

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 Мордовия в Чамзинском,
Ардатовском, Атяшевском, Большеберезниковском, Дубенском районах

п. Комсомольский Чамзинского района ул. Республиканская, д.18 Республика Мордовия 431720
п. Комсомольский 09 февраля 2021 г.
(Место составления акта) (дата составления акта)

12 час 00 мин
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

Органом государственного контроля (надзора) юридического лица,
индивидуального предпринимателя

№ 3/4 от 09 февраля 2021 г.

Акт проверки составлен по адресу: Республика Мордовия, Чамзинский район, п.
Комсомольский, ул. Республиканская, д. 18.

На основании распоряжения Руководителя (заместителя) Управления
Роспотребнадзора по Республике Мордовия Н.Ю. Фадеевой № 3/4 от 12.01.2021г.
была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская
средняя общеобразовательная школа» и СОП «Куракинская основная
общеобразовательная школа».

по адресу: Республика Мордовия, Ардатовский район, п. Октябрьский, ул. Школьная, д. 10.

по адресу: Республика Мордовия, Ардатовский район, с.Куракино, ул. Центральная, д. 73 А.

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее - при
наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

14.01.2021 г. 09 час. 00 мин. по 14.01.2021г. 09час. 50 мин.

14.01.2021 г. 10 час. 10 мин. по 14.01.2021г. 10час. 40 мин.

19.01.2021 г. 09 час. 00 мин. по 19.01.2021г. 10час. 10 мин.

19.01.2021 г. 10 час. 30 мин. по 19.01.2021г. 12час. 00 мин.

Акт составлен:

Тюриной Екатериной Николаевной, ведущим специалистом-экспертом
территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия в
Чамзинском, Ардатовском, Атяшевском, Большеберезниковском, Дубенском
районах;

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен (заполняется при
проведении выездной проверки):

Директор МБОУ «Октябрьская средняя общеобразовательная школа»

Храмова Галина Виктолровна 12.01.2021г.

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения
проверки:- _____ ;

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо(а) проводившее проверку:

Тюрина Екатерина Николаевна, ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия в
Чамзинском, Ардатовском, Атяшевском, Большеберезниковском, Дубенском
районах;

Жирнова Нина Яковлевна - помощник санитарного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМ в Чамзинском районе», для отбора и доставки проб для лабораторного контроля.

Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) RA.RU.21HE25 от 21.05.2018; Аттестат аккредитации № RA.RU.710004 выдан 08 апреля 2015 года.

При проведении проверки присутствовала:

Директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская средняя общеобразовательная школа» Храмова Галина Викторовна.

В ходе проведения проверки:

«14» января и «19» января 2021г. проведено обследование водоснабжения и канализации, производственных, вспомогательных и административно-бытовых помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, тары; условий труда работающих; контроль наличия условий для мытья оборудования, инвентаря и соблюдения режимов мытья и дезинфекции; надзор за сбором, хранением и утилизацией отходов производства и потребления; контроль соблюдения технологических режимов и точности производственного процесса при организации горячего питания; наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены, способы накрывания на обеденные столы, санитарное состояние столовой, наличие согласованного меню, технологических карт к нему; контроль соблюдения норм питания; контроль наличия документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья (сертификаты соответствия или декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные, маркировочные ярлыки), контроль соблюдения установленных сроков годности пищевых продуктов; контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения; контроль за прохождением работниками пищеблока периодических и при поступлении на работу медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации, за наличием личных медицинских книжек; контроль за проведением дератизационных и дезинсекционных мероприятий; контроль за наличием примерного меню, бракеражных журналов, гигиенического журнала, журнала «С»-витаминизации пищевых продуктов; контроль осуществления производственного контроля за соблюдением и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоке с результатами лабораторных исследований, контроль за соблюдением мероприятий по профилактике COVID-19 при организации питания в образовательных учреждениях.

