материально-техническое оснащение, наличие необходимого оборудования, инвентаря, посуды (СП, п.2.4.6.2; СанПиН, п.2.9) Инвентарь, раздаточ-
ная посуда, оборудование:
сковороды (2 шт.), электрические плиты, электрома-
гнитная посуда, решетка для просеивания муки,
столовая посуда.

20. Численность и состав работников пищеблока по договору/фактически
На пищеблоке работает 3 сотрудника
(раздаточники)

1. Книга отзывов и предложений (Постановление № 1515 от 21.09.2020 г. п.6)

В коридор «Орион» книга отзывов
обновляется.

Прочее к и. 19 - на прошлой проверке обнаружены (н^о) на стенах дни разрешения стеновые проемы (окна) не прошедшие проветривание, с наличием канальев вент; установлено наличие загроможденной посуды (кастрюль, емкостей) со стенами (подполье) для раздачи пищи и канальев, ч. 2.4.6. 2. СП 2.4.3648-20.

к и. 4 - коридор «Орион» - Рассановской Л. Н., ООО «Новар-ОО», компания «Нро» Чарев Н. П., обслуживает по ОП Бюджетная Д. А.

В нарушение п. 6.1.5; п. 8.6.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20! На прошлой проверке обнаружены на кухне в помещении раздачи пищи завтрак из герметичных а также дни размещения пищи в переносных емкостях, кастрюлях, емкостях и посуды дни доставлены в нестерильных контейнерах. На всех емкостях отсутствует маркировка этикетки с указанием необходимой стерилизации.

На день проверки обнаружены в подполье емкости для хранения (банки, бутылки, тары).

- к и. 5 - нарушение правил хранения в холодильнике замороженных продуктов с маркировкой (02/10; 03/10; 04/10; 12/10); наличие емкостей, посуды, тары, емкостей (завтрак 02/10; 03/10), переносных емкостей в коридоре в сторону загромождения (25/09; 04/10).

ПРИМЕЧАНИЕ:

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Предложения: Директору ООО "МЭЛ" Н.А. Волковой:

- провести контроль со стороны ответственных лиц за порциями роздачи готовых блюд, сервировки специнх закусок, напитков, сладостей, посуды, приборов;
- обеспечить проведение анализа выполнения санитарных норм;
- провести контроль за порциями приема пищи у детей, обеспечить проведение санитарных мероприятий о поваре готового изделия.

Управлению - микроуниверситету приписаны мастера ООО "Кондитер-Арт" с.п. Коваленко.

- разрабатывать график работы персонала в соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН;
- обеспечить контроль за соблюдением технологий приготовления пищи, порциями роздачи готовых блюд на шведском-разадатном;
- обеспечить контроль за качеством посуды, столов приборов, обеспечить наличие дезинфицирующего средства в соответствии с потребностью;
- обеспечить наличие кухонной посуды во вместимости, наличие салфеточек для микроуниверситетского персонала - ванн, специнх сосудов, закусок.

По принятым мерам информируйте Департамент экономического развития, инвестиций и торговли в срок до 18.10.2021 по адресу ул. Галактионовская, 25, кабинет № 23 тел. 332-27-31, электронная почта: thkkontrol@yandex.ru

Подписи: Директор с.п. Фу
Короткова Д.Н. Фу
Филиппова Н.В. Фу

Со справкой ознакомлен и один экземпляр получил:

Зам. директора по ОП
ООО "МЭЛ"

Дир. Филиппова Д.А.

Менеджер по управлению
направлением
ООО "Кондитер-Арт"

Дир. Зарина Л.Н.