

ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

Мероприятие по контролю № 15240041000110176823 от 08.04.2024г.

Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о контрольно(надзорном мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) 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 № 08 от 08.04.2024г.)

Столовая МБОУ СОШ № 2 г. Моздока, РСО-
Алания, Моздокский район, г. Моздок, ул.
Форштадская 37

место составления

от 17.04.2024 г.

Время
10 ч.00 мин

главный специалист-эксперт теротдела 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	17.04.2024г. 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			680			
	женщины			4			
	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 "17" 04.2024 г. в "09" ч. "00" мин.

Осмотр окончен "17" 04 2024 г. в "10" ч. "00" мин.

Технические средства не применялись

Участствующим (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, раздевалка 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 объем 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. Все 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.

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 приема 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.

Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продукции

специально выделенные обеззараженные и плотно закрывающиеся промаркированные емкости.

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 (товаров) 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)

17.04

2024

подпись лица, составившего протокол

17.04

2024

Участовавшие (присутствовавшие) лица

20 г

копия протокола вручена (подпись лица, получившего копию протокола)

17.04

2024

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 133600552358087161194895262509558337786447861713

Владелец Молодых Валентина Николаевна

Действителен с 19.03.2024 по 19.03.2025