

ПМ13240041000110034713



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)

Дальняя ул., д.7, г. Саранск, Республика Мордовия, 430030
тел./факс (8342) 24-58-16 E-mail: sen@moris.ru <http://www.13.rospotrebnadzor.ru>
ОКПО 71747777, ОГРН 1051326005378, ИНН/КПП 1326193381/132601001

ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

431521, Республика Мордовия,
Лямбирский район, село Пензятка,

Юбилейная ул., д.5а
(место составления)

от 09 апреля 2024г.

время 10 час. 00мин.

Ведущий специалист - эксперт отдела санитарного надзора Бегунова Вера Юрьевна

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

Осмотр произведен на основании пункта 11⁴ постановления Правительства РФ от 10.03.2022 N 336 "Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля" **в присутствии** контролируемого лица (его представителя)/в отсутствии контролируемого лица (его представителя) с применением видеозаписи:

директора МОУ "Пензятская СОШ" Заликовой Н.Х.

(Ф.И.О, должность контролируемого лица (представителя))

Произведен осмотр

земельного участка (территории), здания, помещений и оборудования, водоснабжения и канализации, производственных и складских помещений пищеблока общеобразовательного учреждения; 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, готовых блюд в МОУ "Пензятская СОШ", осмотр объекта на проведение противоэпидемических (профилактических) мероприятий, на соблюдение Федерального закона «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» от 23.02.2013г. № 15-ФЗ;

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

находящихся по адресу: 431521, Республика Мордовия, Лямбирский район, село Пензятка,

Юбилейная ул., д.5а

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

Сведения о контролируемом лице:

наименование

ИНН

1315099130

ОГРН

1021301064234

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

Заликова Н.Х.

(ФИО, подпись)

Осмотр начат "09" апреля 2024 г. в "10" ч. "00" мин.

Осмотр окончен "09" апреля 2024 г. в "14" ч. "00" мин.

Видеозапись, фотосъемка, аудиозапись 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:

09.04.2024г. 10:00 час. в ходе планового профилактического визита, проведенного с целью выполнения плана работы Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия на 2024 год и контроля за соблюдением требований санитарного законодательства Российской Федерации в отношении Муниципального общеобразовательного учреждения Республики Мордовия "Пензятская средняя общеобразовательная школа" Лямбирского муниципального района Республики Мордовия (МОУ "Пензятская СОШ"), по адресу: (юридический и фактический) 431521, Республика Мордовия, Лямбирский район, село Пензятка, Юбилейная улица,5а, мною, ведущим специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия Бегуновой Верой Юрьевной установлено следующее: проведено обследование территории, земельного участка, образовательного учреждения, зданий, помещений и оборудования, водоснабжения и канализации, санитарного состояния помещений, организации питания обучающихся, обследование производственных и складских помещений пищеблока с целью контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований законодательства о качестве и безопасности пищевых продуктов при организации питания детей; обследование условий изготовления пищевых продуктов; контроль за наличием условий и соблюдением режимов обработки оборудования, инвентаря, тары, условий для соблюдения правил личной и производственной гигиены, условий хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, готовых блюд, контроль за организацией и проведением дератизационных, дезинсекционных мероприятий, контроль за соблюдением их сроков годности, анализ режима обучения и воспитания обучающихся, контроль за наличием личных медицинских книжек и прохождения в полном объеме медицинского осмотра, гигиенического обучения и аттестации работниками общеобразовательных учреждений всех типов и видов по приказу Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011г. №302, контроль за вывозом ТБО, отходов 1 класса опасности (люминесцентных ламп), контроль за соблюдением Федерального закона «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» от 23.02.2013г. № 15-ФЗ,

Образовательное учреждение размещается в отдельно стоящем двухэтажном кирпичном здании (+подземный), с общей площадью 2022,5 кв.м, проектной вместимостью

180 человек. На момент обследования фактическое количество обучающихся - 123, из них из малоимущих семей-12 уч., с ОВЗ- 2 уч., инвалидов- 3(из них- 1 на дому); 1- 4 кл. - 47 учеников. Группу продленного дня посещает 25 человек, занятия проводятся в одну смену.

Функционирование образовательного учреждения осуществляется на основании санитарно-эпидемиологического заключения на здания, строения, помещения, оборудование и иное имущество. Учреждение в качестве вида деятельности осуществляет образовательную деятельность по образовательным программам. Предметом деятельности Учреждения являются общественные отношения, возникающие в сфере образования в связи с реализацией права на образование, обеспечением государственных гарантий прав и свобод человека в сфере образования и созданием условий для реализации прав граждан на получение бесплатного образования. Используемый режим воспитания и обучения соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. План работы школы утвержден.

