



ПМ 13230041000105592369

Номер электронного паспорта профилактического мероприятия, 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 Республике Мордовия
(Управление Роспотребнадзора по Республике Мордовия)

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Республике Мордовия в Рузаевском,
Кадошкинском, Инсарском районах**

Республика Мордовия город Рузаевка, улица Луначарского, дом 181
тел./факс (83451) 2-47-20 E-mail: ruzzpp@moris.ru

ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

431430, Республика Мордовия, Инсарский
район, г. Инсар, ул. Советская, д. 22 "А"

(место составления)

от 10 апреля 2023г.

Время
10 час 00
мин.

И.о. начальника Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Республике Мордовия в Рузаевском, Кадошкинском, Инсарском районах –
Власова Светлана Александровна.

(должность, Ф.И.О. лица, составившего протокол).

Осмотр произведен на основании пункта 11⁴ постановления Правительства РФ от 10.03.2022
№ 336 "Об особенностях организации и осуществления государственного контроля
(надзора), муниципального контроля" **в присутствии** контролируемого лица (его
представителя)/**в отсутствие** контролируемого лица (его представителя) с применением
видеозаписи:

Директора МБОУ "Инсарская средняя общеобразовательная школа № 1" Гулькиной Елены
Владимировны

(ФИО, должность контролируемого лица (представителя))

Произведен осмотр

земельного участка (территории), здания, помещений и оборудования, водоснабжения и
канализации, производственных и складских помещений пищеблока; помещения для
изготовления пищевых продуктов; условий и режимов обработки оборудования, инвентаря,
тары; условий для соблюдения правил личной и производственной гигиены; помещений и
оборудования для хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, маркировки,
упаковки, готовых блюд на соответствие обязательным требованиям, осмотр пищевой
продукции, маркировки, упаковки на соответствие обязательным требованиям, осмотр на
соблюдение организацией положений Федерального закона №15-ФЗ от 23.02.2013г. «Об
охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий

потребления табака» (далее по тексту - ФЗ - №15); учредительные документы (устав, положение); технический паспорт на здание; примерное 10-дневное или 2-недельное меню; программы, методики и режимы воспитания и обучения в части гигиенических требований; приказ о назначении на должность руководителя учреждения; должностные инструкции на всех работников, ответственных за выполнение законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, о техническом регулировании; списки профессий, подлежащих периодическим медицинским осмотрам; личные медицинские книжки всех работников образовательной организации; акт заключительной комиссии по результатам медосмотра работников образовательного учреждения; сведения по количеству учащихся по классам, расписание учебных занятий и расписание факультативных занятий; письменные сведения о профилактических прививках персонала (против кори, против гриппа, против COVID – 19); журналы регистрации и контроля работы рециркуляторов установок и ультрафиолетовых бактерицидных установок; журналы учета проведения генеральных уборок; инструкции по применению дезинфицирующих средств для проведения текущей дезинфекции в общеобразовательной организации; график посещения столовой; график генеральной уборки; график проветривания помещений; акт технического состояния вентиляции; сопроводительная документация на моющие, дезинфицирующие средства, в том числе для обработки кожных поверхностей (декларация, свидетельство, инструкция по применению); ведомость контроля за рационом питания (накопительная ведомость); журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал проведения витаминизации третьих блюд; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; гигиенический журнал (сотрудники); сопроводительные документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья (товарные накладные с указанием сведений о сертификате соответствия или декларации о соответствии, маркировочные ярлыки на продукты); программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий, договор проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ; договор на вывоз твердых бытовых и жидких отходов, люминесцентных ламп, акты выполненных работ.

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

находящихся по адресу:

431430, Республика Мордовия, Инсарский район, г. Инсар, ул. Советская, д. 22"А"

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

Сведения о контролируемом лице:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Инсарская средняя общеобразовательная школа № 1»

наименование

ИНН

ОГРН

1309083332

1021300888080

Контролируемому лицу (его представителю) разъяснены их права и обязанности, предусмотренные ст. 36, ч.2 ст.11 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", ст.51 Конституции РФ

Гулькина Е.В. ✓

(ФИО, подпись)

Осмотр начал "10" апреля 2023 г. в "10" ч. "00" мин.

Осмотр окончен "10" апреля 2023 г. в "12" ч. "00" мин.

Технические средства не применялись.

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

указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, фотосъемки, аудиозаписи.

дата, время и место, а также условия их проведения)

Осмотром установлено:

Здания школы – двухэтажные, кирпичное, 2007, 1833 года постройки.

Территория земельного участка образовательного учреждения полностью ограждена забором, благоустроена, освещена. На территории учреждения выделены следующие зоны: зона застройки, физкультурно-спортивная, хозяйственная. Физкультурно-спортивная зона представлена спортивной площадкой с искусственным покрытием, футбольным полем.

Для сбора отходов на территории образовательного учреждения оборудована контейнерная площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, установлен 1 контейнер с крышкой, очистка мусоросборников проводится своевременно. На оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами имеется договор № 1092166564 от 24.01.2023г. с ООО "РЕМОНДИС Саранск".

