



**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

28.02.2025 г. № 1-02/2-03-02/23
на № _____ от _____

НАПРАВЛЕНИЕ

В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания», Законом РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей», Федеральным Законом от 02.01.2000 г. № 29 ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Положением о Департаменте экономического развития, инвестиций и торговли Администрации городского округа Самара, специалисты Департамента экономического развития, инвестиций и торговли Администрации г.о. Самара Пушкарук С.А. – заведующий сектором контроля пищевой продукции отдела ОКОП, Короткова Т.Н. – главный специалист сектора КПП отдела ОКОП, Тренина И.В. – главный специалист отдела ОКОП совместно: с представителем Департамента образования

Направляются 05 марта 2025 года
для осуществления мероприятий по вопросу организации и качества питания воспитанников в МБДОУ «Детский сад № 320», МБДОУ «Детский сад № 373» городского округа Самара (с отбором проб на лабораторные исследования).

Заместитель
руководителя Департамента



И.Н. Ларионов



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

АКТ отбора проб № 0-0695 от 05 марта 2015 года

Отбор проб производился на пищеблоке МБДОУ «Детский сад общеразвивающего вида № 320» (современный регион) г.о. Самара
Дата и время отбора проб: «05» марта 2015 г. 11⁰⁰ - 12⁰⁰ Отбор проб кулинарной продукции производился на соответствие требованиям технико-технологической документации (раскладки, технологические карты), отбор продовольственного сырья – на соответствие требованиям НД (по видам продовольственной продукции) представителем сектора КПП отдела ОКОП ДЭРИТ Администрации г.о. Самара в лице зав. сектором или куратора (ФИО, должность)
в присутствии (при участии) заведующей МБДОУ «Д. № 320»
Хамсаева А.М., повара Бершовой З.М., шеф-повара
Ельсарева Е.В.

Образцы продукции, отобранной для лабораторного исследования:

№	Наименование продукции	Место отбора образцов	Кол-во или масса отобранных образцов	Количество приготовленных порций	Ф.И.О. изготовителя
1.	<u>Суп картофельный с горошком</u>	<u>кitchen</u>	<u>1/200</u>	<u>59</u>	<u>Бершова З.М.</u>
2.	<u>Запеканка куриная с соусом</u>	<u>прес.</u>	<u>1/160</u>	<u>59</u>	
3.	<u>Картофель отварной с маслом</u>	<u>0,5кг ос.</u>	<u>84,5г на</u>	<u>566,5г</u>	<u>н 438д ос</u>
4.	<u>Сыр нежирный</u>	<u>0,5кг ос.</u>	<u>19,5г на</u>	<u>936,0г</u>	
5.	<u>Сырок творожный</u>	<u>0,5кг ос.</u>	<u>1г на</u>	<u>480г</u>	<u>н 4126 ос 20.01.14</u>
6.	<u>Картофель фри</u>	<u>0,5кг ос.</u>	<u>51,5г на</u>	<u>314,5г</u>	
7.	<u>Хлеб белый</u>	<u>0,5кг ос.</u>	<u>6,1кг на</u>	<u>389,9г</u>	<u>н 3936 ос 14.04.2015</u>
8.	<u>Тесто</u>	<u>0,5кг ос.</u>	<u>6,1кг на</u>	<u>389,9г</u>	

Способ доставки в лабораторию: автотранспортом.

НД на методы отбора проб: ГОСТ Р 54607.1-2011; МУ от 11.11.1991 г. № 1-40/3805, раздел 1.