Здание обеспечено централизованным водоснабжением, канализацией, электричеством, отоплением, естественным и искусственным освещением. Внутренние системы водоснабжения и канализации, отопления, освещения в здании учреждения в рабочем состоянии. Питьевой режим организован посредством выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) и имеет документы об оценке (подтверждения) соответствия (договор купли продажи (поставки) питьевой воды, декларация о соответствии и свидетельство о гос. регистрации прилагаются).

На каждом этаже школы размещаются туалетные комнаты для детей разного пола и 1- для сотрудников, 2 - при спортзале. Всего туалетных комнат -7, которые оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах, умывальные раковины обеспечены мылом, бумажными полотенцами, антисептиками. Ежедневная уборка туалетов проводится с использованием моющих и дезинфицирующих средств, дезинфекционные растворы готовят в соответствии инструкцией перед непосредственным их применением (инструкция по применению средства дезинфицирующего «таблетки Хлорные Номер1» прилагается).

Для приготовления дезинфицирующих растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств на 1 этаже (в недоступном для детей месте) выделено отдельное помещение.

Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудованы классными досками. Во всех учебных кабинетах (15) имеются раковины с подводкой горячей и холодной воды, средства личной гигиены (жидкое мыло, бумажные полотенца, антисептики для обработки рук). Учебная мебель (столы и стулья) обеспечена цветовой маркировкой. Дети рассажены с учетом роста, наличия заболеваний (дыхания, слуха и зрения). Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, осуществляется организацией с помощью термометров. Расписание уроков составлено с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся (прилагается).

В рамках плана мероприятий в школе организована работа центра образования «Точка роста» (как структурного подразделения общеобразовательной организации), а именно: кабинет формирования цифровых и гуманитарных компетенций, а также кабинет для проектной деятельности, которые обеспечены современным оборудованием. Таким образом, Центр образования «Точка роста» выполняет функцию общественного пространства для развития общекультурных компетенций, цифровой грамотности, проектной деятельности, творческой, социальной самореализации детей, педагогов, родительской общественности, обеспечивает формирование современных компетенций и навыков у обучающихся.

Естественное и искусственное освещение в школе соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к естественному, искусственному и совмещенному освещению общественных зданий. Все источники искусственного освещения находятся в исправном состоянии.

На основании договора об оказании услуг по проведению дератизации, дезинфекции, дезинсекции ФБУЗ «Центром гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия» в школе

отсутствуют грызуны и насекомые (копия договора об оказании услуг прилагается). Вывоз ТКО проводится Региональным оператором на основании договора от 11.01.2024г. (прилагается).

В целях минимального контакта между детьми возрастных групп прием осуществляется из разных входов/выходов здания (3) (график прихода обучающихся прилагается). Оборудованы отдельные гардеробы (3) для обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов. Гардеробы оснащены крючками для раздельного хранения одежды и местом для хранения обуви, установлены лавки.

Режим двигательной активности детей организован с учетом возрастных особенностей и состояния здоровья. Для улучшения здоровья школьников и физического развития, включены различные формы двигательной деятельности: занятия физической культурой в помещении и на воздухе, физкультурные минутки, подвижные игры, спортивные упражнения, ритмическая гимнастика, занятия на тренажерах и др. Для реализации двигательной деятельности детей используется оборудование и инвентарь физкультурного зала и спортивных площадок в соответствии с возрастом и ростом воспитанников. Спортивный зал размещен на 1 этаже.

При организации режима пребывания детей в образовательной организации с 8.00 - 14.14, организовано 2-х разовое питание (график посещения школьной столовой прилагается).

Пищеблок организации размещен на первом этаже и эксплуатируется в соответствии с проектом. Технологическое оборудование размещено с учетом обеспечения свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение.

Поставщиками пищевых продуктов являются: ООО «Застава», АО «Агрофирма «Октябрьская», ИП Дергунов О.Г. (договора оказания услуг на поставку продуктов питания прилагаются).

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школе осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) хранятся до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом, завхозом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании (2) осуществляется ежедневно, результаты заносятся в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании».

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

В целях профилактики недостаточности витамина С проводится витаминизация третьего блюда (компота или киселя). Данные напитки готовятся непосредственно перед раздачей, ответственным лицом (поварами) в соответствии с инструкцией изготовителя. Данные о витаминизации заносятся в «Журнал проведения витаминизации третьих блюд».

В МОУ "Пензятская СОШ" питание детей осуществляется посредством реализации основного (организованного) 10 –дневного меню, согласованного и утвержденному руководителем (копия меню прилагается). Меню (ежедневное) вывешивается в доступных для родителей местах. Блюда готовятся на основании технологических карт установленного образца.