Проектная вместимость учреждения - 500 человек, фактическая вместимость - 429 человек.

Класс-комплектов – 20. Количество классов: 1-4 – 8; 5-9 – 10; 10-11- 2

Списочный состав по классам: 1 "А" кл. – 18 чел., 1 "Б" кл. – 20 чел., 2 "А" кл. – 21 чел., 2 "Б" кл. – 18 чел., 3 "А" кл. – 20 чел., 3 "Б" кл. – 25 чел., 4 "А" кл. – 22 чел., 4 "Б" кл. – 19 чел., 5 "А" кл. – 24 чел., 5 "Б" кл. – 21 чел., 6 "А" кл. – 28 чел., 6 "Б" кл. – 27 чел., 7 "А" кл. – 25 чел., 7 "Б" кл. – 25 чел., 8 "А" кл. – 19 чел., 8 "Б" кл. – 17 чел., 9 "А" кл. – 25 чел., 9 "Б" кл. – 24 чел., 10 "А" кл. – 5 чел., 11 "А" кл. – 16 чел.

Здание школы обеспечено централизованным холодным и горячим водоснабжением (горячая вода от электроводонагревателей), канализацией. Отопление – централизованное.

Освещение: совмещенное. Естественное боковое, через оконные проемы; искусственное общее, представлено люминесцентными лампами. Чистка осветительной арматуры светильников проводится 2 раза в год и по мере загрязнения. Классные доски в учебных помещениях оборудованы дополнительным искусственным освещением (софитами).

Питьевой режим соответствует требованиям санитарных правил, установлен питьевой фонтанчик, а так же используется питьевая вода расфасованная в емкости по 0,5 л., одноразовыми стаканчиками обеспечены. Документы, подтверждающие качество и безопасность питьевой воды имеются.

Вентиляция естественная от вентиляционных каналов в стенах здания, фрамуг, дверей по кабинетам школы и механическая на пищеблоке школы. Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется с помощью термометров.

Все обучающиеся в общеобразовательном учреждении обучаются закрепленным за каждым классом учебном помещении.

На момент осмотра все помещения находятся в удовлетворительном состоянии. Отделка стен и потолков соответствует требованиям санитарных правил и нормативов. Стены в учебных помещениях имеют отделку допускающую проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.

Полы по классам покрыты линолеумом, в рекреации, на пищеблоке, в туалетных комнатах керамическая плитка. Потолок в учебных помещениях и рекреации - амстронг.

Гардеробы для учащихся оборудованы вешалками, полками для обуви, размещены на 1 этаже учреждения.

Учебные помещения площадью 51,45 кв.м. - 81,25 кв.м. Учебных помещений для

организации образовательного процесса выделено достаточно.

Школьная мебель – столы ученические 2-х местные, расстановка 3-х рядная, стулья ученические. Школьная мебель имеет соответствующую маркировку. Обучающие 1-4 и 5-11 классов размещаются в закрепленных за каждым классом учебном кабинете.

В кабинете информатики площадью 81,2 кв.м установлены 10 компьютеров, нормы площади соблюдаются. На рабочем месте обучающегося с компьютером предусмотрено местное освещение (настольные лампы)

Спортивный зал площадью 233,0 кв.м. Текущая уборка в спортивном зале проведена. Спортивным инвентарем обеспечены. При спортивном зале оборудованы раздевалки.

В классных журналах, листы здоровья оформлены в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

На день проверки влажная уборка в помещениях проведена качественно. Санитарно-технические приборы находятся в исправном состоянии. Туалетная бумага, бумажные полотенца, жидкое мыло, антисептики, туалетное мыло имеется в достаточном количестве. Унитазы оборудованы сиденьями, дезинфицирующими средств для уборки туалетов, обработки санитарно-технического оборудования достаточно. Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению, хранится в отдельном

Учебные занятия проводятся в 1 смену, начало занятий в 08:00. Образовательная недельная нагрузка для учащихся 2-4, 5-9, 10-11 классов распределена в течение учебной недели в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов, для 2-4 классов - 5 уроков; для обучающихся 5-6 классов - 6 уроков; для обучающихся 7-9 классов - 6 уроков. Для предупреждения переутомления в течение недели для обучающихся организован облегченный день (в среду или четверг). Организация факультативных занятия и занятия по программам дополнительного образования для учащихся 5-11 классов запланированы на дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Между началом факультативных (дополнительных) занятий и последним уроком организован перерыв 20 минут.

Продолжительность уроков для учащихся 2-11 классов составляет 45 минут. Продолжительность перемен между уроками составляет 10 минут, 2 большие перемены после 2 и 3 уроков по 20 минут.

В учреждении организованы 2 группы продленного дня, время пребывания до 16:00.

Медицинское обслуживание организуется работниками ГБУЗ РМ «Инсарская ЦРБ». На оказание медицинских услуг заключено соглашение.