Установлено:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Октябрьская средняя общеобразовательная школа» расположена в одноэтажном отдельно стоящем кирпичном здании, рассчитана на 240 обучающихся, обучается - 54 ученика.

ОГРН 1021300548664, ИНН 1301062161.

Устав утверждён Постановлением Администрации Ардатовского муниципального района от 16.12.2019 г. № 983.

Лицензия на право ведения образовательной деятельности регистрационный № 2923 от 18.11.2011 г., срок действия лицензии бессрочно.

Территория земельного участка ограждена, земельный участок чистый, хорошо инсолируемый, наружное освещение имеется. Въезды, входы на территорию школы заасфальтированы. Дорожки от снега очищаются. На территории школы расположена физкультурно-спортивная площадка, учебно-опытный участок, пешеходные дорожки заасфальтированы.

Отопление в школе от индивидуальной газовой котельной, расположенной на территории школы. Теплоноситель-вода.

Водоснабжение – установлена насосная станция от колодца, вода подведена на пищеблок, разводящая сеть водоснабжения на пищеблоке в столовой имеется. В столовой установлен один умывальник для мытья рук учащихся, имеется мыло и бумажные полотенца.

В рекреационном помещении установлен зачехленный бачок с кипяченой водой. Предусмотрены два подноса с маркировкой «чистые» и «использованные», и два набора бокалов

Освещение естественное, искусственное – люминесцентные лампы, закрытые плафонами.

Уборочный инвентарь для мытья помещений имеется, промаркирован. Уборочный инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно.

В соответствии с абз. 3,4,5 п.4.4 СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в школе проводятся мероприятия направленными на «разрыв» механизма передачи инфекции, организован дезинфекционный режим, в том числе дезинфекция оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха; имеется запас дезинфицирующих средств, отменены общешкольные мероприятия. Организовано выявление лиц с признаками инфекционных заболеваний, при приходе в школу всем лицам измеряют температуру без контактным термометром, температурающие лица подлежат изоляции и учёту в специальном журнале.

Внутренняя отделка помещений способствует проведению влажной уборки и дезинфекции.

Вентиляция естественная через форточки, обеззараживание воздуха и вентиляция проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Водоснабжение водопроводное имеется разводящая сеть.

Столовая включает в себя производственное помещение и обеденный зал.

Расположены на 1 этаже школы. Санитарно-техническое состояние удовлетворительное: стены на высоту 1,5 м. окрашены краской, потолок побелен, пол дощатый. Обеденный зал оснащен столами, стульями на 40 посадочных мест, максимальная посадка с учётом дистанции 20 человек. При входе в столовую установлен бытовой умывальник для мытья рук учащихся, мыло и одноразовые полотенца имеются. Правила личной гигиены перед принятием пищи соблюдается. Раздача пищи осуществляется через окно выдачи. Чистые ложки хранятся в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Около моечной имеется стол для сбора использованной посуды.

Производственные помещения

Пищеблок оснащен раковиной умывальника, 1 электроплитой, электромясорубкой для сырого мяса, мясорубкой для вареного мяса, 1 весами, промаркированными производственными столами, 1 бытовым холодильником для суточных проб и для хранения продуктов с морозильной камерой, шкафом для чистой посуды, ячейками для посуды, 3 раковинами для мытья посуды. Холодильное оборудование оснащено термометрами. Кухонного инвентаря, посуды, разделочного инвентаря достаточно, промаркированы, разделочные доски и ножи для готовой и сырой продукции хранятся непосредственно на рабочих местах.

Инструкция для мытья посуды вывешена. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Инструкция для разведения дезинфицирующих средств имеется. Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов моющих средств и температурных режимах воды вывешена.

Чистая столовая посуда хранится на решетках, чайная посуда хранится в опрокинутом виде на подносах, столовые приборы хранятся в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Для сбора остатков пищи имеется промаркированная ёмкость с крышкой.

Обучающихся болеющих сахарным диабетом нет. Страдающих целиакией и пищевой аллергией нет. Родительский контроль за питанием проводится сотрудниками школы имеющими на обучении детей школьного возраста.

