



№13220041000100782016 от 14.09.2021г.

**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**

**Протокол осмотра**

"14" февраля 2022 г.

Муниципальное общеобразовательное учреждение "Новоакшинская средняя общеобразовательная школа" Старошайговского муниципального района Республики Мордовия (МОУ «Новоакшинская СОШ») ИНН 1318107646, ОГРН 1021300764066, по адресу: 431553, Республика Мордовия, Старошайговский р-н, с. Новое Акишино, ул. Школьная, д.2

(место составления)

специалист - эксперт отдела санитарного надзора - Храмова Ирина Александровна

(должность, фамилия и инициалы лица, составившего протокол)

произведен осмотр земельного участка (территории), здания, помещений и оборудования, водоснабжения и канализации, производственных и складских помещений пищеблока общеобразовательного учреждения; помещения для изготовления пищевых продуктов; условий и режимов обработки оборудования, инвентаря, тары; условий для соблюдения правил личной и производственной гигиены; помещений и оборудования для хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, готовых блюд в МОУ «Новоакшинская СОШ»; осмотр объекта на проведение противоэпидемических (профилактических) мероприятий: проведение дезинсекционных, дезинфекционных и дератизационных работ, вывоз, переработку, утилизацию отходов; на соблюдение Федерального закона «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» от 23.02.2013г. № 15-ФЗ; на соблюдение законодательства о новой коронавирусной инфекции

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

находящихся по адресу: 431553, Республика Мордовия, Старошайговский р-н, с. Новое Акишино, ул. Школьная, д.2

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

Осмотр начат "14" февраля 2022 г. в "11" ч. "00" мин.  
Осмотр окончен "14" февраля 2022 г. в "16" ч. "00" мин.

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", с участием контролируемого лица (его представителя): директора МОУ


«Новоакишинская СОШ» Старостиной Светланы Владимировны

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН), юридический и фактический адреса фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, гражданина, регистрационный номер индивидуального предпринимателя, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи: видеозаписи не проводились

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а также условия проведения видеозаписи)

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

  
С.В. Старостина  
(подпись)

Осмотром установлено:

Территория учреждения по периметру ограждена забором и имеет наружное искусственное освещение. Расположение на территории построек и сооружений, функционально не связанных с общеобразовательной организацией, не имеется.

На площадке с твердым покрытием установлен контейнер с плотно закрывающейся крышкой. Заключен договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «Ремондис Саранск» от 17.01.2021 г. №1182163987.

Здание общеобразовательного учреждения двухэтажное, кирпичное, отдельно стоящее, располагается в жилой застройке, окна ПВХ, обеспечено централизованным холодным водоснабжением, канализацией (местная – 2 выгребные ямы), электричеством, отоплением (от котельной). Школа обеспечена горячим водоснабжением за счет водонагревательных установок. Заключен договор на вывоз жидких бытовых отходов от 10.12.2021г. №22 с МУП «Староайгвовское жилищно – коммунальное хозяйство».

Функционирование МОУ «Новоакишинская СОШ» осуществляется на основании лицензии от 27.01.2016г. №3671 на право оказывать образовательные услуги по реализации образовательных программ по видам образования, по уровням образования, по профессиям, специальностям, направлениям подготовки (для профессионального образования), по подвидам дополнительного образования, указанным в приложении к настоящей лицензии.

Подвоз (развоз) обучающихся (всего 29 детей) из с. Конопать, п. Красная Рудня, с. Подверниха, осуществляется специально выделенным транспортом, предназначенным для перевозки детей.

Проектная допустимая численность обучающихся – 138 человек, численность обучающихся по состоянию на день проверки в общеобразовательном учреждении 93 ребенка. Учебный процесс организован в одну смену, для всех классов установлена пятидневная учебная неделя. Разработан график входного контроля на 2021-2022 учебный год.

При организации учебного процесса введена кабинетная система, за каждым классом закреплен отдельный кабинет, в котором обучаются дети по всем предметам, за исключением занятий, требующих специального оборудования. Для проведения уроков физической культуры имеется спортивный зал.

Туалеты для мальчиков и девочек, оборудованы кабинками с дверями. Туалетные кабинки оснащены унитазами, сидениями на унитазах, мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги.

Умывальные раковины обеспечены жидким мылом, антисептиком для рук, электрополотенцем, ведрами для сбора мусора. Персоналом используются санитарно-бытовые помещения (санузел) общеобразовательной организации на 1-ом этаже. Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов.

Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреационные - во время уроков, график проветривания помещений школы имеется.

Окна оборудованы откидными фрамугами, форточками. Фрамуги и форточки функционируют.

Светопроемы учебных помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы).

Очистка осветительной арматуры светильников проводится 2 раз в год и по мере загрязнения.

Все помещения общеобразовательного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств. Туалеты, столовая, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены. Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся.

Уборочный инвентарь для уборки помещений промаркирован и закреплен за определенными помещениями. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную маркировку, используется по назначению.

Столовая образовательного учреждения работает на продовольственном сырье, расположена на втором этаже. Обеденный зал на 50 посадочных мест.

