

Мероприятие по контролю КНМ 73240041000116100357 от 02.11.24г  
Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о контрольно-надзорном мероприятии в едином реестре контрольных



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Управление Роспотребнадзора по Ульяновской области  
Территориальный отдел в Карсунском районе  
Ульяновская область, р.п. Карсун, ул. Гусева, д. 55. Телефон 88424622946, e-mail: karsun@73.rospotrebnadzor.ru

(наименование территориального органа Роспотребнадзора)  
реквизиты, адрес, телефон, e-mail

ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

территорий, помещений, производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов без вскрытия помещений, транспортных средств, упаковки продукции (товаров), без разборки, демонтажа или нарушения целостности обследуемых объектов и их частей иными способами территорий и помещений (отсеков), а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов, имеющие значение для контрольного (надзорного) мероприятия

(решение о проведении контрольно-надзорного мероприятия № 082-Кр )

Вешкаймский район,  
село Мордовский Белый Ключ

время  
от 11.11.24г. 15-00

место составления

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области в Карсунском районе Чичина Наталья Васильевна (тел. 88424624681)

должность, Ф.И.О. лица, составившего протокол, адрес, телефон и т.д.

Осмотр произведен с соблюдением требований ст.76 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", в присутствии контролируемого лица (его представителя):  
директора Ажиной Альфии Гильмановны

произведен осмотр помещений, территории Муниципального общеобразовательного учреждения Мордово-Белоключевская средняя общеобразовательная школа

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

1.	Наименование производственного объекта*	МОУ "Мордово-Белоключевская СОШ"
2.	адрес местонахождения	433112, Ульяновская область, Вешкаймский район, село Мордовский Белый Ключ, Школьная ул., д.6
3.	период действия	
4.	ОКВЭД	Образование основное общее (85.13)
5.	ведомственная классификация	
6.	классификатор предприятий торговли	
7.	наличие ИПК	Разработана
8.	наличие ИИИ, ВИЗ	Отсутствуют

9.	руководитель: ФИО, должность	Директор Ажина Альфия Гильмановна					
10.	телефон, факс, e-mail	8-927-813-50-62					
11.	контактная информация	alfiya.azhina@bk.ru					
12.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
		всего	16	16			
		женщины	12				
		подростки 15-17 лет					

\*заполняется отдельно по каждому производственному объекту

находящихся по адресу: 433112, Ульяновская область, Вешкаймский район, село Мордовский Белый Ключ, Школьная ул., д.6

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

**юридического лица:**

фамилия, имя отчество \_\_\_\_\_  
 дата и место рождения \_\_\_\_\_  
 место работы, адрес предприятия \_\_\_\_\_  
 (учреждения, организации) \_\_\_\_\_  
 занимаемая должность \_\_\_\_\_  
 домашний адрес \_\_\_\_\_

наименование \_\_\_\_\_  
 ОКПО 25334469 \_\_\_\_\_  
 ИНН 7305002485 \_\_\_\_\_  
 ОГРН \_\_\_\_\_  
 р/счет \_\_\_\_\_  
 адрес предприятия (организации) 433112, Ульяновская область, Вешкаймский район, село Мордовский Белый Ключ, Школьная ул., д.6

муниципальном контроле в Российской Федерации", иными федеральными законами, ст.51 Конституции РФ  
 Директор Ажина Алфья Гильмановна

Осмотр начат "11" 11.2024 г. в "13" ч. "00" мин.

Осмотр окончен "11" 11.2024 г. в "15" ч. "00" мин.

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

каких именно

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

МОУ Мордово-Белоключевская СШ» осуществляет образовательную деятельность в соответствии лицензии на образовательную деятельность в специально построенном 1 этажном здании при наличии санитарно-эпидемиологического заключения  
 В соответствии приказа директора № 130 от 02.09.24г, организовано 1 разовое горячее питание (обед). В 2024/2025 учебном году 16 обучающихся. На момент проверки охвачены горячим питанием 16, т.е. 100%; из 5 учащихся 1-4 классов охвачены горячим питанием – 5.

В соответствии п. 2.1. ст.37 ФЗ «Об образовании № 273-ФЗ бесплатный обед получает 5 учащихся 1-4 классов. Льготное питание предоставляется 1 учащемуся старших классов, члену семьи участника СВО.

В соответствии СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" п.1.5. Работник столовой прошла периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию в соответствии возраста, в т.ч. против кори, дифтерии, ВГВ; имеет личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

П. 1.8. Организован производственный контроль соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов, в т.ч. лабораторный контроль по договору на оказание услуг № КР000143 от 12.02.2024 г с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ульяновской области в Карсунском районе». Представлены: Гигиенический журнал, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, Ведомость контроля рациона питания, протоколы испытаний за 2023-2024г.г.

П. 1.9. Не организовано 2-х разового горячего питания.

П. 2.1.2. Транспортное обслуживание (подвоз) организовано из с. Коченяевка (20км) - 9 учащихся.

П. 2.3.3. Для производства готовых блюд используются технологические карты АНО «Агентство здоровое питание».

П. 2.5.2. Полы в производственных помещениях выполнены окрашенной половой рейкой, допускающей влажную обработку и дезинфекцию,

П. 2.5.3. Стены и потолки пищеблока окрашены, не имеют признаки поражений грибком.

