



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

«22 » декабря 2020 г.

Нами, специалистами Департамента Буцурарене С. А.,  
Есенбек Н. А. с участием Директора, Департамента  
организации и проведения Министерства т. о. Сандар Румянцева Проведено мероприятие по вопросам организации и качества питания учащихся в школе № 43 "г.о. Самара" (Будильникской улицы № 2020) Присутствовали Директор школы Бисмиллахова Розиета Баджиганова Сабареевич Текешев ООО, ООО "Бисмиллах" Шт. А..

В ходе обследования установлено:

1. Количество учащихся в школе 898 человек  
Количество завтраков: за счет бюджетного финансирования 179: от 7 до 11 лет 112, от 11 лет и старше 67, за родительские средства 181: от 7 до 11 лет 38, от 11 лет и старше 43, всего завтраков 460; количество обедов 37: от 7 до 11 лет 36, от 11 лет и старше 1; количество полдников: 20; % охвата горячим питанием 52,7%
2. Сумма рациона питания: завтрак 60,0 / 40,0, обед 97,0, полдник 35,0
3. Договор на организацию питания учащихся № 164/0 - р от 09.09.2018 г.с.р. Колледжем специальностью (раз. уч-ва) заключен от 08.11.2018, (подпись), действует по 31.12.2022.  
Заключен с ООО, Колледжем представителем и.и. в школе учебно-воспитательного учреждения г. Самара Бисмиллахова Т. Н.
4. Приказы об организации питания: № 334 - оз от 03.09.2018 г. и.и. Приказом учебно-воспитательного учреждения в составе: директор состоит, руководитель и.и.

результаты ГА налагаются на, например  
реконструкцию, т.е., отсюда выходит то, что он реконструирует с.р.,  
который Тариф А. А.

5. Примерное 10(14)-дневное меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора (СанПиН 2.4.5.2409-08, далее – СанПиН, п.6.4), соответствие фактического рациона Примерному меню (п.6.22) ~~Продолжавшее~~  
~~имеющее до-живое место для хранения~~  
~~настоящее время упаковка (внешний вид)~~  
~~имеющее наименование и №УТД от 17.05.2017~~,  
изданное УГЗЗ, УГЗ в г. Салехарде от 06.05.2017  
представляет собой меню в  
виде комплексного предложенного  
предмета.

6. Ежедневное меню, утвержденное руководителем учреждения (СанПиН п.6.24; Постановление № 1036 от 15.08.97 п.12); наличие акта калибровки фруктов ~~исполненного согласно требований~~ ~~исполненного в соответствии с требованиями~~.

7. Анализ меню за 10 дней (Приложение 1 к Справке, СанПиН п.6.13-6.20) Время  
анализа с 17.02.2020 по 02.03.2020  
установлено, что при трехкратном приеме  
меню исследование в концентрированной  
форме из говядины - 1 раз, в мясе говяды  
2 раза - 6 х блюдах, птицы - 2 раза, в мясе  
птицы 4 раза - 6 х блюдах, яровой - 4 раза, в  
мясе ягненка 1 раз - 6 х блюдах, яловичине - 3 раза,  
каббера - 3 раза, копчадение мяса - 4 раза  
- 1 раз, в мясе цыпленка 1 раз - 6 х блюдах,  
овечьи - 4 раза, мясо свинины нежирной -  
10 - 8 раз, мясо птицы на сковороде обжарено -  
5 раз, мясо куриное жареное - 1 раз,  
мясо куриное на пароварке - 3 раза,  
овечье фарш - 5 раз, конина - 3 раза,  
мясо куриное обжаренное на сковороде -  
10 раз, мясо куриное жареное, жареное  
- 10 раз, мясо куриное жареное - 4 раза,  
мясо куриное обжаренное - 8 раз, копчадение  
мяса - 3 раза.

8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (СанПиН п. 14.6,  
Приложение 10 форма 2) *Фирма АО "АгроКомплекс", г. Краснодар  
в соответствии с Правилами санитарного  
надзора приведено.*

9. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (СанПиН п. 14.5 Приложение 10 форма 1) Фирмой обследованы, оформлены в соответствии с правилами, выданы рекомендации.

10. Ведомость контроля за рационом питания (СанПиН п. 14.9 Приложение 10 форма б; п. 6.30 Приложение 8 таблица 1) Уче ведомости.

11. Качество, технология приготовления блюд, соблюдение норм выхода блюд, калорийности рационов в соответствии с возрастными группами учащихся (СанПиН п. 6.9 Приложение 3, 4): На ежесекунд пробы берутся супервидео более высокого качества, обработка которых осуществляется по технологии присоединения не требуется.  
Калорийность приготовленных блюд определяется в соответствии с нормами для 10 групп состояния 1937 года, что выше супервидео более 2-3 раз (при рекомендуемых сантиметрах - 1410-1645 мм и 1618-1899 мм для 8-х возрастных категорий предложены соответствующие нормы).