Примерное меню на 2020-2021 учебный год, на период не менее двух недель (10-14 дней) согласовано с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Имеющееся меню разработано с учета сезонности, имеется необходимое количество основных пищевых веществ, витаминов, микроэлементов и требуемой калорийности суточного рациона, с учетом возраста обучающихся. Документы, удостоверяющие качество продуктов имеются.

Документация пищеблока ведется. Журнал работы холодильного оборудования, журнал здоровья, журнал «С»-витаминизации третьих блюд, журнал учета питающихся, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья для контроля за качеством поступающей продукции, журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведутся правильно.

Для работника пищеблока имеются отдельные вешалки для домашней одежды, вешалки для санитарной одежды. Санитарной одежды достаточно, повар работает в головном уборе. Личные вещи персонала хранятся отдельно от санитарной одежды.

Аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи имеется, укомплектована.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Куракинская основная общеобразовательная школа» расположена в двухэтажном кирпичном здании, рассчитана на 198 ученика, обучается - 22 ученика. Часть здания занимает фельдшерско-акушерский пункт и администрация, имеется отдельный от школы вход.

Территория земельного участка ограждена, наружное освещение имеется. Въезды, входы на территорию школы заасфальтированы. На территории школы расположена хозяйственная зона, физкультурно-спортивная зона.

Отопление в школе от индивидуальной газовой котельной, расположенной на территории школы. Теплоноситель-вода.

Водоснабжение холодное, горячее, установлена насосная станция от колодца, вода подведена на пищеблок, разводящая сеть водоснабжения на пищеблоке в столовой имеется.

Проветривание в учебных помещениях обеспечено. Фрамуги и форточки функционируют в любое время года.

В соответствии с абз. 3,4,5 п.4.4 СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в школе проводятся мероприятия направленными на «разрыв» механизма передачи инфекции, организован дезинфекционный режим, в том числе дезинфекция оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха; имеется запас дезинфицирующих средств, отменены общешкольные мероприятия. Организовано выявление лиц с признаками инфекционных заболеваний, при приходе в школу всем лицам измеряют температуру без контактным термометром, температуращие лица подлежат изоляции и учёту в специальном журнале.

Внутренняя отделка помещений способствует проведению влажной уборки и дезинфекции.

Столовая имеет отдельный вход с улицы. Пол окрашенный дощатый, стены и потолок окрашены масляной краской. Столовая оснащена 4 столами, стульями на 28 мест. Раздача пищи осуществляется через окно выдачи. Чистые ложки хранятся в специальных ящиках кассетах, ручками вверх. Около моечной имеется стол для сбора использованной посуды. Для мытья рук детям в помещении столовой имеется 1 раковина - и рукомойник, вода в наличии постоянно, имеется мыло и два полотенца.

Пищеблок имеет отдельный вход с хозяйственной зоны. Включает в себя цех для приготовления пищи, складское помещение, моечную, складское помещение для сухих продуктов, комнату персонала. Оснащение цеха для приготовления пищи: одна электроплита на четыре конфорки, производственные столы. Оснащение складского помещения: 2 бытовых холодильника для суточных проб и для хранения продуктов, весы. Производственные столы промаркированы. Холодильное оборудование оснащено термометрами. Учет температурного режима работы холодильного оборудования проводится в журнале установленной формы. Суточные пробы промаркированы. Товарное соседство продуктов соблюдается. Кухонного инвентаря, посуды, разделочного инвентаря достаточно, промаркированы, разделочные доски и ножи для готовой и сырой продукции хранятся непосредственно на рабочих местах. Кухонная посуда промаркирована, литраж обозначен.

Инструкция для мытья посуды вывешена. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Инструкция для разведения дезинфицирующих средств имеется.

Чистая столовая посуда хранится на решетках, чайная посуда хранится в опрокинутом виде на подносах. Для сбора остатков пищи имеется промаркированная ёмкость с крышкой.

