



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

Северо-Западный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области

(Северо-Западный территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области)

Комсомольская ул., д. 101, г. Бугуруслан, 461630, тел. (35352) 3-04-74; Факс: 3-04-74

E-Mail: szto@56.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 76135607, ОГРН 1055610009718, ИНН/КПП 5610086110/561001001

Протокол осмотра

г. Бугуруслан

«10» октября 2023 г.

Мной, Прояевой Ниной Николаевной, начальником

(должность, Ф.И.О. лица, составившего протокол)

Северо-Западного территориального отдела

(наименование территориального отдела)

Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области

в соответствии со статьей 76 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» составлен настоящий протокол осмотра по адресу: Оренбургская область, Северный район, с. Северное, ул. Луначарского, 1 "Ж"

Сведения о юридическом лице, а также о его законном представителе либо об ином представителе:

Полное или сокращенное наименование организации: Государственное казенное общеобразовательное учреждение "Специальная (коррекционная) школа-интернат" с. Северное Северного района Оренбургской области

ОГРН 1035612600638

ИНН 5645002440

Место нахождения в соответствии с государственной регистрацией: Оренбургская область, Северный район, с. Северное, ул. Луначарского, 1 "Ж"

Фактическое место нахождения: Оренбургская область, Северный район, с. Северное, ул. Луначарского, 1 "Ж"

Законный или иной представитель юридического лица и.о.директора Деревяшкина Татьяна Васильевна. Приказ №1517-к от 26.09.2023 Министерства образования Оренбургской области, директор Милин Сергей Иванович

(должность, Ф.И.О., паспортные данные)

Документы, подтверждающие полномочия представителя: приказ № 76/1 от 11.09.2000г. о назначении на должность директора Милина Сергея Ивановича

Осмотр проводится в присутствии (в отсутствие) завуча Александровой Натальи Викторовны (приказ о возложении обязанностей №358-к от и.о.директора Деревяшкина Татьяна Васильевна. Приказ №1517-к от 26.09.2023 Министерства образования Оренбургской области на период отпуска Милина С.И..

(Ф.И.О. контролируемого лица, и (или) обеспечившего явку при проведении осмотра, представителя (должность))

Представителю юридического лица, индивидуальному предпринимателю или его представителю разъяснены права и ответственность, предусмотренные ст. 11, 29, 31, 36, 38, 39, 65 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации». Русским языком владеет. В услугах переводчика не нуждается.

(Ф.И.О., подпись)

Свидетелю, специалисту, эксперту (если имеются) разъяснены права и обязанности, предусмотренные ст.ст. 32-35 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»

(Ф.И.О., должность, подпись)

При осуществлении осмотра применялись способы фиксации вещественных доказательств:
-не применялись

(указываются конкретные способы фиксации: фотосъемка, аудио-, видеозапись, наименование технического устройства, условия, при которых проведено фотосъемка, аудио-, видеозапись, дата и время фиксации, описание условий при которых проведена фиксация доказательств)

ОСМОТРЕНО:

Начальником Северо-Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Прояевой Н.Н. на основании решения о проведении внеплановой выездной проверки № 56-01-16/КНД от 25.09.2023г. проведена внеплановая выездная проверка в связи с исполнением приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.10.2020 № 723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов», изданного в целях реализации поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 № Пр-1665.

Государственное казенное общеобразовательное учреждение "Специальная (коррекционная) школа-интернат" с. Северное Северного района Оренбургской области осуществляет образовательную деятельность (начальное общее, основное общее, среднее общее) на основании лицензии на осуществление образовательной деятельности. Серия и номер лицензии РО № 042584 Дата лицензии 2011-12-26 ОГРН 1035612600638 ИНН 5645002440.

Водоснабжение и канализация. Здание организации оборудовано централизованной системой хозяйственно-питьевого водоснабжения. Горячее водоснабжение организовано за счет электрических водонагревателей. Канализация центральная.

По штатному расписанию 30 сотрудника, из них 2 совместителей. Сотрудников пищеблока по списку 4 человека (2 повара, кладовщик, кухонный подсобный работник). Медицинские осмотры пройдены всеми сотрудниками в 2023 году, санитарно-гигиеническое обучение в личных медицинских книжках отмечено. Привито против гриппа 20 взрослых (67%), 41 ребенок (97,5%).