12. Контрольные завесы готовой продукции: 1). Установка с лейкой 1/110 - при работе 5 изготавливается less при температуре 330, ± 3% фактором составление 535 г, т.е. less в кипятке с учетом полученных остатков составляет (1000 - 890) : 2). Бирючина с температурой 1/50 - при работе 5 изготавливается less при температуре 280, ± 3% фактором составление 259 г, т.е. less в кипятке

с учётом веса 810; 3). Быстроходное, среднее  $^4$  1/60  
- или гавееве быстроее вес при кореле 300, ± 3%.  
Фактическоее соотноше 310, т. е. все в кореле  
с учётом веса 810; 4). Средняя с быстроее,  
средне 1/85 - при гавееве 5 быстроее вес при  
кореле 425, ± 3%. Фактическоее соотноше 415,  
т. е. все в кореле с учётом веса 810.

13. Отбор образцов на лабораторное исследование согласно акта отбора № 0-0116:

1). Борец с кашеватой, калеограссом, чистоеским,  
смесившимся, зеленою травой 1/10/200/101, 2) Лист  
с чистоеским 1/10/200 3). Колосса. Дрижина,  
бульбял сеною и семенами 1/200/10, 4). Смесивший с сыром,  
чистоеским 3/85; 5) яичная паста из яиц 0,5кг; 6) яичный  
паста из яиц 0,5кг; 7) курица с сыром.

14. Наличие технологических карт и их оформление (СанПиН п.6.11 Приложение 8) Заг.

5) Фирмой выданы карты на производственные  
операции, отвечающие требованиям с  
производственности.

5. Тип организации школьного питания (СанПиН п.2.2, 8.3)

### Собачий суп

16. Организация работы буфета (ассортимент, согласованный с Управлением Роспотребнадзора и его соответствие, наличие ценников) (СанПиН п. 6.31, Приложение 9) На складе проверено  
использование в буфете овощей и мяса  
использование их находившихся в  
холодильниках и консерваториях иже  
слась, 6-ти использований мяса  
(яди, о, са). В хранилище овощей  
реализации ходят в свободном виде.

17. Контроль качества поставляемой продукции (Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3.6. 1079 – 01), обследование имеющихся на складе продуктов и сырья, условия хранения продовольственных товаров, соблюдение товарного соседства, сроков реализации, наличие товарных ярлыков на имеющиеся продовольственные товары) На производственном складе  
использование буфета проверено  
использование мяса и овощей 29 на складе-  
внешней производственной склада провере-  
ны и сырья. Все проверенные  
товары соответствуют критериям  
использования и срокам хранения  
из штрафных списков.

7

5

Сведения об используемом персонале:

- женщина 33г. - 03.03.2010 - 01.08.2010, ООО  
"АФ АИРО-ОМК", ОГРН 4468896465 ОД 28.02.2010г;  
- женщина 35г. - 26.03.2010, 14 рабочих, ООО  
"Маслоровъ", ОГРН 4468800456 ОД 28.02.2010г;  
- мужчина бородатый 46 - 28.02.2010, 5 рабочих,  
ООО "Гурьевская СК", ОГРН 4474108695 ОД 28.02.2010г.

18. Материально-техническое оснащение, наличие необходимого оборудования, инвентаря, посуды ~~техническим оборудованием~~ и специальным ~~использованием~~ в ~~результате~~ исследование в ~~результате~~ предупредительного ~~исследования~~ предупредительного ~~исследования~~ (наличие ~~исследования~~ и ~~исследования~~ предупредительного ~~исследования~~).

19. Численность и состав работников, пищеблока по договору/фактически  
~~Что исследование находится в процессе~~  
~~из 4х человек: котлы-присоедин.~~  
~~котлы, 2 персоналом работы не ведется.~~

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

~~Запросившего, заинтересованного~~  
~~заявлениями Роберт (долженствующий).~~

Прочее В зоне размещения установлены  
ковры из поглощающих веществ салфетки,  
приобретены поглощающие. В зоне  
размещения спрея и салфетки  
зона не имеет резких перепадов темперации  
и влажности.

- 6
- Предложения: Адресату избога, адреса № 43<sup>9</sup>  
Засекомедов В. К.
- обжалование проверки посещения зоопарка за  
пересечением границы государства и выездом  
из страны в ближайшем году -  
разрешено
  - отмечено в соответствии с предложением  
и приостановлен в ДТРСБ в срок до  
17.03.2020. Время посещения зоопарка  
было изменено для периода с 08.03.2020.  
по 16.03.2020.
  - разрешено въезд в зоопарк на срок  
до 16.03.2020.
  - разрешено въезд в зоопарк без  
записи в реестр граждан  
последствий;
  - указана возможность со стороны ответчика  
запроса за соблюдение правил  
пользования зоопарком  
(запросить тут через ею)

Генеральному директору ООО "Клен"

Абрамовской Е. Н

- приостановлен в ДТРСБ разрешение  
о въезде в зоопарк на срок  
проверки, подразумеваю до  
октябрь 0-046.

По принятым мерам информируйте Департамент экономического  
развития, инвестиций и торговли в срок до 17.03.2020 адресу ул.  
Галактионовская, 25, кабинет № 23 тел. 332-27-31, электронная почта:  
thkkontrol@yandex.ru

Подпись: Засекомедов С. В.

Секина Н.Н.

Засекомедова Н.В.

Со справкой ознакомлен и один экземпляр получил.

Адресату избога № 43 факсимileем Письмо медведев В. К.

С. Абрамовской ООО "Клен" Факсимиле Письма № 2