



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 Оренбургской области
Северо-Западный территориальный отдел

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Протокол осмотра
при проведении профилактического визита

«21» мая 2024г.

Асекеевский район, с. Асекеево, ул. Советская, зд. 16А
(место составления)

Мною, начальником Северо-Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Прояевой Ниной Николаевной,

(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 территории и помещений

МБОУ «Асекеевская начальная общеобразовательная школа» Асекеевского района

Оренбургской области

ИНН 5622003415, ОГРН 1025602371024

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

находящихся по адресу:


461710, ОРЕНБУРГСКАЯ ОБЛАСТЬ, Р-Н АСЕКЕЕВСКИЙ, С АСЕКЕЕВО, УЛ СОВЕТСКАЯ, ЗД. 16А

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

Осмотр проведен «21» мая 2024г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):

МБОУ «Асекеевская начальная общеобразовательная школа» Асекеевского района

Оренбургской области заведующей Бургановой Наили Хасановны 
(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:

Здание школы одноэтажное. Всего сотрудников – 11, из них сотрудники пищеблока – 2 чел. (повар, кухонный работник). Учащихся 67 чел. Здание общеобразовательной организации размещается в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений или иных объектов. Соблюдаются санитарные разрывы от жилых и общественных зданий.

Внутренняя отделка стен, потолков, пола выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Стены учебных помещений окрашены, потолок побелен. В рекреации плиточное покрытие пола.

Здание учреждения оборудовано системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализацией. Водоснабжение – централизованное от поселкового водопровода. Горячая вода за счет

электроводонагревателей. Канализация – централизованная, исправна. Аварийных ситуаций не регистрировалось.

Вентиляция помещений естественная - через оконные проемы и вентиляционные каналы. На открывающихся окнах, фрамугах, форточках установлены сетки от залета кровососущих насекомых. Отопление - автономное (местная газовая котельная), отопительные приборы представлены радиаторами, расположенными вдоль наружных стен, оборудованы защитным ограждением из материала, безвредного для здоровья детей. Теплоноситель - вода. Для контроля температурного режима учебные комнаты оснащены бытовыми термометрами.

Все помещения учреждения подвергаются ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится силами технического персонала. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку, используется по назначению и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в местах недоступных для детей. На дезинфицирующее средство («Хлормисепт-Р») имеется сертификат, инструкция по разведению и использованию. Запас дезинфицирующих и моющих средств имеется. Уборочный инвентарь для уборки по классам и рекреациям выделен, промаркирован.

Туалеты для мальчиков и девочек отдельные и оборудованы кабинами с дверями без запоров. Количество санитарных приборов достаточное.

Туалеты оборудованы педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, бумажными полотенцами. Санитарно-техническое оборудование исправное без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечены сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом (парты - в начальных классах, ученические столы - для среднего и старшего звена учащихся). Размеры учебной мебели имеют цветовую маркировку в зависимости от роста учащихся. При оборудовании учебных помещений соблюдены нормы расстановки ученической мебели. Классные доски окрашены в темно-зеленый цвет, хорошо очищаются влажной губкой, оборудованы софитами. Имеются лотки для задержания хранения тряпки и маркерной ручки.

Для проведения занятий физической культуры оборудован спортивный зал. При спортивном зале предусмотрена снарядная, раздевалки для мальчиков и девочек. Спортивным инвентарем обеспечены.

Учащиеся начальных классов занимаются в закреплённых за каждым классом учебных помещениях.

Проведена экспертиза расписания занятий.

Расписание уроков составляется с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов, определенной гигиеническими нормативами. Образовательная недельная нагрузка распределяется равномерно в течение учебной недели, при этом объем максимально допустимой нагрузки в течение дня составляет:

для обучающихся 1-х классов - не превышает 4 уроков и один раз в неделю - 5 уроков, за счет урока физической культуры,

для обучающихся 2 - 4 классов - не более 5 уроков и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры,

Для предупреждения переутомления в течение недели обучающиеся имеют облегченный учебный день в среду или в четверг.

Организация питания.

