



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА
ДЕПАРТАМЕНТ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА И УСЛУГ

РОССИЯ, 443020, г. САМАРА, ул. ГАЛАКТИОНОВСКАЯ, 25
тел.: (846) 333 39 29 факс: (846) 332 54 54 e-mail: trade_office@mail.ru

СПРАВКА

«19» января 2015 г.

Нами, специалистами Департамента, отдела ТХК и ИПП Нискишиной И.Н.,
Пусыпарук С.А.

с участием главного специалиста Департамента
обращавшаяся Гундяева Н.В.

Проведено мероприятие по вопросам организации и качества питания учащихся
в МБОУ гимназия №11 г.о. Самара

(Менишский район)

Присутствовали директор МБОУ гимназия №11

Александров Олег Александрович,

директор ООО «Кондитерское» Троянова В.А.

В ходе обследования установлено:

1. Количество учащихся в школе 637 чел.

Количество завтраков: 231 за счет бюджетного финансирования,
270 за родительские средства, всего завтраков 501

Количество обедов 170 (по-78), количество полдников -

% охвата горячим питанием 90,9%. Имеется выделенная в отдельном
здании

2. Сумма рациона питания: завтрак 55 руб обед 66 руб полдник -

3. Договор на организацию питания учащихся от 12.01.2015 г. №16
заключён с ООО «Кондитерское»

4. Заявки на питание подаются с утра в письменном
виде

Журнал учета фактически питающихся предоставлен

5. Приказы об организации питания: № 269 от 03.09.2014г
и об организации горячего питания учащихся в
2014/2015 учебном году, № 271-6 от 03.09.2014г, об органи-
зации питания учащихся в соответствии с требованиями Сан.пр.в.в.
при осуществлении питания уч-ся. В состав бригады
 комиссии вошли: зам. директора по БП, повар-бригадир,
 врач, фельдшер, председатель Совета учащихся

6. Примерное 10(14)-дневное меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора
 СанПиН 2.4.5.2409-08 п.6.4) Предоставлено, оформлено в
соответствии с требованиями

7. Ежедневное меню, утвержденное руководителем учреждения (СанПиН 2.4.5.2409-
 08, п.6.24; Постановление № 1036 от 15.08.97 п.12) предоставлено,
оформлено в соответствии с требованиями

8. Анализ меню за 7 дней (копии) п.6.13, наличие калибровочного акта на фрукты:

Анализ меню с 12.01 по 19.01.15г показал, что
в рационе питания учащихся включались
блюда из основных продуктов: ч/к изделия - 9 раз;
птица - 4 раза; рыба - 1 раз; мясо - 1 раз, сыр - 2 раза;
масло сливочное пармезанное - 2 раза, молоко-
продукты сметаны - 1 раз, фрукты свежие - 1 раз,
напитки из свежих фруктов - 2 раза, овощные
закуски - 1 раз.

9. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (СанПиН 2.4.5.2409-08
 п.14.6, Приложение 10 форма 2) Предоставлен, оформлен
и ведется в соответствии с требованиями

10. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН 2.4.5.2409-08 п.14.5 Приложение 10 форма 1) Предоставлен, оформлен в соответствии с требованиями, ведется своевременно

11. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН 2.4.5.2409-08 п.14.9 Приложение 10 форма б) Предоставлена, по декабрю 2014г велась с учетом только завтраков, с января 2015г - с учетом завтраков и обедов (60% от суточного рациона)

12. Качество, технология приготовления блюд, соблюдение норм выхода блюд (п.6.9 Приложение 3): На момент обследования эти приготовления блюда завтрака и обеда:

- каша молочная "дружба";
- каша с молоком;
- суп картофельный с макаронными изделиями и грибами;
- котлета из говядины с соусом;
- каша гречневая;
- чай с лимоном.

По указанным качествам и технологии приготовления данных блюд не замечено.

13. Контрольные завесы готовой продукции: - «Фрикадельки из говядины в соусе» 1/12,5 - фактический вес 10 порций составил 1502 при норме $1452 \pm 10\%$, перевес составил 9% по порциям; - «Котлета из говядины» 1/50 - фактический вес 5 порций составил 2502 при норме $2502 \pm 3\%$ - N; - «Сосиска, жарен. в тесте» 1/100 - фактический вес 5 шт. составил 522 г при норме $500 \pm 3\%$, перевес на 1 шт. - 1,3%; - «Пирожок, медовое» 1/75 - факт. вес 5 изделий составил 3742 при норме $3752 \pm 3\%$ - N; - «Слойка с вишней» 1/85 - фактический вес 5 шт. составил 4202 при норме $4252 \pm 3\%$ - N.

