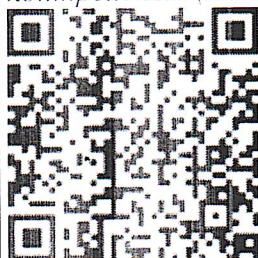


Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий
Учетный № 38250041000118014329

Дата « 13 » мая 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 ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
В Г. ЧЕРЕМХОВО, ЧЕРЕМХОВСКОМ И АЛАРСКОМ РАЙОНАХ, Г. СВИРСКЕ
(Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области
в г. Черемхово, Черемховском и Аларском районах, г. Свирске)

Плеханова ул., д. 1, г. Черемхово, 665413
Телефон 8 (395-46) 5-64-70 факс 8 (395-46) 5-60-81
E-mail: cheremkhovo@38.rospotrebnadzor.ru <http://www.38.rospotrebnadzor.ru/>

«18» июня 2025 года, 17 час.00 мин.

(дата и время составления акта)

П.Кутулик (место составления акта)

Акт профилактического визита

1. Профилактический визит проведен в соответствии с _____ пункт 11.4 Постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 в отношении государственных, муниципальных и частных образовательных организаций, реализующих образовательные программы дошкольного и начального общего образования, основного общего, среднего общего и среднего профессионального образования, образовательных организаций высшего образования,

государственных и муниципальных учреждений, осуществляющих деятельность в области здравоохранения, социального обслуживания детей, общественного питания детей (в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг

(указывается основание проведения профилактического визита)

2. Профилактический визит проведен в отношении: — **МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ МОГОЕНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИНН 8501003871; ОГРН 1028500567468**, лагерь с дневным пребыванием, **чрезвычайно-высокий риск.**

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): **Иркутская область, Аларский район, с. Могоенок, ул. Лесная, 1 А**

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с « 03 » июня 09 час. 00 мин 2025 г.

по « 18 » июня 17 час. 00 мин 2025 г.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита продлен на срок, необходимый для проведения экспертизы. испытаний (нужное подчеркнуть) на основании: _____

(указывается основание для продления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления проведения профилактического визита)

с « » г.

по « » г.

5. Профилактический визит проведен: Федориновой Натальей Ильиничной, заместителем начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Черемхово, Черемховском и Аларском районах, г. Свирске

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты:

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов).

2)

эксперты

(экспертные

организации):

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» аккредитован Федеральной службой по аккредитации:

- в качестве испытательного лабораторного центра (уникальные номера записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц: № RA.RU. 21IO01 от 26.08.2015, RA.RU.21OP15 от 03.08.2022), испытательная лаборатория филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области" в Ангарском городском округе (уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц: № RA.RU.21OM42 от 14.01.2022);

- в качестве органа инспекции (номер записи об аккредитации в реестр аккредитованных лиц № RA.RU. 710079 от 03.07.2015)

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица:

Григорьева Н.А., начальник ЛДП

(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	да
О видах, содержании и об интенсивности мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	

Осуществлено консультирование контролируемого лица	да
--	----

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: с «03» июня с 11 час.40 мин 2025 г.

по «03» июня 12 час 40 мин 2025 г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

2) отбор проб (образцов)

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: с «03» июня с 10 час. 15 мин 2025 г.

по «03» июня 10 час 25 мин 2025 г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

3) испытание

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: с «03» июня с 15 час. 45 мин 2025 г.

по «11» июня 11 час 02 мин 2025 г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита была проведена оценка уровня соблюдения контролируемым лицом обязательных требований, установлено:

« 03 » июня 2025 г. с 11 час.40 мин. до 12 час. 40 мин в МБОУ Могоеновская СОШ, по адресу : Иркутская область, Аларский район,с. Могоенок, ул. Лесная,1 А установлено:

ЛДП начал работу с 26.05.2025 года, согласно приказа об открытии. Количество детей- 50. Продолжительность смены-21 день. Будет работать до 19.06.5 ода. Перед началом работы на территории ЛДП проведена акарицидная обработка, в помещениях проведена дезинсекция, дератизация.

Школа размещается на обособленном земельном участке. Территория огорожена. На территории выделены следующие зоны: зона отдыха, хозяйственная и учебно-опытная, физкультурно-спортивная зона.

Для сбора мусора установлены 2 металлические емкости, объемом 200л с крышками, на твердом покрытии.

