

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

(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..

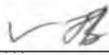
Следов жизнедеятельности грызунов в помещениях не обнаружено.

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