На отобранные образцы продукции предоставить декларации о соответствии, протоколы испытаний п/о продукции, раскладки (ненужное зачеркнуть) в срок до «07» марта 2015 г. по адресу: г.Самара, ул. Галактионовская, 25, кабинет № 23, тел. 332-27-31, e-mail: thkcontrol@yandex.ru

Представитель сектора КПП

Представитель учреждения

З.М. Бершова

А.М. Хамсаева

З.М. Бершова

З.М. Бершова

А.М. Хамсаева

З.М. Бершова

Акт
о результатах мониторинга по вопросу организации питания
воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения
городского округа Самара

«05» марта 2025 года

Представителем Департамента образования:

консультантом отдела экономического
механизирования Рыковой З.В., Ивановой А.С.
совместно с представителем ДЭРИ: Пугина
Воротниковой Т.И. (Ф.И.О., должность)

В присутствии заверующего Лалаевой Анастасии
Маратовны

(Ф.И.О., должность уполномоченного представителя
образовательного учреждения)

проведен мониторинг по вопросу организации и качества питания
воспитанников муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения "Детский сад
развивающего вида № 320" городского
округа Самара
(наименование дошкольного образовательного учреждения)

В ходе проведения мониторинга установлено:

В присутствии
1. Организация питания воспитанников дошкольного образовательного
учреждения (приложение 1 к акту).

1.1. Договора заключены:

проведен мониторинг
- на поставку продуктов питания (поставщик) Общество с ограни-
ченной ответственностью "Комбинат общест-
венного питания "Алексеевского района"

- на организацию питания (комбинат школьного питания)

1. Организация

12.2. наличие необходимого количества посуды, в том числе салатников для порционирования закусок и салатов отдельно от второго блюда, состояние посуды:

салатники используются при порционировании салатов; во время мониторинга выявлена посуда со сколами - тарелка чайная для питьевой кремленой вара со рисовой внутри - 1 шт.

12.3. наличие санитарной одежды (СанПиН 2.4.3648-20, п. 3.1.9):

в наличии несколько комбинезонов

13. Организация питания воспитанников с учетом имеющихся у них заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (приложение 4) *Вмен. с пищевой аллергией переведены, в наст. вр. отсутствуют дети ран. категории*

14. Организация питьевого режима (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 8.4.2. – 8.4.5):

бутылкованная вода во всех группах имеется. Яблоко с датой вскрытия сертификата; приказ от 09.01.2025 №15-ор, «об организации питьевого режима»

15. Оформление стенда по организации питания:

стенд оформлен информативно

16. Размещение информации на сайте образовательного учреждения:

информацию на сайте необходимо актуализировать (в устной форме проинформирована заведующая)

17. Организация работы по осуществлению родительского контроля:

представлен приказ от 09.01.2025; последние мероприятия в ноябре 2024 года.

18. Прочее:

16. Размещение информации на сайте образовательного учреждения:

информацию на сайте необходимо актуализировать (в устной форме проинформирована заведующая)

информацию на сайте необходимо актуализировать (в устной форме проинформирована заведующая)

информацию на сайте необходимо актуализировать (в устной форме проинформирована заведующая)

информацию на сайте необходимо актуализировать (в устной форме проинформирована заведующая)

информацию на сайте необходимо актуализировать (в устной форме проинформирована заведующая)

информацию на сайте необходимо актуализировать (в устной форме проинформирована заведующая)

7. Проведение своевременных противоэпидемиологических мероприятий (дезинфекция, дезинсекция, дератизация) помещений пищеблока (СанПиН 2.4.3648-20, п. 4.6, акты):

представлен акт по проведению дератизации
по дезинсекции от 13.01.2025 от 30.12.2024 от 02.11.2024
Роспотреб №146 Б/з, подписан Э.А. Корнеевым 29.01.2025

8. Материально-техническое оснащение пищеблока (приложение 3 к акту):

приложение прилагается к акту; оборудование
в рабочем состоянии

9. Наличие неисполненных предписаний надзорных органов (копия прилагается):

отсутствует

10. Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока, прошедших медицинские осмотры в установленном порядке:

представлен 4 мед. книжки, медицинские осмотры
проводятся своевременно

11. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований в условиях угрозы распространения новой коронавирусной инфекции:

11.1. организация работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты (перчатки, шапочки):

