

Отметка о размещении сведений о профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № 26250041000117389957 Дата «04» марта 2025 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ

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

Протокол осмотра

при проведении профилактического визита

«09» апреля 2025 г.

№ 56

Ставропольский край, г. Благодарный, ул. Советская, 396

(место составления)

Мною, ведущим специалистом-экспертом межрайонного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю № 1 Сухаревой Л.В.

(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

произведен осмотр:

территории, помещений пребывания детей, производственных объектов и вспомогательных помещений пищеблока, медицинского блока, санитарных узлов Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1»

находящихся по адресу: 356420, Ставропольский край, г. Благодарный, ул. Советская, 396

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

Осмотр проведен «09» апреля 2025 г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):

директора МОУ СОШ № 1 Даутовой Галины Ивановны

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1»

ОГРН 1022602420994, ОКПО

ИПН 2605011450

356420 Ставропольский край, Благодарненский район, г. Благодарный, ул. Советская, 396

Выписка из Единого государственного реестра юридических лиц ЮЭ9965-25-42563332 от 26.03.25

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН), юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи:

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а также условия проведения видеозаписи)

Осмотром установлено:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1» имеет самостоятельный земельный участок; территория участка ограждена по периметру. Основной корпус школы двухэтажный, построен в 1911 году как ремесленное училище, с 1913 года функционирует как школа. Дополнительный корпус одноэтажный с пристройкой спортивного зала. На территории общеобразовательного учреждения выделены следующие зоны: зона отдыха и хозяйственная зона. Зона отдыха расположена между двумя зданиями основного и дополнительного, имеет твердое асфальтированное покрытие, зеленые насаждения. Территория учреждения имеет наружное искусственное освещение. Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой и

имеет самостоятельный въезд с улицы. В этой зоне оборудованы два капитальных надворных туалета, три металлических мусоросборника контейнерного типа; установлены мусоросборники на площадке с твердым покрытием. На территории функционируют два надворных туалета для мальчиков и девочек, каждый на 4 очка и два туалета для преподавателей, каждый на одно очко. В основном корпусе на первом этаже расположены 8 учебных кабинетов, кабинет руководителя, учительская, кабинет завуча, школьная столовая, гардеробная, внутренние санитарные узлы раздельные для девочек и мальчиков; на втором этаже 7 учебных кабинетов, актовый зал, библиотека. В дополнительном корпусе расположены 5 учебных кабинетов, гимнастический, спортивный залы. Обучающиеся 1 ступени обучаются в отдельно стоящем двух и трех этажном здании; за каждым классом закреплены учебные помещения. Учебные помещения имеют дощатые полы, в основном окрашены масляной краской, часть покрыта линолеумом; стены имеют водоэмульсионную и меловую побелку. В учебных помещениях используются двухместные ученические столы. Расстановка столов трех и двух рядная. Учебные классы обеспечены учебными столами, стульями в соответствии с количественным составом учащихся.

Библиотека расположена на втором этаже, в помещении библиотеки предусмотрены следующие зоны: читательские места; информационный пункт (выдача и прием литературы) и зона хранения книг и др. печатных изданий, имеется 1 ЖК компьютер: площадь 58,8 кв.м.

Спортивный и гимнастический залы размещены в дополнительном корпусе. Спортивный зал площадью 154 кв.м.; при спортивном зале предусмотрены: снарядная, раздевальные для девочек и мальчиков, которые оснащены вешалками для одежды; для занятий физической культурой имеется спортивный инвентарь – мячи (волейбольные, баскетбольные, футбольные); гимнастический зал площадью 111 кв.м.; при спортивном зале предусмотрены: раздевальные для девочек и мальчиков, которые оснащены вешалками для одежды; для занятий имеется спортивный инвентарь.

Актовый зал площадью 95 кв.м., расположен на втором этаже в пристройке, используется для проведения конкурсов викторин, школьных вечеров и т.п., оборудован мягкими стульями-креслами и двумя Сплит системами. Основное здание и дополнительный корпус общеобразовательного учреждения оборудован системами централизованного отопления и вентиляции. Теплоснабжение зданий осуществляется от котельной Буденновского филиала ГУП СК «Крайтеплоэнерго». В качестве нагревателей применяются трубчатые нагревательные элементы, радиаторы, расположенные под оконными проемами. Все учебные помещения имеют естественное освещение. В учебных помещениях предусмотрено боковое естественное левостороннее освещение. Окна учебных помещений ориентированы на южные, юго-восточные и восточные стороны горизонта. Светопроемы учебных помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи, тканевые шторы). Водоснабжение – централизованное, от разводящей сети БСВ. Канализация централизованная, в городской коллектор.

В учреждении организован питьевой режим, при входе в обеденный зал установлен стационарный питьевой фонтанчик. Для детей обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении. По штату в МОУ СОШ № 1 числятся 87 человек.

