

ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

Мероприятие по контролю № 15220041000104135450 от 10.11.2022 г.

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о контрольно-надзорном мероприятии в едином реестре контрольных мероприятий, 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 Северная Осетия – Алания
Управление Роспотребнадзора по Республике Северная Осетия-Алания

ОКПО – 75940927, ОГРН – 1051500502646, ИНН/КПП – 1516608274/151601001

363750, РСО – Алания, Моздокский район, г. Моздок, ул. Кирова, 126;

тел/факс (86736) 3-42-66; E- mail: TOU.15.RUS@yandex.ru

(наименование территориального органа Роспотребнадзора)

реквизиты, адрес, телефон, e-mail

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 № 107 от 10.11.2022 г.)

МБОУ СОШ № 2 г. Моздока, РСО-Алания,
Моздокский район, г. Моздок, ул. Форштадская 37 от 15.11.2022 г.
место составления

Время
10 ч.00 мин

главный специалист-эксперт 1еротдела Хукежева Мадина Маулитовна
должность, Ф.И.О. лица, составившего протокол, адрес, 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):

директора Молодых Валентины Николаевны

Должность, фамилия, имя, отчество

произведен осмотр

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

1.	Наименование производственного объекта*	МБОУ СОШ № 2 г. Моздока
2.	адрес местонахождения	РСО – Алания, Моздокский район, г. Моздок, ул. Форштадская 37
3.	период действия	15.11.2022г. с 09ч.00мин до 10ч.00 мин
4.	ОКВЭД	85.14 - Образование среднее общее
5.	ведомственная классификация	
6.	классификатор предприятий торговли	
7.	наличие ППК	имеется
8.	наличие ИИИ, ВИЗ	нет
9.	руководитель: ФИО, должность	Молодых Валентина Николаевна
10.	телефон, факс, e-mail	+7 (86736) 3-58-08

11.	контактная информация						
12.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего			1038			
	женщины			70			
	подростки 15-17 лет						

*заполняется отдельно по каждому производственному объекту

находящихся по адресу: РСО – Алания, Моздокский район, г. Моздок, ул. Форштадская 37

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

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 _____

МБОУ СОШ № 2 г. Моздока

ОКПО _____

57810090

ИНН _____

1510011410

ОГРН _____

1021500921530

р/счет _____

-

адрес предприятия (организации) _____

363750, Республика Северная Осетия - Алания,
Моздокский район, г. Моздок, ул. Форштадская 37

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

Осмотр начат "15" 11.2022 г. в "09" ч. "00" мин.

Осмотр окончен "15" 11 2022 г. в "10" ч. "00" мин.

Технические средства не применялись

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

каких именно

Не применялись

Осмотром установлено:

Питание обучающихся школы организовано на базе столовой школы, которая работает на сырье. При обеденном зале установлены умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест. Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен. Столовой имеются необходимые условия: специальное помещение для приготовления пищи с зонами горячего и холодного приготовления, моечная для мытья посуды столовой, моечная кухонной посуды, помещение для хранения продуктов, для мытья овощей, разделка для сотрудников столовой, зал для приема пищи. Мытье кухонной посуды предусмотрено

отдельно от столовой посуды. В моечной имеется инструкция по правилам мытья посуды и инвентаря, концентрация и объём применяемых моющих средств указаны. Чистую посуду хранят на решетках. Все холодильное оборудование оснащено термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов, температурный режим соблюдается. Столовая оснащена столами и стульями с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Пищеблок оснащен электрическими плитами, холодильниками, духовкой, посудой, разделочным инвентарем. Количество разделочного инвентаря, кухонной и столовой посуды соответствует потребностям учреждения. После приема пищи проводится уборка обеденного зала.

На пищеблоке расстановка оборудования, производственных столов обеспечивают соблюдение поточности технологического процесса приготовления блюд, все столы имеют соответствующую маркировку. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки используются промаркированный разделочный инвентарь и посуда. Всё технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. Для обработки и мытья сырой продукции имеется специально оборудованное место на пищеблоке, имеются емкости для мытья овощей. Для обработки яиц выделен и промаркирован инвентарь, обработка яиц проводится в специально выделенном месте. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные производственные столы из нержавеющей стали. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее 3 комплектов на одного работника.

Охват горячим питанием в 1-4 классах составляет 100 %, в 5-11 классах – 20,1 %. Остальные дети пользуются горячей продукцией, булочками, пирожками и т.п. за счет родительской платы.

Примерное меню утверждено индивидуальным предпринимателем и согласовано с руководителем. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. На момент проверки фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. Запрещенных блюд в меню нет. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное меню. В ежедневном меню указана калорийность порции, наименования блюда, массы порции. Питьевой режим организован. Обеспечен свободный доступ обучающихся в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

Соблюдается график приёма пищи, при приеме пищи обучающимися в зале присутствуют классные руководители. На видном месте в обеденном зале вывешено ежедневное меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

Создана комиссия по контролю за качеством и организацией питания школьников. Приказом назначено ответственное лицо, которое контролирует питание обучающихся в соответствии с требованиями санитарных правил и принимает участие в работе бракеражной комиссии. Бракеражная комиссия осуществляет ежедневный контроль качества пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, соблюдения рецептур и технологических режимов.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и плотно закрывающиеся промаркированные емкости.

Продукты поступают с оптовой базы И.П. Филковой Е.А. Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции на момент проверки представлены. Продуктов с истекшим сроком годности не обнаружено. Термометр для контроля температурного режима внутри холодильной установки имеется. Имеются следующие журналы: "Гигиенический журнал (сотрудники)", "Журнал учета

температурного режима холодильного оборудования", " Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях", "Журнал бракеража готовой пищевой продукции". "Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции" имеются, ведутся в соответствии с установленными формами.

Все работники пищеблока прошли медицинские осмотры и обследования профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку. Работники пищеблока ежедневно осматриваются медсестрой на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний на кожных покровах и опрашиваются на наличие катаральных явлений верхних дыхательных путей с осмотром зева, с отметкой в журнале «Здоровье».

В столовой проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).

В ходе проверки проведены лабораторные исследования.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товарах) 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 (представитель контролируемого лица)

МБОУ СОШ № 2 15.11 2021

подпись лица, составившего протокол

Нурис 15.11 2021

Участвовавшие (присутствовавшие) лица

_____ 20__ г

копия протокола вручена (подпись лица, получившего копию протокола)

_____ 15.11 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 29506604513842569967847282462287250401048067713

Владелец Молодых Валентина Николаевна

Действителен с 13.03.2023 по 12.03.2024