14. Отбор образцов на лабораторное исследование согласно акта отбора № 0-16/8:
 1) «Вул картофельный с макаронными изделиями»; 2) «Каша гречневая»; 3) «Тайс лимонный»; 4) «Котлета из говядины»; 5) «Пирожок»; 6) «Слойка с вишней»; 7) «Сосиска, жаренная в тесте». Все образцы отобраны и направлены в лабораторию.

15. Наличие технологических карт и их оформление (СанПиН 2.4.5.2409-08 п.6.11

Приложение 5) Предоставлены на все приготовляемые блюда завтрака и обеда, оформлены в соответствии с требованиями.

16. Тип организации школьного питания (СанПиН 2.4.5.2409-08 п.2.2, 8.3)

стационарный

17. Организация работы буфета (ассортимент, согласованный с ТУ Роспотребнадзора и его соответствие, наличие ценников) (СанПиН 2.4.5.2409-08

п.6.31, Приложение 9) Работа буфета организована через бюджетную службу. На момент обследования через буфет реализовывались такие кулинарные и кондитерские продукты (Т/М наименований), 7 наименований мясных изделий, 7 наименований сока фруктового, 3 наименования лим. вода, молочный коктейль.

18. Инструкции по выполнению санитарно – эпидемиологического режима

буфетной на рабочих местах

19. Контроль качества поставляемой продукции (ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции: СанПиН 2.3.6. 1079 – 01), обследование имеющихся на складе продуктов и сырья, условия хранения продовольственных товаров, соблюдение товарного соседства, сроков реализации, температурного режима, в т.ч. холодильных камер, наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары)

На продуктовой складе методом статистической оценки исследовано 4д наименований продовольственной продукции и сырья. Все продукция удовлетворительного качества, условия и сроки хранения соблюдаются.

Сериенпорты/адреса производителей представлено:

- Молоко 2,5% "Ясашкино" – 18.10.14-16.04.15;
- Молоко 3,2% "Ясашкино" – 07.12.14-05.06.15;
- Масло сливочное Креденское "Ясашкино" 21.12.14;
- Йогурт "Ясашкино" 1,6% – 22.12.14-31.01.15;
- Магистер 08.10.14-06.04.15;
- Сир "Зеландский" (ВВ, Майский СВ) 07.12.14;

На адрес доставки отк представлено вторичная сырая п №133970 от 16.01.2015г.

20. Санитарное состояние пищеблока, материально-техническое оснащение, наличие необходимого оборудования, инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, необходимо технически оборудование, инвентарем пищеблока обеспечен в достаточном количестве
Отсутствует полка для противней для бланш.

21. Порядок отбора и хранения суточных проб (СанПиН 2.4.5.2409-08 п.14.11, Приложение 11) Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с требованиями.

22. Оформление товарно-транспортных накладных: предоставлены накладные на перемещение товаров

23. Численность и состав работников пищеблока по договору/фактически, наличие медицинских книжек (СанПиН 2.4.5.2409-08 п.13.10): На пищеблоке работают 4 человека: повар-бригадир, повар, 2 кухонных работника + бюджетник
Медицинские книжки представлены.

24. Книга отзывов и предложений (Постановление № 1036 от 15.08.1997г. п.8)

Предоставлена, имеется 8 отзывов за текущий учебный год, все положительные

Прочее

Предложения: Директору ЦБСОУ гимназия №11
Александрову О.А.:

- предоставить в ДТРИУ ведомость контроля за
разработкой питания за период с 12.01 по 22.01.15г
- к 26.01.2015г ;

- рассмотреть возможность переиздания
листа при контрольных блоч в визуаль-
ной доступности для потребителя.

Директору ООО "Кондитерское" Ткачевой В.А.:

- предоставить раскладку на мушкетерские
карты и кондитерские изделия, отобразив
по акту № 0-2028.

По принятым мерам информируйте Департамент потребительского рынка
и услуг в срок до 26.01/15 по адресу ул. Галактионовская, 25, кабинет № 6 тел.

332-27-31, электронная почта: KlimashinaTV@yandex.ru

Подписи: Насканина И.А. - [подпись]

Туманов С.А. - [подпись] Румянцева Н.В. - [подпись]

Со справкой ознакомлен и один экземпляр получил:

Директор ЦБСОУ гимназия №11 Александров О.А. [подпись]

Директор ООО "Кондитерское" Ткачева В.А. - [подпись]