СНЗ используются

11.2. наличие и использование оборудования по обеззараживанию воздуха на пищеблоке и в группах:

рециркулятор используются по графику

12. Организация питания воспитанников в группах:

12.1. наличие групповой ячейки для организации раздачи пищи воспитанникам, её санитарное состояние:

групповые ячейки во всех группах совмещено
с групповой комнатой; состояние шкафов удовлет-
ворительное но необходима замена решётки для
просеивания посуды воспитанникам в шкафу

2 проверки 4, из них 1-я

1.2. Количество групп в учреждении: близких 1-я, по факту на день

1.3. Численность и состав работников пищеблока:

повар - чел. кухонный работник - чел. заведующий
хозяйством - чел.; нянечка - чел.

2. Количество воспитанников (приложение 2 к акту):

2.1. всего по списку 175 чел.
из них (ясли) 26 чел.; (сад) 149 чел.

2.2. фактически на день проверки: 59 чел. (41 чел.) (всего),
из них (ясли) 15 (12 чел. факт) (сад) 44 (29 чел. факт)

3. Общее количество воспитанников, имеющих 100% и 50% льготу, в соответствии с постановлением Администрации городского округа Самара от 28.12.2018 № 1085 «Об установлении платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за ребенком в муниципальных образовательных учреждениях городского округа Самара, реализующих образовательную программу дошкольного образования» (приложение 2 к акту) применение применяется к акту
всего 18 воспитанников 1-й категории. документов
представлено на 18 чел. с замечаниями: неполном
насет документов у 18 воспитанников

4. Приказы по организации питания воспитанников, о создании бракеражной комиссии (копии прилагаются):

приказ предоставлен: "Организация питания
воспитанников и работников" № 12-09 от 09.01.2025
Об утверждении состава бракеражной комиссии
на 2023-2024 год" № 70-09 от 31.10.2023 (на сайте). № 45.4-09 от
02.09.2024 "Об утверждении состава бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год"

5. Количество приемов пищи в зависимости от функционирования учреждения (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение 12): 5-ти разовое

6. Санитарное состояние пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

удовлетворительное

19. Выводы и рекомендации:

заведующему МБДОУ, Детский сад общеразвивающего вида №340 "г.о. Самары" рекомендовано усилить контроль за оформлением и содержанием воспитанников, а именно:

- за своевременной актуализацией информации на сайте МБДОУ;
- за сбором полного пакета документов на воспитанников льготных категорий при постановке их на бесплатное (льготное) питание, проезд и уход;
- за санитарными состояниями вкладах для посуда воспитанников (своевременной замены фартуков); состоянием посуды воспитанников.

Акт составлен на 05 страницах.

Подпись проверяющего:

Рякова З.В. /ЗФ-1/
Иванова А.С. /ИФ

(ФИО, подпись)

С актом ознакомлен:

Хамасова А.М. /Ф-1/

(ФИО, должность, подпись)

С выводами, содержащимися в акте, согласен/не согласен (ненужное зачеркнуть)

Объяснения (возражения) представителя общеобразовательного учреждения прилагаются /не прилагаются (ненужное зачеркнуть).

С актом ознакомлен:

Хамасова



**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

« 05 » марта 20 25 г.

СПРАВКА

Нами, специалистами Департамента Турмаарук С. А.,
Жеромовой Т. И.

с участием специалистов Департамента образования
Администрации г.о. Самары Жуковой З. В., Илановой А. С.