Обучающихся болеющих сахарным диабетом нет. Страдающих целиакией и пищевой аллергией нет. Родительский контроль за питанием проводится сотрудниками школы имеющими на обучении детей школьного возраста.

Помещение канализовано, обеспечено холодной и горячей водой. Кухонной посуды и инвентаря в достаточном количестве, используется в соответствии с имеющейся маркировкой. Расстановка технологического оборудования проведена с учетом технологических процессов приготовления пищи. Столовой посуды в достаточном количестве, посуда с механическими повреждениями и дефектами не используется. Посадочных мест 28, максимальная посадка с учётом дистанции 14 человек. Правила мытья посуды размещены на доступном для обзора месте. Моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве. Обучающиеся обеспечиваются завтраками и обедами.

Документация пищеблока ведется. Журнал работы холодильного оборудования, бракеражный журнал готовой продукции, журнал здоровья, журнал «С»-витаминизации третьих блюд, журнал учета питающихся. Разработан журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья для контроля за качеством поступающей продукции.

Пищевые продукты, поступающее в питание детей, имеют сопроводительные документы: сертификаты соответствия и ветеринарные свидетельства на мясную, рыбную продукцию. Бракераж сырой продукции проводится, имеются соответствующие записи в специальном журнале. На момент обследования продуктов питания с истекшим сроком годности и признаками порчи не выявлено. Скоропортящиеся продукты питания хранятся в холодильнике при температуре $+2 - +6^{\circ} \text{C}$. Холодильник обеспечен термометром для контроля за температурным режимом хранения, журнал регистрации температурного режима хранения скоропортящихся продуктов ведется. Питание готовится на основании примерного двухнедельного меню. Искусственная С-витаминизация третьих блюд проводится. 10-дневное меню разработано.

После приготовления пищи отбирается суточная проба, которая хранится в холодильнике в течение 48 часов в прокипяченной стеклянной посуде с плотно закрывающимися крышками. Выдача готовой пищи проводится только после проведения контроля качества приготовленных блюд с соответствующей записью в бракеражном журнале готовых блюд. Остатки пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне, запрещенные блюда и продукты в питание детей не используются. Питьевой режим для детей организован.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением пищи и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также катаральных явлений верхних дыхательных путей, результаты заносятся в «Журнал здоровья» установленного образца.

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, где внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прохождении гигиенического обучения и аттестации.


Аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи имеется, укомплектована.


Выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

Выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний): -

Нарушений не выявлено:

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора) внесена (заполняется при проведении выездной проверки):


Тюрина Е.Н.
(подпись проверяющего)


Храмова Г.В.
*(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

Прилагаемые документы: приложение № 1 от 14.01.2021 г. к акту проверки № 3/4, приложение № 2 от 14.01.2021 г. к акту проверки № 3/4, приложение № 3 от 19.01.2021 г. к акту проверки № 3/4, приложение № 4 от 19.01.2021 г. к акту проверки № 3/4. Экспертное заключение по результатам лабораторных (инструментальных) исследований № 20/06 от 05.02.2021г. по поручению № 04 от 18.01.2021 г. на проведение в рамках утвержденного государственного задания государственных работ, выданное филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМ в Чамзинском районе».

Подписи лиц, проводивших проверку:

Ведущий специалист-эксперт


Тюрина Е.Н.

С актом проверки ознакомлен (а), копию акта со всеми приложениями получил (а):

«09» февраля 2021 г.


Храмова Г.В.

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводивших проверку

**Приложение № 1 от 14.01.2021 г.
к акту проверки № 3/4**

Приложение № 1 к акту проверки № 3/4 составлено 15 час. 00 мин. 14.01.2021г.

На основании распоряжения Руководителя (заместителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия Н.Ю. Фадеевой № 3/4 от 12.01.2021г. г.

