

Мероприятие по контролю

№ 26220041000100585002

от «30» декабря 2021г.

отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий.



QR-код

## 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 Ставропольскому краю

ИНН 2636045466. ОГРН 1052600297606. Фадеева пер. д. 4. Ставрополь г.. 355008. тел. (865-2) 29-86-39. [tu@26.rosпотребнадzor.ru](mailto:tu@26.rosпотребнадzor.ru)

(наименование территориального органа Роспотребнадзора реквизиты, адрес, телефон, e-mail)

### ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

территорий, помещений, производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов без вскрытия помещений, транспортных средств, упаковки продукции (товаров), без разборки, демонтажа или нарушения целостности обследуемых объектов и их частей иными способами территорий и помещений (отсеков), а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов, имеющие значение для контрольного (надзорного) мероприятия

(решение о проведении контрольно-надзорного мероприятия № 292-08 р. от 29» июня 2022\_\_)

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2».

». / от 29 июля 2022\_\_ г. время 15-00\_\_

место составления

Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в г.Георгиевске и Георгиевском районе Сулумова Галина Борисовна  
Тел.8(87964)6-30-94.. Ставропольский край, Курский район, ст.Курская, пер.Комсомольский, 8.

должность, Ф И О. лица, составившего протокол, адрес, телефон и т.д.

Осмотр произведен с соблюдением требований ст.76 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", в присутствии контролируемого лица (его представителя):

Представитель юридического лица МКОУ СОШ №2 Серая Нелли Валерьевна..

Должность, фамилия, имя, отчество

произведен осмотр

Территории и помещений, находящегося в помещениях оборудования МКОУ СОШ № 2 по адресу: Ставропольский край, Курский район, ст.Курская, ул.Калинина, 226.

(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

1.	Наименование производственного объекта*	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2 »
2.	адрес местонахождения	. Ставропольский край,. Курский район, ст.Курская, ул.Калинина, 226.

3.	период действия						
4.	ОКВЭД	85.41.91					
5.	ведомственная классификация						
6.	классификатор предприятий торговли						
7.	наличие ППК						
8.	наличие ИИИ, ВИЗ						
9.	руководитель: ФИО, должность	Начальник ЛОУ МКОУ СОШ № 2 Серая Нелли Валерьевна.					
10.	телефон, факс, e-mail	8-879-64-6-59-05					
11.	контактная информация						
12.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	20		20			
	женщины	18		18			
	подростки 15-17 лет						

\*заполняется отдельно по каждому производственному объекту

находящихся по адресу: Ставропольский край, Курский район, ст.Курская, ул.Калинина, 226.

(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

**Сведения о лице, осуществляющем предпринимательскую деятельность без образования юридического лица:**

фамилия, имя отчество

дата и место рождения

место осуществления деятельности

домашний адрес

**Сведения о юридическом лице:**

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 2»

**ИНН 2612005087, ОГРН 1022600824146**

**Ставропольский край, Курский район, ст.Курская, ул.Калинина, 226.**

**Ставропольский край, Курский район, ст.Курская, ул.Калинина, 226.**

наименование

ИНН

ОГРН

адрес предприятия (организации)

Контролируемому лицу (его представителю) разъяснены их права и обязанности, предусмотренные ст. 36, ч.2

ст.11, ч.12 ст.65 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", иными федеральными законами, ст.51 Конституции РФ

Серая Н.В.



(ФИО, подпись контролируемого лица (его представителя))

Осмотр начат " 29 " июля 20 22 г. в " 11 " ч. " 00 " мин.

Осмотр окончен " 29 " июля 20 22 г. в " 15 " ч. " 00 " мин.

Участвующим (присутствующим) при осмотре лицам объявлено о применении технических средств:

каких именно

Осмотром установлено:

На момент проверки функционирует 3 смена летнего оздоровительного учреждения количество детей в смене 175, в возрасте 6,6 до 15 лет, дети распределены на 8 отрядов. В образовательном учреждении под расположение летнего оздоровительного учреждения выделены 8 игровых комнат, актовый зал, спортивный алл, компьютерный класс, два золятора, медицинский кабинет, пищеблок, обеденный зал.

Уборка территории проводится ежедневно и по мере загрязнения. Мусоросборники установлены на территории хозяйственной зоны, на бетонированной площадке, оборудованы крышкой. Вывоз твердых бытовых отходов с территории МКОУ СОШ № 2 осуществляется по договору, с региональным оператором ООО «Жилищно-коммунальное хозяйство». Территория школы занимает площадь – 1,6 га, зонирована, имеется учебно- опытная зона, физкультурно-спортивная, отдыха, хозяйственная, около 40% территории засажено зелеными насаждениями.