Проведено мероприятие по вопросу организации и качества питания детей
в МБДОУ «Д/с общеразвивающего вида № 320» Советского
района г.о. Самары

Присутствовали:

Заведующей МБДОУ «Д/с № 320» Калаша Анастасия Маратовна

В ходе обследования установлено:

- на питание - 44сад, 18сем.
факт. - 29сад, 12сем.
1. Количество детей всего 175, в т.ч. 26сем. на день обследования
 2. Стоимость рациона питания в день: ясли 179,0 руб. сад 179,0 руб.
 3. Договора на поставку продуктов питания/организацию питания Контракт
№ 320/25 от 17.01.2025 г. сроком действия по 31.12.2025 г. -
бюджетные средства; Договор поставки продуктов питания
№ 1/24 от 02.09.2024 г. на весь период пребывания воспитан-
ника в дошкольном учреждении - родительские средства.
заключены ООО «Комбинат общественного питания "Промыш-
ленного района г.о. Самары" в лице директора
Авдеевского А. Ю.

4. Приказы по организации питания детей Приказ № 5.4 - от 02.09.2024г.
"Об утверждении состава Бюджетной комиссии на 2024-2025
учебный год" п. 2 в составе: Председатель - Камасов А. М.; Заведую
щий МБДОУ; Члены комиссии: Чернышова Е. В., м. бухгалтер,
Муравьева Т. Р.; зав. хоз. частью, Есимова Е. В., ответ. по питанию.

5. Двухнедельное меню, утвержденное руководителем МБДОУ (СанПиН 2.3/2.4.3590-20, далее - СанПиН, п.8.1.3.), соответствие фактического рациона двухнедельному меню (п.8.1.4.) Предоставлено Примерное циклическое
(2-х недельное) меню для 5-летнего ребенка питания
для 2-х возрастных категорий воспитанников, утвер-
жено руководителем учреждения.

Разработанной рацион питания - в целом соответствует
предоставленному Примерному меню с периодической
заменой блюд и напитков по вкусу и привычке питания.

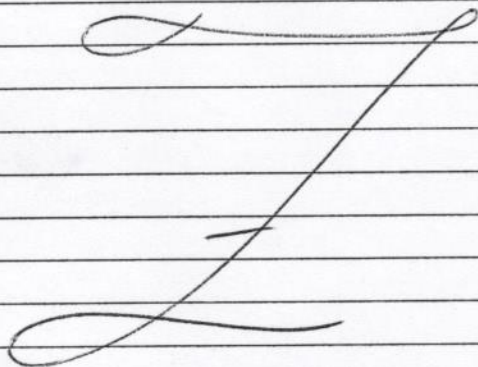
6. Ежедневное меню (СанПиН, п.8.1.7.; Постановление № 1515 от 21.09.20 г. п.9,10) Предоставлено, размещено в групповых меню
в цифровой доступности для потребителя.

7. Анализ меню за 10 дней (Приложение 2 к Справке) При анализе меню
за период с 20/02 - 25г. по 05/03 - 25г. (10 дней) установлено,
что в рацион включены следующие блюда и напитки - 6 раз, супы - 4 раз
пудинг - 4 раз, в т.ч. 1 раз в I блюде, яйца - 3 раза, творог - 4 раза,
кисломолочные продукты - 2 раза, сыр - 4 раза, мажорант -
1 раз, порridge - 10 раз, напитки на основе молока -
8 раз, молоко, как напиток - 3 раза, кисломолочные
продукты - 6 раз, свежие фрукты - 4 раза, соки - 5 раз,
напитки из свежих фруктов - 4 раз, овощи салаты,
замороженные - 12 раз, маринованные - 6 раз, кондитер-
ские изделия - 4 раза.

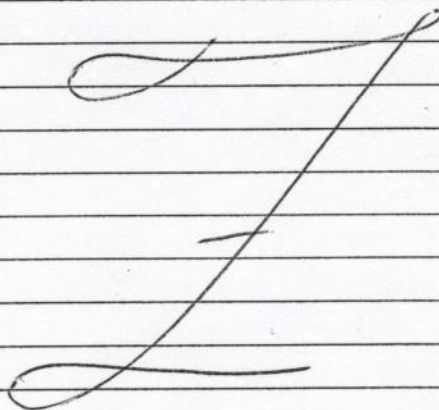
8. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (СанПиН, Приложение 4)
Предоставлен, ведется с использованием программного
обеспечения Best-питание. Результаты бракеражной
оценки качества готовых блюд внесены в форму журнала,
фиксирующая за каждым приготовленным блюдом.

9. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПиН, Приложение 5) Предоставлен, форма журнала не соответствует форме, регламентированной СанПиН Приложение №5.

10. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН, Приложение 7 таблица 1, Приложение 13) Предоставлена, ведётся с использованием программного обеспечения West-мобайл.



11. Качество, технология приготовления блюд На момент проверки все блюда были приготовлены без нарушения. При органолептической оценке блюд замечаний по качеству и технологии приготовления не отмечено.



12. Количество приёмов пищи (СанПиН, Приложение 12); соблюдение норм выхода блюд (СанПиН, Приложение 9 таблицы 1, 3); калорийности рационов в соответствии с возрастными группами детей (Приложение 10 таблицы 1, 3):

В учреждении организована пятикратный режим питания (завтрак, 2-ой завтрак, обед, полдник, ужин).

Среднеарифметический выход блюд в среднем за 10 дней составил:

- для 3-х лет - 1808 г (при норме по СанПиН 1500 г);

- для 3-х до 4-х лет - 1969 г (при норме по СанПиН 1800 г).

На серийность ремонта изделия в среднем за 10 дней составили:

- за 3-х мес - 1814 шт (при норме по СМПМ 1400 шт);
- за 3-х за 7-ми мес - 1904 шт (при норме по СМПМ 1800 шт).

L

13. Контрольные завесы готовой продукции ф. "Салат из репчатого лука" при заксе 44 порций 1/50 и 15 порций 1/40 вес при норме 2800г $\pm 3\%$ фактически составили 1375г, т.е. отклонение составило 56,7% на порцию с учетом допусков отклонений.

14. Отбор образцов на лабораторное исследование согласно акту отбора № 0-0695:
1. Суп картофельный с горохом 1/200 (кофе); 2. Запеканка картофельная с мясом 1/160 (пропелло); 3. Картофель свежий продовольственный 0,5кг (салат); 4. Лук репчатый свежий 0,5кг (салат); 5. Свежий столовый свекла 0,5кг (салат); 6. Конусы шоколадные свежие 0,5кг (салат); 7. Хлопья овсяные "Геркулес" 0,3кг (салат).

15. Наличие технологических карт и их оформление (СП 2.4.3648-20 п.2.3.3, далее СП), меню-раскладка, соответствие закладки продуктов требованиям технологических карт

Технологические карты блюд текущего дня, меню-раскладку для 2-х вариантов категорий военнослужащих представили. Раскладка закладки ингредиентов в блюда в ряде случаев соответствует меню-раскладке не соответствует данным технологических карт:

- "Запеканка картофельная с мясом" - увеличена бел.
Прог

16. 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)

На продовольственном складе между органическими видами исчерпано 31 наименование продовольственной продукции и сырья. Все продукты удовлетворительного качества, маркированные ярлыками хранятся на торных местах.

Скоропортящиеся продукты:

- Мясо куриное филе стейк с 17.02.2025г. ООО, Саратовское птицеводство " с/с № 28096602267 от 27.02.2025г.;
- Тушка куриная заморож. 17.02.2025г. АО, Птицеводство "Чистые линии" с/с № 28096547964 от 27.02.25г.;
- Сосиски 15%. ООО, "Влагодский край" 04.03.25г. с/с № 28161179632 от 04.03.25г.; 25.02.2025г. с/с № 28077668029 от 26.02.25г.;
- Мясо "Красная Термсервис" 42,5%. ООО, "Влагодский край" 21.02.2025г. с/с № 28077668021 от 26.02.2025г.; 26.02.25г. с/с № 28161179630 от 04.03.25г.;
- Сирок 42, "Российский" 50%. ООО, Юковский комбинат мясоситов продуктов 18.12.2024г. - 17.04.2025г. с/с № 27992244020 от 20.02.25г.; 19.02.25г. - 13.06.25г. с/с № 28161179636 от 04.03.25г.;
- Мясо ст. мороз. жаренов, АО, Северо-Курильское базис с/с № 28096544581 от 27.02.25г.;
- Мясо говядины без кости, 1 кг. с/с, ООО, КОП Трансформационного р-она г.о. Самары 03.03.2025г. с/с № 28148785874 от 03.03.25г.;
- Фарш 97% 0,5 кг ООО, "Молоков" 03.03.25г. - 13.03.25г. с/с № 28145765812 от 03.03.25г.; ил. Прогноз

