

**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 Коми**

Протокол осмотра

с.Мордино, ул.Ленина, д.1а
(место составления)

"27" января 2025 г.

Осмотр начат " 10" ч. "00" мин.
Осмотр закончен "12" ч. " 10" мин.

Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Республике Коми в Усть-Куломском районе Юранева Елена Николаевна,
(Должность, фамилия, имя, отчество лица, составившего протокол)

руководствуясь ст. 76 Федерального закона от 31 июля 2020 г. N 248-ФЗ
"О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации",
составил настоящий протокол осмотра помещений, территории, товаров:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа»
с.Мордино
(наименование организации, ФИО индивидуального предпринимателя)

по месту нахождения помещений:
Республика Коми, Корткеросский район, с.Мордино, ул.Ленина, д.1а
(адрес место нахождения)

С участием представителя организации (индивидуального предпринимателя):
Ф.И.О. Забоева Светлана Сергеевна, директор;

Осмотр проводился с применением видеозаписи: нет
(указываются идентификационные признаки аппаратуры для видео фиксации)

Осмотром установлено:

Средняя школа расположена по адресу с.Мордино, ул.Ленина, д.1а.
Инженерное обеспечение: водоснабжение централизованное с артезианской скважины АО
«Коми тепловая компания», отопление центральное. Оборудована внутренняя система канали-
зации со сбором сточных вод в выгреб. Горячее водоснабжение при помощи водонагревателей.
Вентиляция естественная. Освещение естественное и искусственное. Система общего освеще-
ния представлена потолочными светильниками с люминесцентными лампами. Осветительные
приборы имеют светорассеивающую конструкцию.

Пищеблок работает на полуфабрикатах. Набор помещений: горячий цех, моечная ку-
хонной и столовой посуды, помещение для хранения сухих продуктов. Технологическое обо-
рудование, используемое в приготовлении пищи: 2 электроплиты на 4 конфорки, 1 жарочный
шкаф. Холодильное оборудование: 2 холодильника, 1 морозильная камера. Отделка помеще-
ний: полы, стены, потолки - покраска. Над тепловым оборудованием установлена вытяжная
система с естественным побуждением. В зоне приготовления холодных блюд, в обеденном зале
установлен прибор для обеззараживания воздуха.

Технологическое, тепловое, холодильное оборудование в рабочем состоянии. Условия
хранения, срок годности пищевых продуктов соблюдается. Суточные пробы готовых блюд хра-
нятся в бытовом холодильнике в специально отведенном месте при температуре +4°C.

Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов представлены.

Моечная для столовой и кухонной посуды совмещена, установлено 7 моечных ванн: 2 для мытья стаканов, 3 для мытья столовой посуды и 2 для мытья кухонной посуды. В зоне обработки пищевой продукции в горячем цехе установлено 3 моечные ванны, по 2 разделочных стола для готовой и сырой продукции, 2 стола для раздачи готовых блюд.

Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, используется моющее средство «Ника супер», «Ника универсал», дезинфицирующее «Ника хлор люкс». Инструкции в наличии имеются. Мерные емкости для приготовления рабочих растворов имеются.

Для просушивания кухонной посуды установлено 3 стеллажа, для столовой посуды решетки.

Основное (организованное) меню для учащихся утверждено руководителем образовательного учреждения. Для производства готовых блюд согласно журнала «бракераж готовых блюд» отсутствуют технологические документы на блюда, указанные в меню за 23.01.25 «пельмени отварные», за 24.01.25 «кофейный напиток».

Контроль за температурным режимом хранения пищевых продуктов в холодильном оборудовании проводится. Для контроля температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов в складском помещении для сухих продуктов установлен поверенный прибор гигрометр ВИТ-1 №24.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищи, контроль за температурным режимом холодильного оборудования, гигиенический журнал, журнал учета температуры и влажности складского помещения для сухих продуктов, ведомость контроля за питанием ведется.

Условия для соблюдения личной гигиены имеются.

Обеденный зал на 48 посадочных мест. У входа в обеденный зал установлено 3 умывальника с подводкой холодной и горячей воды. Для мытья рук мыло в наличии имеется. Рядом с умывальниками 2 электрополотенца.

Для обучающихся 1-4 классов (17 чел., питается 100%), 5-11 кл. (37 чел., питается 34 детей-91,9%). Из них получают питание бесплатно с 1 по 4 класс-17 человек (100%).

Питьевой режим организован при помощи питьевого фонтанчика.

При порционировании блюд работниками используются перчатки. Работников пищеблока 3 человека, представлено 3 личные медицинские книжки. Ежегодный периодический медицинский осмотр, вакцинация, профессиональная гигиеническая подготовка пройдены в установленные сроки.

(указываются перечень осматриваемых территорий и помещений (отсеков), а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов, имеющие значение для контрольного (надзорного) мероприятия)

Приложение:

(указываются материалы, полученные при осуществлении осмотра с применением установленных способов фиксации вещественных доказательств)

С протоколом ознакомлен, копия вручена:

_____ / Забоева С.С./
(подпись представителя юридического лица (расшифровка подписи)
индивидуального предпринимателя)

Заместитель начальника
территориального отдела
в Усть-Куломском районе

(должность лица, составившего протокол)

(подпись)

_____ Е.Н.Юраниева
(расшифровка подписи)