



ПМ 13240041000110844861

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

Муниципальное бюджетное общеобразо-
вательное учреждение

"Ромодановская средняя общеобразова-
тельная школа №1"

Юридический адрес:

431600, Республика Мордовия, Ромода-
новский район, п. Ромоданово, пер. Кры-
лова, дом 2

от 13.06.2024г.

Время 15:00

(место составления)

Агафонова Валентина Викторовна – главный специалист-эксперт отдела санитарного
надзора Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия;
эл. почта: epidrm@mail.ru

(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), муници-
пального контроля" **в присутствии контролируемого лица** (его представителя)/в отсутствии кон-
тролируемого лица (его представителя) без применения видеозаписи:
директора МБОУ «Ромодановская СОШ №1» - Абрисимовой Елены Алексеевны

(ФИО, должность контролируемого лица (представителя))

Произведен осмотр: **земельного участка (территории), здания, помещений оборудования летнего**
оздоровительного учреждения, водоснабжения и канализации, производственных и складских по-
мещений пищеблока ЛОУ; помещения для изготовления пищевых продуктов; условий и режимов
обработки оборудования, инвентаря, тары; условий для соблюдения правил личной и производст-
венной гигиены; помещений и оборудования для хранения продовольственного сырья, пищевых про-
дуктов, готовых блюд; осмотр объекта на проведение противоэпидемических (профилактических)

мероприятий, на соблюдение Федерального закона от 23.02.2013г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака», осмотр объекта на проведение противоэпидемических (профилактических) мероприятий, проведение дезинсекционных, дезинфекционных и дератизационных работ.

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

находящихся по адресу: **431600, Республика Мордовия, Ромодановский район, п. Ромоданово, пер. Крылова, дом 2**

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

Сведения о контролируемом лице:

Наименование

МБОУ «Ромодановская СОШ №1»

ИНН

ИНН: 1316104880

ОГРН

ОГРН: 1021300711453

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

Абросимова Е.А.

(ФИО, подпись)

Осмотр начат "13" июня 2024г. в "10" ч. "00" мин.

Осмотр окончен "13" июня 2024 г. в "15" ч. "00" мин.

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

не применялись

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

не производилась

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

Осмотром установлено: Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Ромодановская средняя общеобразовательная школа №1» расположена вдали от производственных предприятий, по адресу: Республика Мордовия, Ромодановский район, п. Ромоданово, переулок Крылова, д.2.

Здание общеобразовательной организации 3-х этажное, отдельно стоящее 2014 года постройки. Обеспечено централизованным водопроводом, канализацией, электричеством, отоплением. Территория учреждения по периметру ограждена забором и имеет наружное электрическое освещение. На территории выделено три зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная зона и хозяйственная. Физкультурно-спортивная зона представлена спортивной площадкой с беговыми дорожками с резиновым покрытием, мини футбольное поле с естественным покрытием, зона для баскетбола, волейбола. Функционирование муниципального общеобразовательного учреждения осуществляется на основании санитарно-эпидемиологического заключения и лицензии на образовательную деятельность.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрена площадка с водонепроницаемым покрытием, с установленным мусорным контейнером с крышкой. Площадка ограждена. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется согласно договора с ООО «РЕМОНДИС Саранск» №1162168539 от 11.01.2024г.

В целях обеспечения питьевого режима используются питьевые фонтанчики в количестве - 6 шт., которые ежедневно подвергаются мытью и дезинфекции.

Все помещения имеют естественное освещение. Светопроёмы оборудованы солнцезащитными устройствами — типа жалюзи. Искусственное освещение представлено люминесцентными потолочными светильниками. Лампы в исправном состоянии. Осветительные приборы имеют светорассеивающую защитную конструкцию. Конструкция окон обеспечивает проведение проветривания помещений.

На базе МБОУ "Ромодановская СОШ №1" организовано 2 оздоровительных учреждения: оздоровительный лагерь с дневным пребыванием детей «Солнышко» на 90 человек для детей с

7 до 11 лет, сформировано 4 отряда и лагерь «Эрудит» для детей 11-14 лет на 22 человек, сформирован 1 отряд. Набор помещений оздоровительных лагерей включает: игровые, помещения для кружковой работы (актовый зал), спортивный зал с раздевалками для девочек и мальчиков, раздевалку для верхней одежды, спортивная, туалеты, помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов, помещение для сушки одежды и обуви (гардеробная).

ЛОУ «Солнышко» размещено на 1 этаже, в 4-х классных кабинетах начальной школы, ЛОУ «Эрудит» - на 2 этаже в 2-х кабинетах информатики.

ЛОУ организуются 03.06.2024г. по 26.06.2024г. Режим работы: с 08-30 до 14-30 час., без организации сна. Сотрудниками оздоровительного учреждения мед. осмотр пройден.