Складское помещение для временного хранения пищевых продуктов размещено в отдельном помещении на территории школы - оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, 2-мя пристенными стеллажами. 4 единицы холодильного оборудования (промаркированы), оснащены контрольными термометрами. Товарное соседство при хранении пищевых продуктов соблюдается. Результаты контроля за соблюдением температурного режима хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании занесены в журнал учета температурного режима. При входе в столовую оборудованы раковины для мытья рук в количестве – 5, 3 электрополотенца, стационарный питьевой фонтанчик. Школьная столовая имеет в своем наборе следующие помещения: обеденный зал, варочная - раздаточная, моечная, цех мясной и рыбной продукции, овощной цех, помещение для обработки яиц, бытовое помещение для персонала.

Обеденный зал – оборудован 35 столами по 4-5 места за каждым столом (150 посадочных мест), стульями, столом для грязной посуды. В обеденном зале вся мебель (стола, стулья) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Обеспечено регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений.

Горячий цех - оборудован 2 электрическими плитами, 2 пароконвектоматами, электрокотлом, электросковородой, тестомесом, протирачной машиной, разделочными столами с гигиеническим покрытием и маркировкой для готовой продукции, столом с деревянным покрытием для нарезки хлеба, шкаф металлический для хранения хлеба, разделочным инвентарём, раковиной для мытья рук с подачей холодной и горячей воды. Линия раздачи состоит из мармитов для первых, вторых блюд, прилавка для столовых приборов, прилавка для горячих напитков.

Мясо - рыбный цех - три разделочных стола, три электро мясорубки, три моечные раковины для мытья сырой продукции («СР», «СМ», «СК») и раковина для мытья рук с подачей холодной и горячей воды, три

единицы холодильного оборудования - в соответствии для хранения и обработки сырой продукции (рыбы, мяса, птицы).

Овощной цех - оборудован картофелечисткой, овоперезкой, столом с гигиеническим покрытием и маркировкой, моечные раковины для мытья срой продукции и раковина для мытья рук с подачей холодной и горячей воды.

Помещение для обработки яиц - оборудовано бытовым холодильником для хранения молочной продукции и суточных проб, раковиной для мытья яиц, овоскопом, столом, так же используются чашки с маркировкой.

Моечная - оборудована 3-мя моечными ваннами из нержавеющей стали для мытья столовой посуды, двухсекционной ванной для мытья стаканов и двухсекционной ванной для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря, с подводкой к ним холодной и горячей проточной воды через смесители с душевыми насадками на гибком пиланте, посудомоечной машинной, стеллажами для хранения столовой и кухонной посуды, двумя навесными полками для мелкого кухонного инвентаря.

Бытовое помещение для персонала - оборудовано раздельными шкапами (для хранения верхней, спец-одежды), столом для приема пищи, раковиной для мытья рук, предметами личной гигиены (одноразовые полотенца, мыло).

В столовой работает 7 человек: шеф повар, 3 повара, 2 кух. рабочих, кладовщик. Персонал пищеблока обеспечен санитарной одеждой. Производственный контроль в образовательном учреждении организован. Учреждением составлена программа (план) производственного контроля. Договор на проведение лабораторных исследований в рамках программы производственного контроля заключен с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в СК в Благодарненском районе».

Необходимая документация по питанию ведется кладовщиком. Ежедневно составляется меню-раскладка, проводится бракераж готовых блюд, осмотр открытых участков тела работников пищеблока на гнойничковые заболевания и зева - на катаральные явления. Суточные пробы отбираются: первые блюда, гарниры, третьи блюда, вторые блюда - поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются в стеклянную посуду и сохраняются в течение 48 часов в отдельном холодильнике для суточных проб. Посуда с пробами промаркирована с указанием приема пищи и датой отбора.

Примерное 10-дневное меню утверждено руководителем учреждения, меню разработано технологом ОООАБМО. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду за каждый день и в целом за период его реализации. Имеется ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей по возрастам. На каждое блюдо имеется технологическая карта. Для приготовления пищи и в питание детям на момент проверки используется йодированная соль, проводится «С» - витаминизация третьих блюд, используется аскорбиновая кислота. На момент осмотра доставка пищевой продукции осуществляется транспортом поставщиков.

Выявлены нарушения требований СП 2.4.36.48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно следующих пунктов:

подпункт 2.4.6.3 - в обеденном зале столовая мебель (табуреты), имеет покрытие с дефектами, что не позволяет проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

подпункт 2.6.5 - помещение для приготовления дезинфицирующих растворов не обеспечено горячей водой.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)

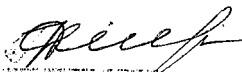
При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись: фотоаппарат сапон 09.04.2025 г. с 08:00 до 10:00 на территории, в помещениях пребывания детей, в производственных объектах и вспомогательных помещениях пищеблока, медицинского блока, санитарных узлов муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1» находящиеся по адресу: 356420, Ставропольский край, г. Благодарный, ул. Советская, 396.

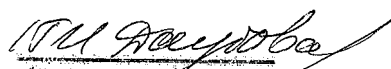
(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра: _____

Контролируемое лицо
(его представитель)

Участовавшие
(присутствовавшие) лица


(подпись)


(инициалы и фамилия)

Е.М.Попова

(подпись)

(инициалы и фамилия)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Ведущий специалист-эксперт
межрайонного территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Ставропольскому краю № 1
(должность лица, составившего протокол)



(подпись)

Л.В.Сухарева

(инициалы и фамилия)