Здание школы оборудовано централизованной системой холодного водоснабжения, горячее водоснабжение осуществляется от эл.нагревателя, вода подведена к помещениям пищеблока.

Канализование – местное в водонепроницаемый выгреб.

Вентиляция – естественная, только через оконные и дверные проёмы. На момент проверки температурный режим соблюдается и соответствует гигиеническим нормам во всех помещениях школы, температура воздуха в классных комнатах 22-23 градуса, для замера температуры воздуха во всех учебных помещениях имеются термометры.

Освещение – естественное во всех помещениях, искусственное освещение во всех учебных помещениях представлено энергосберегающими лампами.

Уборка всех помещений ЛОУ проводится ежедневно, выделено отдельное помещение для хранения уборочного инвентаря, дезинфицирующих и моющих средств Инструкция по применению дезинфицирующих средств имеется, в качестве дезинфицирующего средства используется хлормисепт-люкс,хлорамин, хранится в заводской упаковке, Для хранения и разведения дезинфицирующих средств выделено отдельное помещение, средства индивидуальной защиты (маски, перчатки, халат) в наличии. Сан. узлы для девочек и для мальчиков имеются внутри школы и на улице, в помещении перед туалетными комнатами установлены раковины для мытья рук, имеются средства для личной гигиены учащихся, установлены педальные ведра для мусора, имеется мыло, туалетная бумага, бумажные полотенца, ежедневно проводится уборка, с применением дезинфицирующих средств, технический персонал школы обеспечен спец.одеждой, перчатками.

Режим дня представлен.

## Организация питания

Пищеблок имеет следующий набор помещений :горячий цех , моечная кухонной и обеденной посуды, имеется посудомоечная машина , заготовочный цех, бытовое помещение, обеденный зал на 145 посадочных мест, складское помещение для хранения продуктов. Из технологического оборудования: пароконвектомат, мармиты, две электроплиты электромясорубка, электроплита с духовым шкафом, Из холодооборудования 5 бытовых холодильника на пищеблоке для раздельного хранения молочных, мясных продуктов и суточных проб. Кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью на момент проверки не имеется. Инструкция по обработке посуды имеется, нарушений режима мытья столовой и кухонной посуды не выявлено. Столовой и кухонной посуды достаточное количество для обслуживания имеющегося количества детей. Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с требованиями. На все изготавливаемые блюда имеются технологические карты. Нарушение технологического процесса не выявлено. Для обработки птицы выделен отдельный стол, разделочный и производственный инвентарь. Обработка яиц осуществляется на специально выделенном столе.

Питание организовано в соответствии с сезонным 10-дневным меню. Меню разработано технологом отдела образования, согласовано с территориальным отделом Роспотребнадзора. Меню разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности .Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов.

Поставщиком продуктов является ИП Степанова А.Ш.,

Персонала пищеблока 5 человек, спецодеждой обеспечены в достаточном количестве. Хранение личной и спецодежды в разных шкафах.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы бракеражной комиссией. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока, с записью об осмотре в журнал здоровья.. Ведомость контроля за питанием ведется, 1 раз в 10 дней ведется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания. С целью контроля за соблюдением условий хранения пищевых продуктов и производственного сырья проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с фиксацией в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании. Для сбора и хранения пищевых отходов выделены ведра с крышками, промаркированы.

Организация медицинского обеспечения:

Медобслуживание осуществляется работниками ГБУЗ СК «Курская РБ»по договору с МКОУ СОШ №2. В школе имеется медицинский кабинет , имеется лицензия на медицинскую деятельность.

Всего сотрудников ЛОУ 20 человек, периодический медицинский осмотр и гигиеническая аттестация пройдены всеми сотрудниками в полном объеме в установленные сроки..

Следов жизнедеятельности грызунов в помещениях не обнаружено.

Программа производственного контроля разработана и утверждена руководителем учреждения. Программой определены должностные лица, ответственные за осуществление производственного контроля, а также контроль за наличием официально изданных санитарных правил, определен список лиц подлежащих медицинскому осмотру и гигиенической подготовки, определен перечень факторов, в отношении которых требуется проведение производственного контроля, перечень форм учета и отчетности. Определены объемы и периодичность проведения контроля. Предусмотрен лабораторно-инструментальный контроль при организации питания.

К протоколу прилагается

Заявления и замечания, поступившие от участвующих лиц в ходе и по окончании осмотра:  
Не поступали

Контролируемое лицо (представитель контролируемого лица)

Серая Н.В.



29.07.2022г.

подпись лица, составившего протокол

Сулумова Г.Б.



29.07.2022г.

Участовавшие (присутствовавшие) лица

\_\_\_\_\_ 20\_\_ г

копия протокола вручена (подпись лица, получившего копию протокола)

Серая Н.В.



29.07.2022г