Ежедневный утренний прием детей и сотрудников в учреждение проводится с обязательным проведением термометрии бесконтактным термометром. Сведения регистрируются в специальном журнале.

Для детей предусмотрен обеденный зал на 144 посадочных места. В обеденном зале установлено 6 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды, имеются одноразовые бумажные полотенца, жидкое мыло.

Столовая имеет внутреннюю систему холодного водоснабжения, горячая вода установлены водонагреватели. Подводка холодной и горячей воды имеется к мочным ваннам и раковинам для мытья рук через смесители. Все мочные ванны и раковины подключены к системе канализации.

Все производственные помещения оборудованы в соответствии с требованиями санитарных правил. Раздаточная зона оснащена мармитом для первых, вторых и третьих блюд, стеллаж для чистой посуды. Горячий цех оснащён электроплитой, жарочным шкафом, установлен пароконвектомат, электрический котел. Мясо-рыбный цех оборудован рабочими промаркированными столами (2 шт.), установлены 2 мочные ванны, электрическая мясорубка. Овощной цех оборудован разделочными рабочими столами, мочными ваннами. Складское помещение для хранения пищевых продуктов, оборудовано стеллажами.

Выделена зона для мытья кухонной и столовой посуды. Установлено 5-ти секционные мочные ванны для мытья столовой посуды и столовых приборов, 2 мочные ванны для мытья кухонной посуды. В исправном состоянии установлена посудомоечная машина. Инструкции по режиму мытья столовой и кухонной посуды имеются. Оборудованы стеллажи для хранения чистой посуды. При мытье посуды используется ветошь и щётки.

Для раздельного хранения сырья и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные: оборудование (в

исправном состоянии), разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи), кухонная посуда.

Санитарно-бытовые помещения: комната отдыха, туалетная комната для персонала, душевая. Установлен шкаф для хранения личной и санитарной одежды.

Разведение дезинфицирующих средств осуществляется сотрудником пищеблока.

Для обеззараживания воздуха на пищеблоке используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, журнал учета работы бактерицидной установки для обеззараживания воздуха ведется.

Ведется журнал ежедневного осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Для исключения риска загрязнения пищевой продукции работники пищеблока личные вещи хранят отдельно от рабочей одежды и обуви. Специальной одеждой, фартуками и головными уборами обеспечены; используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов.

Организатором горячего питания в учреждении является ООО "Межрегиональная кейтеринговая компания" (ООО "МКК") (ИНН 1327013962 ОГРН 1111327001675 юридический адрес: 430904, Республика Мордовия, г. Саранск, р.п. Ялга, ул. Пионерская, д. 10) согласно контракта от 14.03.2023г. на оказание услуг по организации питания обучающихся школьного возраста в МБОУ "Инсарская средняя общеобразовательная школа № 1" Инсарского муниципального района.

Представлено примерное по возрасту меню для учащихся и отдельно примерное меню для детей страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании. В учреждении 7 детей с диагнозом "Сахарный диабет".

Ассортиментготавливаемых блюд разнообразный, запрещенных блюд в меню нет.

1 раз в 10 дней медицинским работником проводится контроль за выполнением среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка.

Для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры. Документация по контролю за питанием: "Журнал бракеража готовой пищевой продукции", "Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции" ведется регулярно.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке медицинским работником отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточных проб осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости с плотными крышками, отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +4,0°С.

На день проверки влажная уборка помещений проведена, оборудование, инвентарь содержатся в чистоте, уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку.

На все пищевые продукты имеются документы, подтверждающие их качество и безопасность, маркировочные ярлыки оставлены.

На оказание услуг по проведению дератизации, дезинфекции, дезинсекции имеется договор с ФФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии по РМ в МО Рузасевка" от 03.03.2023. № 5/000159.

На объекте осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, проводятся лабораторные исследования и испытания согласно договору № 1/001990 от 27.10.2022г.

Холодильного оборудования выделено достаточно. Ежедневно регистрируются показатели в "Журнале учета температурного режима холодильного оборудования".

Число работающих в столовой - 4 человека (старший повар, повар, 2 кухонных работника) медицинский осмотр пройден в установленные сроки. Отметки о прохождении профессиональной гигиенической аттестации и подготовки имеются.


Представлены на контроль личные медицинские книжки. Согласно штатного списка сотрудников образовательного учреждения – 57 человек. У всех сотрудников имеются отметки о прохождении периодического медицинского осмотра в полном объеме и отметки о прохождении гигиенического обучения и аттестации.

иных предметах, а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов))

К протоколу прилагается

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

Контролируемое лицо
(его представитель)



(подпись)

Е.В. Гулькина
(инициалы и фамилия)

Участвовавшие
(присутствовавшие) лица

(подпись)

(инициалы и фамилия)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по РМ
в Рузасвском, Кадошкинском,
Инсарском районах
(должность лица, составившего протокол)



(подпись)

С.А. Власова
(инициалы и фамилия)