В рацион питания учеников включены все основные группы продуктов – мясо, рыба, молоко и молочные продукты, яйца, овощи и фрукты, сахар, кондитерские изделия, хлеб, крупа и др. (накопительная ведомость по расходу продуктов питания за последние 10 дней, сведения о выполнении натуральных норм продуктов питания за март-апрель 2024 года

комиссии, результаты которого фиксируются в специальном журнале «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках, ответственным лицом, назначенным внутренним приказом по школе, отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции, в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости, со сроком хранения не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при определенном температурном режиме. В помещениях пищеблока, столовой проводится регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с утвержденным графиком (копии паспорта и руководство по эксплуатации облучателя медицинского бактерицидного прилагается, график проветривания). Первые и вторые блюда готовятся на двух 4-х комфорочных электрических плитах. Приготовленные блюда в период раздачи находятся на мармите или на электрических плитах, которые позволяют сохранять нужную для готовых блюд температуру. Блюда раздаются поваром в горячем виде непосредственно в момент прихода детей в столовую. Оборудование пищеблока: тепловое, технологическое, холодильное находится в рабочем состоянии. Вентиляция (принудительная) находится в рабочем состоянии (прилагается испытательный акт комиссии). Пищеблок обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборами. Оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда промаркированы. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды.

В столовой имеются 3 раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, созданы условия для гигиенической обработки рук с применением кожного антисептика. Столовая рассчитана на 60 посадочных мест, оборудована столами и стульями.

В школе проводятся противоэпидемические мероприятия, включающие:

- ежедневную уборку всех помещений влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств при открытых окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.) (график текущей уборки помещений прилагается);
- гигиеническую обработку рук с применением кожного антисептика при входе в здание, в приемных групповых ячеек, в помещениях приема пищи (буфетных), санитарных и туалетных комнатах;
- генеральную уборку 1 раз в неделю (график генеральной уборки на 2024г. прилагается)
- сотрудники, участвующие в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающий персонал работают с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания и перчатках.
- мытье посуды и столовых приборов осуществляется ручным способом с ее обработкой дезинфицирующим средством «Ньюжавел» в соответствии с инструкцией по его использованию (Инструкция по приготовлению дезинфицирующего раствора «Ньюжавел» для посуды прилагается).

Поверхности столов и стульев не имеют дефектов и повреждений и выполнены из материалов стойких к воздействию влаги, моющихся и поддающихся обработке дез. средствами. Они промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

Пищеблок школы для мытья столовой посуды оборудованы двухгнездными мойками с подводкой к ним холодной и горячей воды (инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяющихся моющих и дезинфицирующих средств).

Все сотрудники (27) образовательного учреждения проходят предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил (гигиеническую аттестацию). Каждый работник имеет личную медицинскую книжку, в которую внесены результаты

инфекционных и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. Помещение медицинского назначения оборудованы раковиной для мытья рук, с подводкой холодной и горячей воды со смесителем. Медицинский кабинет оснащён письменным столом, стульями, кушеткой, шкафами, медицинским столиком, холодильником, ведром с педальной крышкой, а также необходимым для осуществления медицинской деятельности инструментарием и приборами. Имеется соглашение о сотрудничестве между образовательной организацией и медицинской организацией по оказанию первичной медико-санитарной помощи обучающимся от 09 января 2024года с ГБУЗ РМ «Детская поликлиника № 3» .

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья».

Ответственным лицом за организацию и полноту выполнения всех санитарных правил в образовательном учреждении является директор.

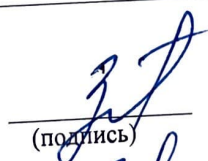
В ходе осмотра нарушений обязательных требований санитарного законодательства не установлено.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах, а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов)

К протоколу прилагается: копии: устава; приказа о назначении на должность директора №14-л от 24.07.2000г.; должностной инструкции директора образовательной организации; примерное повозрастное меню; меню – требования; ведомость контроля за рационом питания март 2024г. (возраст 7-11 лет), режим работы и график посещения столовой; расписание уроков; договор №1/001564 от 25.07.2023г об оказании услуг по проведению дератизации, дезинфекции, дезинсекции; Договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «Ремондис Саранск» от 09.01.2024 г. №1152168392, графика генеральной уборки МОУ «Пензятская ООШ» на 2024год;

Заявлений и замечаний от участвующих лиц в ходе и по окончании осмотра не поступило

Контролируемое лицо
(его представитель)
Директор


(подпись)

Заликова Н.Х.
(инициалы и фамилия)

Участовавшие
(присутствовавшие) лица


(подпись)

(инициалы и фамилия)

Ведущий специалист – эксперт
(должность лица, составившего протокол)


(подпись)

Бегунова В.Ю.
(инициалы и фамилия)