п. 2.4.6.2. Количество технологического и моечного оборудования обеспечивает поточность технологического процесса:

- кухня площадью 16кв.м оборудована неиспользуемой картофелечисткой, моечной 2-х гнездовой ванной для сырья, цельнометаллическим столом с маркировкой «Для сырых продуктов», на котором установлена промышленная электромясорубка, стеллаж для разделочных досок, промышленным холодильный шкаф POLAIR, напольным металлическим стеллажом для посуды, инвентаря, 3 –х гнездовой моечной ванной для посуды, цельнометаллическим разделочным столом с маркировкой «Для готовых продуктов», промышленной электроплитой на 4 конфорки, электродуховкой, 2-х секционным жарочным шкафом, настенной металлической полкой для столовой посуды, на раздаче установлен цельнометаллический стол;

- складское помещение площадью 8 кв.м оборудовано промышленным морозильным шкафом POLAIR, металлическим напольным стеллажом для хранения продуктов и продовольственного сырья; - бытовое помещение используется для хранения промаркированного уборочного инвентаря, хранения моющих и дезинфицирующих средств, приготовления растворов дезинфицирующих;

- обеденный зал на 20 посадочных мест оборудован обеденными столами, цельнометаллическим столами для грязной посуды.

Столовая посуда представлена тарелками, стеклянными стаканами, ложками из нержавеющей стали. Для обеззараживания воздуха установлен бактерицидный рециркулятор. Объем одновременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц (16- обед).

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование -

контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование исправное и способное поддерживать температурный режим.

П. 2.4.6.3. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столы, стулья), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

П. 2.6.1. Здание оборудовано системами холодного водоснабжения, водоотведения со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

П. 2.6.5. Холодной и горячей водой обеспечены мойки на кухне, умывальная раковина. Горячая вода подается от накопительного электроводонагревателя THERMEX.

П. 2.6.6. Питьевой режим организован посредством использования кипяченой воды.

П. 2.7.1. Здание оборудовано системой центрального отопления, естественной вентиляции. Над варочной поверхностью установлен вытяжной зонт.

П. 2.11.2. Все помещения ежедневно убираются с применением моющего средства «Прогресс».

П. 2.11.3. Уборочный инвентарь промаркирован. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

В соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

п. 2.1. В школьной столовой организован производственный контроль. Организован родительский контроль.

П.2.2.3. В хозяйственной зоне оборудована площадка с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов в контейнер ТКО по договору № 1745-24 от 18.03.2024 с ООО «Горкомхоз».

П. 2.2. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных, в том числе техническими регламентами. Школа подключена к ФГИС «Меркурий».

П. 2.8. Изготовление продукции производится в соответствии с утвержденным директором школы примерным 2-х недельным меню, по технологическим картам, разработанным АНО «Агентство здорового и социального питания».

2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ответственное лицо проводит ежедневный осмотр работника пищеблока с занесением результатов в гигиенический журнал.

П. 2.23. В столовой нет следов жизнедеятельности насекомых и грызунов.

П. 3.1. Перевозка продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется поставщиками специализированным транспортом ((ИП Червяков М.В., ООО «Идеал», ИП Федотова О.Г.).

П. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции установлены отдельные производственные столы. Разделочный инвентарь (доски, ножи) хранится на день осмотра отдельно в производственных зонах.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции повар использует одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов.

П. 3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

п.3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд;

п. 3.5.2. реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения,

п. 3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

п. 3.5.6. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

п. 3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

П. 3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима и влажности на бумажных носителях.

П. 3.10. В конце рабочего дня вся посуда и столовые приборы обрабатываются 0,015% раствором «Астера» в пластиковом баке с крышкой;

П. 4.5. Моющее средство используется в соответствии инструкции по применению.

П. 5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия на день проверки проводится контроль температуры блюд на раздаче с использованием кулинарного термометра.

8.1.2. Потребности в дополнительном питании, а также индивидуальном меню для учащихся 1-4 класса, на момент проверки нет (больных сахарным диабетом, с пищевой аллергией, целиакией нет).

п.8.1.4. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Массы порций, суммарный объем блюд для учащихся начальных классов соответствуют Приложению N 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Утвержденное меню по содержанию пищевых веществ, энергии, витаминов и минеральных веществ на обед соответствует потребности (приложение 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приему пищи соответствуют нормируемому показателю, представленному в таблице 3 Приложение N 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (обед 30– 35% от суточной калорийности). Количество приемов пищи соответствует Приложению N 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (1 разовое с условием нахождения в школе менее 6 часов).

8.1.6. В рационе используется йодированная соль.

П.8.1.7. В обеденном зале размещена информация о ежедневном меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; рекомендации по организации здорового питания детей.

П.8.1.9. Обед включает закуску, первое, второе и сладкое блюдо. Организация горячего питания осуществляется путем предварительного накрытия столов. Холодные закуски порционируются при раздаче отдельно от 2 блюда. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

П. 8.1.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре +6°C.

Коэффициент "несъедемости" (Кн) обеда на день осмотра – 11%.

Родительский контроль заключается в т.ч. в контрольном взвешивании порционных блюд; определении Кн, замер температуры готовых блюд при раздаче.

---

представитель контролируемого лица – директор Ажина А.Г.		11.11.2024г.
подпись лица, составившего протокол		11.11.2024г.
Присутствовавшие лица – директор Ажина А.Г.		11.11.2024г.
Копия протокола вручена директору Ажиной А.Г.		16.11.2023г.