Режим дня лагеря труда и отдыха предусматривают максимальное пребывание детей на свежем воздухе, проведение оздоровительных, спортивных, культурных мероприятий, игр, организацию общественно полезного труда; регулярное 3 разовое питание (завтрак, обед, полдник). Трудовая деятельность детей производится на пришкольном участке с 10-00 час. до 14-40 час. Оборудование для кружковых занятий и в игровых имеется - парты, стулья, шкафы для учебно-методических пособий, меловые доски. Инвентарь для уборки помещений имеют сигнальную маркировку, хранится в специально отведенном месте. Окна помещений для пребывания детей оборудованы москитными сетками.

Туалеты для мальчиков и девочек отдельные, расположены на каждом этаже школы. Оборудованы унитазами, раковинами для мытья рук (с подводкой горячей и холодной воды), оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, дозаторами для мыла, бумажными полотенцами. Туалет для персонала расположен отдельно.

Питание организовано на базе действующей столовой общеобразовательного учреждения в соответствии с контрактом на оказание услуг по организации питания обучающихся МБОУ «Романовская СОШ №1» с ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания».

Столовая расположена на 1-ом этаже, состоит из пищеблока и обеденного зала.

Обеденный зал рассчитан на 220 посадочных мест. Обеденный зал оснащен столами с гигиеническим покрытием, стульями. Для соблюдения правил личной гигиены детьми перед входом в обеденный зал предусмотрены 16 умывальных раковин для мытья рук, с подводкой холодной и горячей воды через смесители, дозаторы для мыла, электросушилки для рук.

Работа пищеблока осуществляется на продовольственном сырье. Выделены: горячий цех, мясорыбный цех, овощной цех, холодный цех, складские помещения, раздаточная зона, моечные столовой и кухонной посуды, бытовое помещение для персонала.

Пищеблок оборудован системой принудительной вытяжной вентиляции, местной вытяжной вентиляцией, локальными электроводонагревателями, центральной системой холодного и горячего водоснабжения, централизованной канализацией.

Набор производственных помещений пищеблока и его оборудование предусматривает соблюдение точности технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения персонала и посетителей.

В горячем цехе установлены: 2 электроплиты, пароконвектомат - 1, электрокотел - 1, производственные столы - 2, стол для хлеба - 1, хлебозерка - 1, электроводонагреватель - 1, раковина для мытья рук. Участок холодных закусок: стол-1, передвижной бактерицидный облучатель.

Мясорыбный цех оборудован 3-я производственными столами для обработки мяса, рыбы, кур, электромясорубкой, 3-мя моечными ваннами, раковиной для мытья рук, участок для обработки яиц с 3-мя промаркированными емкостями. Овощной цех оснащен 2-я производственными столами, овощерезка - 1, ванна для мытья овощей, раковина для мытья рук.

Моечная для столовой посуды оснащена 3-х секционной моечной ванной с подводкой горячей и холодной воды, посудомоечной машиной, стеллажами для хранения чистой посуды, столом, раковиной для мытья рук.

Моечная кухонной посуды оснащена 2-х секционной моечной ванной с подводкой горячей и холодной воды, стеллажами для хранения чистой посуды.

Складское помещение для хранения овощей, фруктов и консервированной продукции оснащено стеллажами, подтоварниками, имеется термометр и гигрометр.

Склад для хранения сыпучих продуктов оборудован стеллажами, подтоварниками, оснащен гигрометром.

В обеденном зале выделена раздаточная зона с установленными мармитами для 1-х и 2-х блюд, охлаждаемая витрина для салатов.

Суточные пробы готовой продукции хранятся в холодильнике в отдельной посуде и сохраняются в течение 48 часов при температуре $4 \pm 2^\circ \text{C}$. Посуда с пробами промаркирована с указанием наименования приема пищи с датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляется.

Столовая посуда в достаточном количестве, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, дефектов не имеет (трещин, сколов). Инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку о назначении. Созданы условия для хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств, хранятся в бытовке (шкафу). Столовая обеспечена моющими и дезинфицирующими средствами, промаркированными емкостями для обработки обеденных столов. Холодильное оборудование: 3 морозильных камеры, 3 бытовых среднетемпературных холодильника. Термометры и маркировка имеются.

В учреждении имеются журналы: «журнал здоровья», «журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «журнал бракеража готовой кулинарной продукции», ведутся регулярно.

Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых для приготовления готовых блюд (сертификаты соответствия, товарно - транспортные накладные, с указанием сведений о сертификате соответствия или декларации о соответствии продовольственного сырья и пищевых продуктов) представлены. Маркировочные ярлыки сохраняются.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м. от пола. Один раз в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой и перчатками для порционирования блюд.

Все работники ЛОУ имеют личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваний, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. Личные медицинские книжки с действующими результатами медосмотров и гигиенического обучения предъявлены на всех.

В ходе проведения профилактического визита нарушений требований санитарного законодательства не выявлено.

(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

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

Контролируемое лицо
(его представитель)

(подпись)

Е.А. Абросимова

Участовавшие
(присутствовавшие) лица

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Главный специалист
эксперт

отдела эпидемиологического надзора
(должность лица, составившего протокол)

(подпись)

Агафонова В.В.

(инициалы и фамилия)