Ведущим специалистом – экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия в Чамзинском, Ардатовском, Атяшевском, Большеберезниковском, Дубенском районах Тюриной Екатериной Николаевной.

проведены мероприятия по контролю:

14.01.2021 г. 09 час. 00 мин. по 14.01.2021г. 09час. 50 мин.

за соблюдением санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей Российской Федерации

Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Октябрьская средняя общеобразовательная школа», расположенная по адресу: Республика Мордовия, Ардатовский район, п. Октябрьский, ул. Школьная, д. 10.

В присутствии директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская СОШ» Храмовой Галины Викторовны.

В результате проведенных мероприятий установлено:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Октябрьская средняя общеобразовательная школа» расположена в одноэтажном отдельно стоящем кирпичном здании, рассчитана на 240 обучающихся, обучается - 54 ученика.

ОГРН 1021300548664, ИНН 1301062161.

Устав утверждён Постановлением Администрации Ардатовского муниципального района от 16.12.2019 г. № 983.

Лицензия на право ведения образовательной деятельности регистрационный № 2923 от 18.11.2011 г., срок действия лицензии бессрочно.

Территория земельного участка ограждена, земельный участок чистый, хорошо инсолируемый, наружное освещение имеется. Въезды, входы на территорию школы заасфальтированы. Дорожки от снега очищаются. На территории школы расположена физкультурно-спортивная площадка, учебно-опытный участок, пешеходные дорожки заасфальтированы.

Отопление в школе от индивидуальной газовой котельной, расположенной на территории школы. Теплоноситель-вода.

Водоснабжение – установлена насосная станция от колодца, вода подведена на пищеблок, разводящая сеть водоснабжения на пищеблоке в столовой имеется. В столовой установлен один умывальник для мытья рук учащихся, имеется мыло и бумажные полотенца.

В рекреационном помещении установлен зачехленный бачок с кипяченой водой. Предусмотрены два подноса с маркировкой «чистые» и «использованные», и два набора бокалов

Освещение естественное, искусственное – люминесцентные лампы, закрытые плафонами.

Уборочный инвентарь для мытья помещений имеется, промаркирован. Уборочный инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно.

В соответствии с абз. 3,4,5 п.4.4 СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в школе проводятся мероприятия направленными на «разрыв» механизма передачи инфекции, организован дезинфекционный режим, в том числе дезинфекция оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха; имеется запас дезинфицирующих средств, отменены общешкольные мероприятия. Организовано выявление лиц с признаками инфекционных заболеваний, при приходе в школу всем лицам измеряют температуру без контактным термометром, температуращие лица подлежат изоляции и учёту в специальном журнале.

Внутренняя отделка помещений способствует проведению влажной уборки и дезинфекции.

Вентиляция естественная через форточки, обеззараживание воздуха и вентиляция проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Водоснабжение водопроводное имеется разводящая сеть.

Мероприятия по контролю проводились в нашем присутствии:

Ведущий специалист-эксперт



Тюрина Е.Н.

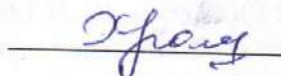
Директор школы МБОУ
«Октябрьская СОШ»



Храмова Г.В.

Копию приложения № 1 получил (а):

«14» января 2021 г.



Храмова Г.В.

Приложение № 2 от 14.01.2021 г.
к акту проверки № 3/4

Приложение № 2 к акту проверки № 3/4 составлено 15 час. 30 мин. 14.01.2021г.

На основании распоряжения Руководителя (заместителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия Н.Ю. Фадеевой № 3/4 от 12.01.2021г.

Ведущим специалистом – экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия в Чамзинском, Ардатовском, Атяшевском, Большеберезниковском, Дубенском районах Тюриной Екатериной Николаевной.

проведены мероприятия по контролю:

14.01.2021 г. 10 час. 10 мин. по 14.01.2021г. 10 час. 40 мин.