Территория имеет наружное искусственное освещение.

Школа размещается в одноэтажном кирпичном здании . Год постройки-1969.

Водоснабжение- привозное. Для хранения воды установлены емкости в туалетной комнате, на пищеблоке. Питьевой режим организован с использованием бутилированной воды. Установлено 2 диспенсера на пищеблоке и учебном корпусе, имеется набор стаканов.

Отопление- электрическое.

Гардероб для детей начального звена расположен в коридоре крыла для начальных классов, для детей среднего и старшего звена выделено специальное помещение.

Состав помещений соответствует заявленной.

Внутренняя отделка помещений соответствует гигиеническим требованиям.

Спортивный зал размещается в здании школы. Площадь спортивного зала- 147,9 кв. м.

Имеется раздевальная для мальчиков, инвентарная, раздевальная для девочек.

Отопление- электрическое.

Все основные помещения имеют естественное освещение. Искусственное освещение представлено светодиодными лампами.

Водоснабжение в школе – привозное. Вода хранится в 3 –х 200л емкостях.

Имеется теплый туалет на выгребе, размещенный в крыле начальных классов. Оборудованы 2 кабинки(для мальчиков и девочек).

В кабинке для девочек установлено 2 унитаза, имеется держатель для туалетной бумаги, туалетная бумага на момент проверки имеется. В кабинке для мальчиков установлено 2 унитаза и 1 писсуар, имеется держатель для туалетной бумаги, на момент проверки туалетная бумага имеется. В туалетной комнате установлены 4 умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды. Вода- привозная. Вода хранится в 2-х пластмассовых емкостях по 500 л.

Внутренняя отделка туалетной комнаты представлена следующим образом: стены на всю высоту и потолок окрашены краской, полы покрыты линолеумом.

Медицинское обслуживание учащихся осуществляет Могоеновский ФАП. В школе выделен мед. кабинет, общей площадью 35 кв. м.

Имеется след.набор помещений:

-кабинет приема;

-процедурный;

-ожидаल्या.

Мед. осмотр, гигиеническое обучение пройдено. Работниками пищеблока пройдено обследование на носительство вирусных кишечных инфекций.

Пищёблок размещается в отдельно стоящем здании.

Обеденный зал, площадью 89,88 кв.м., рассчитан на 50 посадочных мест. Обеденный зал оборудован обеденными столами и скамейками, стационарным бактерицидным рециркулятором воздуха. Покрытие столов и скамеек позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию. При входе в обеденный зал установлены 3 раковины с подводкой холодной и горячей воды для мытья рук детей, что соответствует п.3.4.3. СП 2.4.3648-20 (норматив- 1 умывальник на 20 посадочных мест), жидкое мыло с дозатором, одноразовые бумажные полотенца на держателях, емкость для сбора ТБО;

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи, обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств (согласно утвержденной инструкции, вывешенной в обеденном зале). Используется специально выделенная ветошь и промаркированная тара для мытья столов.

Ветошь в конце рабочего дня замачивают в воде при температуре не ниже 45 градусов С с добавлением моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают, просушивают и хранят в промаркированной таре, для чистой ветоши (согласно утвержденной инструкции, вывешенной в помещении для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов находящемся на территории пищеблока).

Пищеблок расположен в отдельно стоящем одноэтажном здании, работает на продовольственном сырье (овощи, фрукты) и полуфабрикатах высокой степени готовности (мясных) и сырой продукции (мясо кур, рыба).

Вход на пищеблок для поставки пищевой продукции отдельный, расположен со стороны хозяйственной зоны.

В пищеблок входят помещения: горячий цех с условно выделенными зонами: варочная зона, зона приготовления холодных закусок, раздаточная; овощной цех, мясо-рыбный цех, моечная для кухонной и столовой посуды горячего цеха, помещение для хранения овощей, помещение для хранения сыпучих продуктов, помещение для холодильного оборудования, моечная для кухонной посуды овощного и мясо-рыбного цехов.

Для хранения запаса сырых овощей и фруктов используется помещение для хранения овощей. Запас сырого продовольствия (рыба, курица) и полуфабрикатов высокой степени готовности хранится в помещении с холодильным оборудованием. Сыпучие продукты, консервы- в помещении для хранения сыпучих продуктов. Сырое продовольствие (рыба, курица) и полуфабрикаты высокой степени готовности находятся в среднетемпературных и низкотемпературных холодильниках с соблюдением товарного соседства на промаркированных полках.

