



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/>

**Протокол осмотра
при проведении профилактического визита**

«03» июня 2025 г.

с.Могоенок
(место составления)

Мною, заместителем начальника ТО Федориновой Н.И. (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 МБОУ Могоеновская СОШ (ЛДП).

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

находящихся по адресу: Иркутская область, Аларский район, с. Могоенок, ул.Лесная, 1 А
(указывается адрес нахождения территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

Осмотр проведен « 03 » июня 2025 г. с 11 ч. 40 мин. до 12 ч. 40 мин.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):
Начальника ЛДП МБОУ Могоеновская СОШ Григорьевой Н.А., ИНН 8501003871, Иркутская область, Аларский район, с. Могоенок, ул.Лесная, 1 А
(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:

« 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:

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

ЛДП начал работу с 26.05.2025 года, согласно приказа об открытии. Количество детей- 50. Продолжительность смены-21 день. Будет работать до 19.06.2025 года. 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;

-ожидаля.

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

Пищеблок 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 пищеблока 38.94 м².

Наименование помещения	Оборудование помещения
Горячий цех с условно выделенными зонами	
Варочная зона	- 4-х конфорочная электрическая печь. -холодильник среднетемпературный «суточные пробы»
Зона раздачи	-печь мармитная -термошуп -стол ГП -стол для нарезки хлеба -контрольные весы
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 отдельные помещения: 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.

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:

(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 не поступали

Контролируемое лицо
(его представитель)


(подпись)

Григорьева Н.А.
(инициалы и фамилия)

Участвовавшие
(присутствовавшие) лица

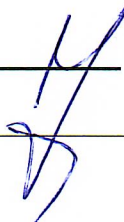
(подпись)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

(инициалы и фамилия)

Заместитель начальника
(должность лица, составившего протокол)
территориального отдела
(инициалы и фамилия)


(подпись)

Федоринова Н.И.