за соблюдением санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей Российской Федерации

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская средняя общеобразовательная школа» СОП «Куракинская основная общеобразовательная школа» по адресу: Республика Мордовия, Ардатовский район, с. Куракино, ул. Центральная, д. 73 «А»

В присутствии директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская СОШ» Храмовой Галины Викторовны.

В результате проведённых мероприятий установлено:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Куракинская основная общеобразовательная школа» расположена в двухэтажном кирпичном здании, рассчитана на 198 ученика, обучается - 22 ученика. Часть здания занимает фельдшерско-акушерский пункт и администрация, имеется отдельный от школы вход.

Территория земельного участка ограждена, наружное освещение имеется. Въезды, входы на территорию школы заасфальтированы. На территории школы расположена хозяйственная зона, физкультурно-спортивная зона.

Отопление в школе от индивидуальной газовой котельной, расположенной на территории школы. Теплоноситель-вода.

Водоснабжение холодное, горячее, установлена насосная станция от колодца, вода подведена на пищеблок, разводящая сеть водоснабжения на пищеблоке в столовой имеется.

Проветривание в учебных помещениях обеспечено. Фрамуги и форточки функционируют в любое время года.

В соответствии с абз. 3,4,5 п.4.4 СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» в школе проводятся мероприятия направленными на «разрыв» механизма передачи инфекции, организован дезинфекционный режим, в том числе дезинфекция оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха; имеется запас дезинфицирующих средств, отменены общешкольные мероприятия. Организовано выявление лиц с признаками инфекционных заболеваний, при приходе в школу всем лицам измеряют температуру без контактным термометром, температурающие лица подлежат изоляции и учёту в специальном журнале.

Внутренняя отделка помещений способствует проведению влажной уборки и дезинфекции.

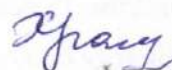
Мероприятия по контролю проводились в нашем присутствии:

Ведущий специалист-эксперт



Тюрина Е.Н.

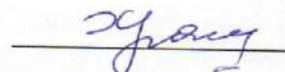
Директор школы МБОУ
«Октябрьская СОШ»



Храмова Г.В.

Копию приложения № 2 получил (а):

«14» января 2021 г.



Храмова Г.В.

Приложение № 3 к акту проверки № 3/4 составлено 14 час. 30 мин. 19.01.2021г.

На основании распоряжения Руководителя (заместителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия Н.Ю. Фадеевой № 3/4 от 12.01.2021г. Ведущим специалистом – экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия в Чамзинском, Ардатовском, Атяшевском, Большеберезниковском, Дубенском районах Тюриной Екатериной Николаевной.

проведены мероприятия по контролю:

19.01.2021 г. 09 час. 00 мин. по 19.01.2021г. 10 час. 10 мин.

за соблюдением санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей Российской Федерации

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская средняя общеобразовательная школа» СОП «Куракинская основная общеобразовательная школа» по адресу: Республика Мордовия, Ардатовский район, с. Куракино, ул. Центральная, д. 73 «А»

В присутствии директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская СОШ» Храмовой Галины Викторовны.

В результате проведённых мероприятий установлено:

Столовая включает в себя производственное помещение и обеденный зал.

Расположены на 1 этаже школы. Санитарно-техническое состояние удовлетворительное: стены на высоту 1,5 м. окрашены краской, потолок побелен, пол дощатый. Обеденный зал оснащен столами, стульями на 40 посадочных мест, максимальная посадка с учётом дистанции 20 человек. При входе в столовую установлен бытовой умывальник для мытья рук учащихся, мыло и одноразовые полотенца имеются. Правила личной гигиены перед принятием пищи соблюдается. Раздача пищи осуществляется через окно выдачи. Чистые ложки хранятся в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Около моечной имеется стол для сбора использованной посуды.