При входе в обеденный зал столовой установлены умывальники (2 шт.). Рядом с умывальниками имеется бум. полотенце, жидкое мыло, антисептик для обработки рук.

Пищеблок состоит из следующих помещений: производственный цех с участком выдачи блюд и выделенными отдельными зонами (участками) для обработки продовольственного сырья и изготовления блюд с отдельным оборудованием и инвентарем; зоной мытья кухонной и столовой посуды; склад сухих продуктов с холодильным оборудованием для хранения скоропортящихся продуктов, овощной цех, раздевалка для персонала. Предусмотрена установка резервного источника горячего водоснабжения.

Холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температуры хранения продуктов. Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Выделены промаркированные емкости для обработки яиц. Для разделки сырых и готовых продуктов используются промаркированные доски, ножи без дефектов. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Суточные пробы готовой продукции хранятся в холодильнике в отдельной посуде и сохраняются в течение 48 часов при температуре 4±2°С. Посуда с пробями

промаркирована с указанием наименования приема пищи с датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляется.

Примерное по возрасту меню и основные показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд для горячего питания учащихся разработано. Изготовление блюд производится в соответствии с технико-технологическими картами.

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.

На пищеблоке ведутся регулярно 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».

Питьевой режим в образовательном учреждении организован: установлен кулер, стаканчиками обеспечены, урна для использованных стаканчиков имеется. Поставщиком питьевой воды является ИП Адуев.

Количество работающих – 17 человек. Каждый работник общеобразовательной организации имеет 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 работников. Сотрудникам МОУ «Новоакшинская СОШ» сделаны профилактические прививки против COVID-19.

Ежедневно проводится термометрия сотрудников учреждения бесконтактным термометром. Журнал результатов термометрии ведется.

Антисептика для обработки рук (Эдель) в достаточном количестве, рециркуляторов 6 шт., журнал работы аппаратов по обеззараживанию воздуха ведется.

В образовательном учреждении проводятся профилактические работы по дератизации, дезинфекции, дезинсекции. Заключен договор от 12.07.2021г. с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Мордовия». Мероприятия проводятся постоянно и по мере необходимости по заявке.

МОУ «Новоакшинская СОШ» разработана и утверждена программа производственного контроля на 2021 – 2022 годы.

Заключен договор о совместной деятельности между учреждением здравоохранения и общеобразовательным учреждением на безвозмездной основе от 10.01.2022г. с ГБУЗ РМ «Староайговская районная больница» на оказание первичной доврачебной медицинской помощи учащимся, на проведение профилактических и противоэпидемиологических мероприятий в школе.

Требования Федерального закона «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» от 23.02.2013г. № 15-ФЗ соблюдаются.

В ходе проведения проверки были выявлены следующие нарушения:

- туалет для сотрудников не обеспечен горячей водой, что является нарушением требований п.п. 2.6.5 п.2.6 раздела 2 СП 2.4.3648-20.

Согласно п.п. 2.6.5 п.2.6 раздела 2 СП 2.4.3648-20 - холодной и горячей водой

обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

- потолок на лестнице 1-2 этажа имеет дефекты и повреждения в виде местами отлетевшей краски, что затрудняет проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств и является нарушением требований п.п. 2.5.3 п.5.3 раздела 2 СП 2.4.3648-20.

Согласно п.п. 2.5.3 раздела 2 СП 2.4.3648-20 – стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протечек и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- на пищеблоке отсутствуют производственные столы для обработки кур сырых и для обработки овощей вареных, что не исключает возможности использования производственных столов для обработки сырых полуфабрикатов и готовых продуктов на одном производственном столе, что является нарушением требований п.2.5, 2.7 раздела 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"(далее-СанПиН2.3/2.4.3590-20), Приложения1 «Рекомендуемый перечень оборудования и производственных помещений предприятий общественного питания» к МР2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения"

Согласно п.2.5 раздела 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – в предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.

Согласно п.2.7 раздела 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

- Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, не промаркирован, что является нарушением требований п.п.2.4.6.2 п.2.4 раздела 2 СП 2.4.3648-20

Согласно п.п.2.4.6.2 п.2.4 раздела 2 СП 2.4.3648-20 - инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

- Служебный туалет, туалетные кабины туалета для мальчиков не оснащены держателями для туалетной бумаги, что является нарушением требований п.п.2.4.11 п.2.4 раздела 2 СП 2.4.3648-20

Согласно п.п.2.4.11 п.2.4 раздела 2 СП 2.4.3648-20 - туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах.

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

---

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись: фотосъемка и аудиозапись не проводились

(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 Объяснение директора МОУ «Новоакшинская СОШ» Старостиной Светланы Владимировны

Контролируемое лицо

(его представитель): Директор

С.В. Старостина  
(подпись)

С.В. Старостина  
(инициалы и фамилия)

Участовавшие

(присутствовавшие) лица: Директор

С.В. Старостина  
(подпись)

С.В. Старостина  
(инициалы и фамилия)

Специалист - эксперт

(должность лица, составившего протокол)

И.А. Храмова  
(подпись)

И.А. Храмова  
(инициалы и фамилия)