

(Форма протокола осмотра)

Мероприятие по контролю № № 03220041000103362336 от 12.09.2022 Г. (Статья 9  
размещении (дата и артикульный номер) сведений о контрольно-надзорных мероприятиях в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, ОГД-  
XXXX

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

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты  
прав потребителей и благополучия человека по Республике Бурятия в Кабанском районе

тел/факс: (301-47) 41-6-71, E-mail: tunka@03.rospotrebnadzor.ru,  
http: //www.03.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 73228805, ОГРН 1050302662288, ИНН/КПП 0323121940 / 032301001

с. Кырен

**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 № 12 Т/К-вп. от 12.09.2022г.)

С. Жемчуг от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. время \_\_\_\_\_

Место осмотра  
Безотечество Елена Алексеевна – ведущий  
специалист-эксперт ТО УРПН по РБ в  
Кабанском районе (8-908-777-80-37)

Должность, ФИО, подпись, расшифровка подписи, дата, 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):

Должность, ФИО, подпись, дата, время

произведен осмотр

Помещений пищеблока *МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА "НУГАНСКАЯ  
НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД"*

Должность, ФИО, подпись, расшифровка подписи, дата, время, место осмотра и иных предметов

1.	Наименование производственного объекта*	<i>МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА "НУГАНСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД"</i>
----	---	---

2.	адрес местонахождения	671003, РЕСПУБЛИКА, БУРЯТИЯ, РАЙОН, ТУНКИНСКИЙ, С. НУГАН, УЛИЦА, КАЛИНИНА, 25.					
3.	период действия						
4.	ОКВЭД						
5.	ведомственная классификация						
6.	классификатор предприятий торговли						
7.	наличие ППК						
8.	наличие ИИИ, ВИЗ						
9.	руководитель: ФИО, должность						
10.	телефон, факс, e-mail						
11.	контактная информация						
12.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего						
	женщины						
	подростки 15-17 лет						

\*заполняется отдельно по каждому производственному объекту

находящихся по адресу: 671003, РЕСПУБЛИКА, БУРЯТИЯ, РАЙОН, ТУНКИНСКИЙ, С. НУГАН, УЛИЦА, КАЛИНИНА, 25.

**Сведения о лице, осуществляющем предпринимательскую деятельность без образования юридического лица:**

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

**Сведения о юридическом лице:**

наименование МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА "НУГАНСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА-ДЕТСКИЙ САД"  
ОКПО \_\_\_\_\_  
ИНН 0320002208  
ОГРН 1020300859347  
р/счет \_\_\_\_\_  
адрес предприятия (организации) \_\_\_\_\_

671003, РЕСПУБЛИКА, БУРЯТИЯ, РАЙОН, ТУНКИНСКИЙ, С. НУГАН, УЛИЦА, КАЛИНИНА, 25.

Контролируемому лицу (его представителю) разъяснены их права и обязанности, предусмотренные ст. 36, ч.2 ст.11, ч.12 ст.65 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", иными федеральными законами, ст.51 Конституции РФ

*Иванов*

Осмотр начат "14" 09 2022 г. в "11" ч. "50" мин.

Осмотр окончен "14" 09 2022 г. в "12" ч. "50" мин.

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



### **Оценка условий для организации питания.**

Пищеблок работает на сырье. Поставку пищевых продуктов осуществляет ИП Сыренова С.В. оборудовано посадочных мест: 12 мест. При организации питания с учетом графика количество посадочных мест занято не более 82%. Все перемены продолжительностью - 20 мин.

Количество раковин: 1 моечная раковина и 2 электрополотенца

Способ накрывания на столы: самостоятельно с линии раздачи.

Температура горячих блюд (наименование блюда) на раздаче (и на столе обучающегося к моменту приема пищи) – не оценивалась.

### **Характеристика численности обучающихся:**

Всего учащихся в организации: 11 человек,

Режим работы образовательного процесса в 1 смену.

### **Количество учащихся 1-4 классов, имеющие заболевания**

сахарный диабет – 0

целиакия – 0

пищевая аллергия - 0

Соблюдение требований по разведению потоков, обучающихся во время питания (соблюдение графика питания): соблюдается. С целью разграничения потоков, сокращения питающихся детей в 1 перемену составлен график.

Количество дней, предусматривающих наличие в меню:

- овощей - 2

- фруктов - 2

**Наличие согласованного 2-х недельного примерного меню отсутствует на новый учебный 2022-2023г., что является нарушением п. 8.1.3 санитарно-эпидемиологических правил и норм санпин 2.3/2.4.3590-20 "санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32, (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации, наличие технологических карт к нему: имеется. Проведение искусственной С-витаминизации: проводится, используется аскорбиновая кислота. Журнал витаминизации имеется, ведется в соответствии с приложением. Использование в меню премиксов – не используется.**

Наличие маркировки, сопроводительных документов на пищевые продукты (сырье)- имеется.

Соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок: соблюдаются

Наличие «Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», своевременность заполнения: журнал имеется, заполнен в соответствии с рекомендуемой формой.

Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией выполнены из промышленной нержавеющей стали, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств. Дезинфицирующие средства «DEZCLOR – 0,015%».

Внутренняя отделка помещений, качество ремонта, общее санитарное состояние:

Общее санитарное состояние помещений удовлетворительное, текущий ремонт проводится ежегодно. Стены и потолки пищеблока покрашены водоэмульсионной краской допускающую влажную уборку, пол покрыт линолеумом. **В пищеблоке не предусмотрено цеховое деление, фактически все технологические процессы осуществляются в одном помещении, что приводит к встречному потоку сырой и готовой продукции, чистой и**

**использованной посуды, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.**

Внутренняя отделка производственных помещений и обеденного зала выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

Уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования Организации и не реже 1 раза в неделю – уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств осуществляется согласно графика, график представлен.

Контроль работы бракеражной комиссии:

- наличие приказа о создании бракеражной комиссии – имеется, приказ о бракеражной комиссии состав (повар школы, педагог - организатор, дежурный учитель по столовой) - наличие бракеражного журнала - имеется, согласно рекомендуемой формы.

- своевременность заполнения: заполняется своевременно, подписи членов бракеражной комиссии, время снятия бракеража имеются.

- наличие бракеражного журнала - имеется, согласно рекомендуемой формы

- своевременность заполнения

- заполняется своевременно, подписи членов бракеражной комиссии, время снятия бракеража имеются.

Соблюдение персоналом правил личной гигиены:

- наличие условия для мытья рук, оснащение: условия для мытья рук имеются (в производственных цехах, горячем цехе, в моечных посуды оборудованы раковины для мытья рук, оснащены мылом, антисептиком).

- наличие отдельного санитарного узла – надворный туалет.

- наличие условий для хранения верхней и спецодежды – имеется.

- наличие и своевременность заполнения «Журнала здоровья», Журнал проведения утреннего фильтра- журнал имеется, заполняется своевременно.

- организации стирки санитарной одежды - стирка спецодежды организована в бытовой зоне, в специально отведенном месте.

- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению:

работа сотрудников участвующих в приготовлении и раздаче пищи организована в масках и перчатках в соответствии с инструкцией.

- наличие рециркуляторов воздуха, бактерицидных ламп, количество, где установлены: - в обеденном зале установлен 1 рециркулятор воздуха закрытого типа, допущены к эксплуатации в присутствии людей РВБ 02/30.

Наличие информационного стенда об организации питания, меню на день: имеется. Информация доступна для детей.

Наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей, информирование родителей и детей о здоровом питании: Родительский контроль проводится. Со слов директора замечания от родителей не поступали. Информационно-разъяснительная работа проводится: ежедневно на сайте школы, в родительских чатах размещается информация по ежедневному меню.

---



Информация по здоровому питанию периодически размещается в родительских чатах и озвучивается (обсуждается на классных часах).

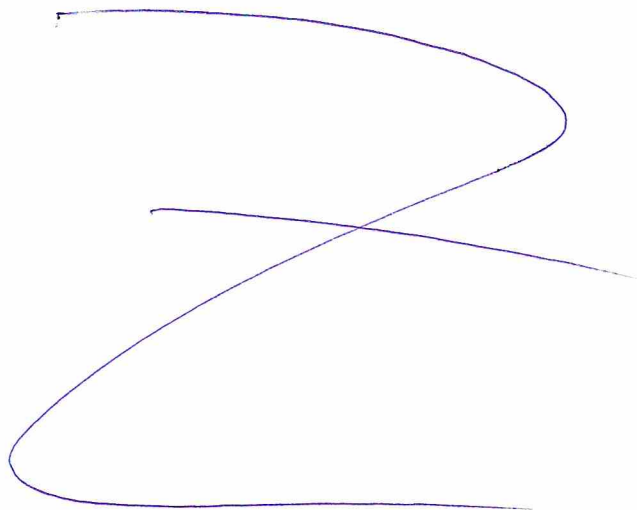
**В ходе проверки установлено:**

Наличие согласованного 2-х недельного примерного меню отсутствует на новый учебный 2022-2023г., что является нарушением п. 8.1.3 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32, (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), в организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В пищеблоке не предусмотрено цеховое деление, фактически все технологические процессы осуществляются в одном помещении, что приводит к встречному потоку сырой и готовой продукции, чистой и использованной посуды, что не соответствует требованиям п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20, регламентирующего, что в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

Над моечными раковинами отсутствуют локальные вытяжные системы, что является нарушением п. 2.13 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

На кухонной посуде отсутствует маркировка, что является нарушением п. 3.2 санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20, регламентирующего, что Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.



Осмотром установлено:

К протоколу прилагается

*фото / фото.*

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

*2*

Контролируемое лицо (представитель контролируемого лица)

*Иванов*

*14.09* 20*22*г.

подпись лица, составившего протокол

*Белый*

*14.09* 20*22*г.

Участвовавшие (присутствовавшие) лица

—

20\_\_г

копия протокола вручена (подпись лица, получившего копию протокола)

*Иванов*

*14.09.* 20*22*г.