17. Материально-техническое оснащение, наличие необходимого оборудования, инвентаря, посуды (СП, п.2.4.6.2; СанПин, п.2.9) На пищеблоке требуется ремонт, отсутствует электронные весы в горячем цехе, жарочный шкаф, емкости для приправ. Также из вышедших из строя заменены на ёмкости из черной нержавеющей стали не в полном объеме, установлено наличие разномощных розет (5 шт.) с механическими выключателями, (Фрекенгове).

18. Численность и состав работников пищеблока На пищеблоке работают повар, кухонный работник, клиновик.

- Репенка 2,5%. ООО, Маловинный край " 02.03.25г. 10 сут.
 еще №28145765803 от 03.03.25г.;
 - Усугт кудомской 2,5%. ООО, Маловинный край " 03.03.25г.
 14 сут. еще №28145765788 от 03.03.2025г.;
 - Мясно киселье пастеризован. 3,2%. 05.03.2025г. 5 сут.
 ООО, Маловинный край " - еще не представлено.

На момент проверки обсаживания на территории
существовали следующие предп. (в карманные п. 8, 1, 10
Сайт ПИИ 2.3/2.4.3590-20):

- 03.03.2025г. - белоз. раптаная завтрака ("Бутерброд с маслом", "Корейский салат", "Каша овсяная вареная молочная"), белоз. раптаная свідка ("Суп картофельный с муртеей и петрушкой");
04.03.2025г. - белоз. раптаная завтрака ("Бутерброд с маслом и сыром"), белоз. раптаная свідка ("Сейсмома с картофелем по-сво", "Тов с маслом"), белоз. раптаная похлебка ("Булгома", "Горохове").

к п. 15: заморская мята, картофель; увеселенная заморская
супа, мякоть алычового;
- "Суп картофельный с горохом" - увеселенная заморская
шорковы, мякоть расквашенного;
- "Бурный шорочно-мякный с пашуром" - увеселенная
заморская шороча, соковы, мякоть алычового, алычаны,
увеселенная заморская алыча.

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 молодёжи».

Предложения: Завершить МБДОУ, № 320
Холостой А.М.:

- рассмотреть все заявки на проведение работ в соответствии с требованиями и рекомендациями СанПиН;

- усилить контроль за соблюдением и ведением документации по производственным процессам, за соблюдением норм радиационной безопасности, за порядком сбора и хранения отходов;

- рассмотреть возможность поручения работ на проведение и приобретение необходимого технологического оборудования;

- представить в ДЗРиТ Администрации г.о. Самары декларацию о соответствии на продукцию, отбракованную по акту № 0-0695 от 05.03.2025 г., лет. брак на металлопродукцию 3,2%. ЗРБ 05.03.2025 г. проект-м. 000, «Молодой проект».

По принятым мерам информируйте Департамент экономического развития, инвестиций и торговли в срок до 04.03.25 г. по адресу ул. Галактионовская, 25, кабинет № 23 тел. 332-27-31, электронная почта: thkkontrol@yandex.ru

Справка составлена на 7-ми листах.

Подписи комиссии: Григорук С.А. Зу Королева Т.Н. И
Зукова З.В. И Иванова А.С. И

Подписи присутствующих представителей учреждения, один экземпляр получен: Завершить

МБДОУ, № 320

Пояснения:

Холостой А.М.