Производственные помещения

Пищеблок оснащен раковиной умывальника, 1 электроплитой, электромясорубкой для сырого мяса, мясорубкой для вареного мяса, 1 весами, промаркированными производственными столами, 1 бытовым холодильником для суточных проб и для хранения продуктов с морозильной камерой, шкафом для чистой посуды, ячейками для посуды, 3 раковинами для мытья посуды. Холодильное оборудование оснащено термометрами. Кухонного инвентаря, посуды, разделочного инвентаря достаточно, промаркированы, разделочные доски и ножи для готовой и сырой продукции хранятся непосредственно на рабочих местах.

Инструкция для мытья посуды вывешена. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Инструкция для разведения дезинфицирующих средств имеется. Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов моющих средств и температурных режимах воды вывешена.

Чистая столовая посуда хранится на решетках, чайная посуда хранится в опрокинутом виде на подносах, столовые приборы хранятся в специальных ящиках-

кассетах ручками вверх. Для сбора остатков пищи имеется промаркированная ёмкость с крышкой.

Обучающихся болеющих сахарным диабетом нет. Страдающих целиакией и пищевой аллергией нет. Родительский контроль за питанием проводится сотрудниками школы имеющими на обучении детей школьного возраста.

Примерное меню на 2020-2021 учебный год, на период не менее двух недель (10-14 дней) согласовано с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Имеющееся меню разработано с учета сезонности, имеется необходимое количество основных пищевых веществ, витаминов, микроэлементов и требуемой калорийности суточного рациона, с учетом возраста обучающихся. Документы, удостоверяющие качество продуктов имеются.

Документация пищеблока ведется. Журнал работы холодильного оборудования, журнал здоровья, журнал «С»-витаминации третьих блюд, журнал учета питающихся, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья для контроля за качеством поступающей продукции, журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведутся правильно.

Для работника пищеблока имеются отдельные вешалки для домашней одежды, вешалки для санитарной одежды. Санитарной одежды достаточно, повар работает в головном уборе. Личные вещи персонала хранятся отдельно от санитарной одежды.

Аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи имеется, укомплектована.

Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМ в Чамзинском районе» проведены исследования

На микробиологические исследования:

Готовое блюдо - 1 проба

Молочная продукция – 1 проба

Соковая продукция – 1 проба

Разводящая сеть холодного водоснабжения – 2 пробы

Смывы с поверхности на БГКП – 10

Соль на содержание йода – 1 проба

Дез.средства – 2 пробы

Ловушки/сутки-10

Мероприятия по контролю проводились в нашем присутствии:

Ведущий специалист-эксперт



Тюрина Е.Н.


Директор школы МБОУ
«Октябрьская СОШ»



Храмова Г.В.

Копию приложения № 3 получил (а):

«19» января 2021 г.



Храмова Г.В.

Приложение № 4 от 19.01.2021 г.
к акту проверки № 3/4

Приложение № 4 к акту проверки № 3/4 составлено 15 час. 00 мин. 19.01.2021г.
На основании распоряжения Руководителя (заместителя) Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия Н.Ю. Фадеевой № 3/4 от 12.01.2021г. Ведущим специалистом – экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Республике Мордовия в Чамзинском, Ардатовском, Атяшевском, Большеберезниковском, Дубенском районах Тюриной Екатериной Николаевной.

проведены мероприятия по контролю:

19.01.2021 г. 10 час. 30 мин. по 19.01.2021г. 12 час. 00 мин.

за соблюдением санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей Российской Федерации

Муниципальным бюджетным общеобразовательным учреждением «Октябрьская средняя общеобразовательная школа», расположенная по адресу: Республика Мордовия, Ардатовский район, п. Октябрьский, ул. Школьная, д. 10.

В присутствии директора Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская СОШ» Храмовой Галины Викторовны.

В результате проведённых мероприятий установлено:

Столовая имеет отдельный вход с улицы. Пол окрашенный дощатый, стены и потолок окрашены масляной краской. Столовая оснащена 4 столами, стульями на 28 мест. Раздача пищи осуществляется через окно выдачи. Чистые ложки хранятся в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Около моечной имеется стол для сбора использованной посуды. Для мытья рук детям в помещении столовой имеется 1 раковина - и рукомойник, вода в наличии постоянно, имеется мыло и два полотенца.