площадь пи щеблока 38.94 м².

Наименование	Оборудование помещения
Горячий цех с условно выделенными зонами Варочная зона	- 4-х конфорочная электрическая печь. -холодильник среднетемпературный «суточные пробы»
Зона раздачи	-печь мармитная -термощуп -стол ГП -стол для нарезки хлеба
Зона приготовления	- бактерицидный рециркулятор

Возле раковин для мытья рук предусмотрены в держателе бумажные полотенца, жидкое мыло, емкость для сбора ТБО. Все производственные моечные ванны в местах присоединения к канализационной сети имеют воздушные разрывы.

Термометр для контроля температуры блюд на линии раздачи имеется. Моечные ванны оборудованы смесителями с гибким шлангом с душевой насадкой.

Для порционирования блюд, приготовления холодных закусок, салатов, имеются одноразовые перчатки.

Имеются моечные ванны для обработки сырой овощной продукции (первичной и вторичной обработки сырых овощей). Для ополаскивания очищенных сырых овощей имеется дуршлаг.

Предусмотрена моечная ванна для промывания фруктов и овощей, используемых без термообработки; круп; тары консервированной продукции.

Разделочные доски и разделочные ножи хранятся на рабочих местах, доски в вертикальном положении, ножи на вертикальном магнитном держателе. Разделочные доски деревянные, гладко выструганные, без трещин, щелей и зазоров. Весь кухонный инвентарь промаркирован.

Спецодеждой персонал: для каждого работника имеются индивидуальные фартуки, халаты, косынки, брюки в количестве не менее трех комплектов на одного работника. Хранение спецодежды персонала пищеблока и их верхней одежды предусмотрено в разных шкафах, установленных в комнате для персонала.

Пищеблок обеспечен отдельным уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, которые хранятся в отдельном помещении для хранения уборочного инвентаря. Помещение закрывается на замок. Выделен отдельный уборочный инвентарь для каждого цеха, инвентарь промаркирован. Имеются ведра с крышками для пищевых отходов.

Поточность технологических процессов сырой и готовой продукции на пищеблоке соблюдается. Пищевая продукция поступает в помещение для хранения сырых овощей, в помещение для сыпучих продуктов и в помещение с холодильным оборудованием через отдельный вход с улицы со стороны хозяйственной зоны сквозь коридор. Затем, из помещения с холодильным оборудованием сырая продукция (мясо, рыба) поступает в мясо-рыбный цех, а полуфабрикаты высокой степени готовности в горячий цех. Сырые овощи из помещения для хранения сырых овощей поступают в овощной цех. Обработанная сырая продукция поступает в горячий цех. Готовая кулинарная продукция выдается в обеденный зал через окно раздачи с мармита.

Соблюдение поточности чистой и использованной грязной кухонной посуды горячего цеха: грязная кухонная посуда поступает в моечную кухонной и столовой посуды с рабочих мест. После мытья, чистая кухонная посуда сушится на стеллаже для кухонной посуды и поступает на рабочие места производственных помещений пищеблока.

Соблюдение поточности чистой и использованной грязной кухонной посуды овощного и мясо-рыбного цехов: грязная кухонная посуда из каждого цеха поступает в моечную кухонной посуды овощного и мясо-рыбного цехов через окна приема грязной посуды. После мытья, чистая кухонная посуда через коридор поступает в соответствующие цеха, сушится на полках, расположенных внизу производственных столов и поступает на рабочие места производственных помещений цехов.

Соблюдение поточности чистой и грязной столовой посуды: из окна приема грязной посуды столовая посуда поступает в помещение для мойки кухонной и столовой посуды.

Затем сушится на стеллаже для хранения столовой посуды, оттуда, через дверь поступает в зону раздачи горячего цеха.

Исключены встречные потоки движения посетителей и персонала.

Все производственные столы, предназначенные для обработки сырой и готовой продукции цельнометаллические, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, отвечающее требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, что соответствует п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20. Обеспеченность разделочным инвентарем и кухонной посудой соответствует нормативным требованиям. Разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) промаркированы, что соответствует п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Хранение всего разделочного инвентаря для сырой и готовой продукции осуществляется на рабочих местах (разделочные доски на ребре, разделочные ножи на магнитном держателе), что соответствует п.3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Овощные нарезки или салаты до момента реализации временно хранятся в холодильнике для хранения суточных проб на отдельных промаркированных полках.