Питьевой режим обеспечен кипяченой питьевой водой, график смены воды имеется, чистых стаканов достаточно.

Питание детей организовано в столовой учреждения, столовая включает в себя обеденный зал и пищеблок. Перед обеденным залом установлено 2 раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, имеется жидкое мыло с дозатором, электрополотенце. В обеденном зале оборудован стенд с графиком приема пищи, ежедневным меню.

Обеденный зал оборудован достаточным количеством обеденных столов, скамеек. Питанием охвачено 100% школьников. Кормят в 2 перемены. В столовой вывешено ежедневное примерное меню, утвержденное руководителем организации. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. На пищеблоке в наличии имеется следующая документация: "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции", "Журнал здоровья", "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд", "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", "Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования", "Ведомость контроля за рационом питания", "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья".

Пищеблок работает на сырье. Пищеблок имеет зональное разделение: горячий цех, моечная для столовой и кухонной посуды, раздаточная. Пищевые продукты хранятся в шкафу, на полках в емкостях, овощи хранятся в ящике.

Всего в пищеблоке установлены 5 раковин для мытья столовой и кухонной посуды. В помещении пищеблока вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенном месте, которая недоступна для учащихся.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на полке, столовые приборы в специальной посуде ручками вверх, столовую посуду на столе. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции".

Суточные пробы оставляются от каждой партии блюд, хранятся в холодильнике в течение 48 часов (без учета выходных дней) на специально выделенной полке. Пробы отбирают в стеклянные банки с металлическими крышками. Обработка банок осуществляется после мытья прокаливанием в шкафу. Осуществляется контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом, подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания.

Проводится С-витаминизация 3 – блюд, журнал учета ведется.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров. Запись в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования» ежедневно ведется.

Персонал пищеблока обеспечен 3 комплектами специальной одежды. Персонал пищеблока перед началом работы осматривается на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей, "Журнал здоровья" ведется. Для мытья рук персоналу пищеблока установлена умывальная раковина.

Пищевые отходы хранят в ведре с крышкой в обеденном зале.

Уборка помещений и пищеблока осуществляется согласно графику текущей и генеральной уборки, один раз в неделю проводят генеральную уборку помещений пищеблока с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки каждой группы помещений пищеблока выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. На пищеблоке учреждения выделено специально отведенное место для хранения уборочного инвентаря. В качестве моющего средства используются: "Капля", "Сорти", дезинфицирующего средства " Хлормисепт-Р " .

Программа производственного контроля за соблюдение санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий разработана и утверждена. Договор на производственный контроль заключен с Бугурусланским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области». Дератизация осуществляется на основании договора «На оказание услуг по дератизации».

В ходе проведения профилактического визита на основании Поручения №40170 от 21.05.2024 в присутствии зам. директора специалистами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области в городе Бугуруслане, Абдулинском городском округе, Бугурусланском, Северном, Асекеевском, Матвеевском, Пономаревских районах» проведен отбор проб воды, пищевой продукции, проведены инструментальные измерения.

Нарушения требований санитарного законодательства:

- В учебных кабинетах для учащихся начальных классов не на всех столах и стульях имеется цветная маркировка, что является нарушением п.2.4.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 28 ч.1

- Не обеспечен холодным и горячим водоснабжением кабинет начальных классов, что является нарушением п.3.4.13 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- Нарушение: п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения - Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах. Нарушение - технологические карты не утверждены руководителем организации.

- п.2.4.11 СП 2.4.3648-20 – в туалете для девочек отсутствуют бумажные или электро полотенца .

- п.2.4.12. СП 2.4.3648-20 Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления. Нарушение – инструкция отсутствует.

- п.8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Нарушение – за 30.05.2024 отсутствует суточная проба : салат из свеклы, сок апельсиновый.

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


При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:

- фотоаппарат Nikon Coolpix

(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

Контролируемое лицо
(его представитель)


(подпись)


(инициалы и фамилия)

начальник отдела
(должность лица, составившего протокол)


(подпись)

Н.Н.Прояева
(инициалы и фамилия)