Пищеблок имеет отдельный вход с хозяйственной зоны. Включает в себя цех для приготовления пищи, складское помещение, моечную, складское помещение для сухих продуктов, комнату персонала. Оснащение цеха для приготовления пищи: одна электроплита на четыре конфорки, производственные столы. Оснащение складского помещения: 2 бытовых холодильника для суточных проб и для хранения продуктов, весы. Производственные столы промаркированы. Холодильное оборудование оснащено термометрами. Учет температурного режима работы холодильного оборудования проводится в журнале установленной формы. Суточные пробы промаркированы. Товарное соседство продуктов соблюдается. Кухонного инвентаря, посуды, разделочного инвентаря достаточно, промаркированы, разделочные доски и ножи для готовой и сырой продукции хранятся непосредственно на рабочих местах. Кухонная посуда промаркирована, литраж обозначен.

Инструкция для мытья посуды вывешена. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Инструкция для разведения дезинфицирующих средств имеется.

Чистая столовая посуда хранится на решетках, чайная посуда хранится в опрокинутом виде на подносах. Для сбора остатков пищи имеется промаркированная ёмкость с крышкой.

Обучающихся болеющих сахарным диабетом нет. Страдающих целиакией и пищевой аллергией нет. Родительский контроль за питанием проводится сотрудниками школы имеющими на обучении детей школьного возраста.

Помещение канализовано, обеспечено холодной и горячей водой. Кухонной посуды и инвентаря в достаточном количестве, используется в соответствии с имеющейся

маркировкой. Расстановка технологического оборудования проведена с учетом технологических процессов приготовления пищи. Столовой посуды в достаточном количестве, посуда с механическими повреждениями и дефектами не используется. Посадочных мест 28, максимальная посадка с учетом дистанции 14 человек. Правила мытья посуды размещены на доступном для обзора месте. Моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве. Обучающиеся обеспечиваются завтраками и обедами.

Документация пищеблока ведется. Журнал работы холодильного оборудования, бракеражный журнал готовой продукции, журнал здоровья, журнал «С»-витаминизации третьих блюд, журнал учета питающихся. Разработан журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья для контроля за качеством поступающей продукции.

Пищевые продукты, поступающее в питание детей, имеют сопроводительные документы: сертификаты соответствия и ветеринарные свидетельства на мясную, рыбную продукцию. Бракераж сырой продукции проводится, имеются соответствующие записи в специальном журнале. На момент обследования продуктов питания с истекшим сроком годности и признаками порчи не выявлено. Скоропортящиеся продукты питания хранятся в холодильнике при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$. Холодильник обеспечен термометром для контроля за температурным режимом хранения, журнал регистрации температурного режима хранения скоропортящихся продуктов ведется. Питание готовится на основании примерного двухнедельного меню. Искусственная С-витаминизация третьих блюд проводится. 10-дневное меню разработано.

После приготовления пищи отбирается суточная проба, которая хранится в холодильнике в течение 48 часов в прокипяченной стеклянной посуде с плотно закрывающимися крышками. Выдача готовой пищи проводится только после проведения контроля качества приготовленных блюд с соответствующей записью в бракеражном журнале готовых блюд. Остатки пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне, запрещенные блюда и продукты в питание детей не используются. Питьевой режим для детей организован.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением пищи и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также катаральных явлений верхних дыхательных путей, результаты заносятся в «Журнал здоровья» установленного образца.

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, где внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прохождении гигиенического обучения и аттестации.

Аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи имеется, укомплектована.

Мероприятия по контролю проводились в нашем присутствии:

Ведущий специалист-эксперт



Тюрина Е.Н.

Директор школы МБОУ
«Октябрьская СОШ»



Храмова Г.В.

Копию приложения № 4 получил (а):

«19» января 2021 г.



Храмова Г.В.