Инструкция по обработке овощей, предназначенных для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки имеется.

Пробы отбираются прокипяченными ложками в прокипяченную посуду.

Деформированная или с дефектами и механическими повреждениями кухонная посуда, инвентарь отсутствуют, что соответствует п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Хранение чистой кухонной посуды осуществляется на стеллаже для хранения кухонной посуды. Инструкции по мытью кухонной посуды с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств воды имеются.

Для хранения и обработки ветоши, используемой для мытья посуды, предусмотрены две емкости с крышками «для обработки ветоши» и «чистая ветошь».

Рабочие столы на пищеблоке после каждого приема пищи промывают горячей водой с моющими средствами. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств: столы в обеденном зале подвергаются уборке после каждого использования, что соответствует санитарным нормам; в помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Скоропортящаяся продукция хранится в холодильниках, установленных в помещении с холодильным оборудованием, с соблюдением товарного соседства на промаркированных полках. Количество и объем холодильного оборудования соответствует количеству и ассортименту скоропортящейся продукции, поставляемой на пищеблок. Соблюдение температурного режима в холодильнике контролируется термометрами и фиксируется в журнале «учета температурного режима холодильного оборудования».

Запас сырых овощей и фруктов хранится на стеллаже в помещении для хранения сырых овощей. Сыпучая, консервированная продукция хранится в помещении для хранения сыпучих продуктов на стеллажах. Все продукты хранятся в таре поставщика с соблюдением товарного соседства.

Для соблюдения температуры и влажности складские помещения оснащены приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Для организации питьевого режима используется бутилированная вода, доставляемая по договору на поставку питьевой бутилированной воды.

Для обработки, хранения уборочного инвентаря и приготовления дезрастворов используется отдельное помещение: два из них находятся на территории школы, одно - на территории пищеблока. Помещения оборудованы поддонами с гибким шлангом с душевой насадкой и раковиной с подводкой холодной и горячей воды, имеются шкафы для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. Помещения закрываются на замок. Уборочный инвентарь предусмотрен в достаточном количестве, промаркирован. В качестве дезинфицирующих средств используется «Жавельон/Новелти Хлор». Запас моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве. Инвентарь для мытья туалета имеет яркую сигнальную окраску и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря. Выделен отдельный уборочный инвентарь для спортивного зала, пищеблока, обеденного зала, туалетов, игровых и коридоров.

Санитарное состояние игровых удовлетворительное. Имеется возможность проводить проветривание. Каждый ребенок обеспечен рабочим местом.

18.06.2025 года с 16 час. 00 мин до 17 часов 00 минут-работа с документами.

-протокол испытаний № 38-00-03/04898-25 от 11.06.2025 года, вода питьевая централизованного водоснабжения, соответствует гиг. нормативам по микробиологическим показателям;

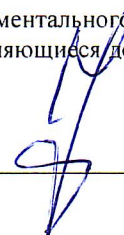
-акт энтомологического обследования объекта от 03.06.2025 года, не обнаружены.

(указываются выводы по результатам оценки уровня соблюдения контролируемым лицом обязательных требований, осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра от 03.06.2025 года, протокол отбора проб от 03.06.2025 года; протокол испытаний № 38-00-03/04898-25 от 11.06.2025 года ; акт энтомологического обследования объекта от 03.06.2025;копия приказа № 10 от 23.01.2025 года ;результаты обследования на вирусные кишечные инфекции; данные о прохождении обследования на кишечные инфекции вирусной этиологии; информация о прохождении МО; информация о прохождении гиги. подготовки; копия договора № 1295234-2024/ТКО от 01.01.2025 года; копия договора № 10/2025 на безвозмездное оказание услуг по откачке и вывозу ЖБО от 09.01.2025 года; копия договора № 12/25 от 09.01.2025 года; копия договора № 16/25-В от 09.01.2025 года.

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Заместитель начальника ТО Федорова Н.И.
(должность, фамилия, инициалы инспектора)



(подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом (дата и время ознакомления).

(дата, время)

(подпись)

(должность)

(ФИО)

18.06.2025
17-00

Р

Начальник ЛОП

Г
Тришарова Н.А.