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, скамьями) имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Количество детей получающих питание – 41 чел.

На пищеблоке в наличии имеется следующая документация: "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции", "Журнал здоровья", "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд", "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", "Журнал разведения дезинфицирующих средств", "Журнал бракеража пищевых продуктов и

продовольственного сырья", "Ведомость по контролю за рационом питания". В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения ежедневно заполняются журналы согласно формам (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, ведомость контроля за рационом питания, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования), а также отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Отобранные суточные пробы сохраняют в течение 48 часов, оставлены в полном объеме.

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона аскорбиновой кислотой, готовятся витаминизированные напитки.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье предусмотрены следующие помещения: комната персонала, складское помещение с холодильным оборудованием, горячий цех, оборудованное место для хранения уборочного инвентаря и дезинфицирующих средств, моечная для кухонной и для столовой посуды.

Условия изготовления блюд, кулинарных изделий обеспечивают последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Помещения для приготовления пищи, хранения пищевой продукции оборудованы технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем в целях соблюдения технологии приготовления блюд, условий хранения пищевой продукции.

В помещении кухни (производственный цех) хранятся пищевые продукты, установлены приборы для измерения температуры и влажности воздуха.

Обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него блюд проводится в горячем цехе с выделенными раздельными зонами (участками) и с обеспеченным раздельным оборудованием и инвентарем.

Оснащение горячего цеха: плиты электрические 4-х конфорочные (2 ед.) с духовыми шкафами, весы, производственные столы (5 ед.), электрическая мясорубка, машина овощерезательная, разделочные доски, ножи, посуда.

Оснащение помещения мойки посуды: 2-х секционная моечная ванны для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, производственный стол.

Рядом с местом мытья посуды вывешены инструкции по правилам мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моечные ванны имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из резиновых материалов.

Емкость для хранения отходов оборудована крышкой. Уборка, пищеблока осуществляется согласно графику текущей и генеральной уборки, один раз в неделю проводят генеральную уборку помещений пищеблока с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки помещений пищеблока выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Обеспеченность уборочным инвентарем достаточная.

Оснащение складского помещения: шкафы холодильные среднетемпературные с низкотемпературными камерами (3 ед.), шкаф холодильный низкотемпературный (1 ед.), стеллажи, емкости и тара для хранения пищевых продуктов.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Не вся посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали, что является нарушением п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". Инвентарь,

используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах (или) миллилитрах. Деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь отсутствует. Столовые приборы из алюминия отсутствуют.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и относительной влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными спиртовыми термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции используют термометры, расположенные внутри холодильного оборудования.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используют раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный) и кухонную посуду.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркированы в зависимости от назначения.

Созданы условия для обработки и хранения разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции раздельно в зонах горячего цеха

Для обеззараживания воздуха в зоне приготовления холодных блюд (мясорыбных, овощных, мест обработки яиц) установлена бактерицидная установка (прибор) для обеззараживания воздуха.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю предусмотрены термометры.

Система вентиляции производственных помещений оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения. Вентиляция пищеблока предусмотрена естественная. Вентиляция представлена вытяжными зонтами. Зоны (участки) и размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, влаги, тепла (электроплиты) оборудованы вытяжными зонтами.

Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых.

Существующие системы холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения и освещения исправны.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для работников производственных помещений пищеблока предусмотрено в комнате персонала специально отведенное место для одежды второго и третьего слоя, обуви, головного убора, и отдельный шкаф для хранения личных вещей.

Туалет для персонала пищеблока отдельный от персонала образовательной организации и обучающихся. Для спец. одежды персонала пищеблока оборудованы вешалки для рабочей одежды перед входом в туалет.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделен отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте (комната хранения уборочного инвентаря).

Для отходов в соответствии с категорией предусмотрены раздельные, промаркированные, закрываемые емкости. Конструктивные характеристики закрываемых емкостей обеспечивают возможность их очищения и (или) мойку и их защиту от проникновения в них животных.

При проведении проверки специалистами Бугурусланского филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области" осуществлялся отбор проб и инструментальные замеры.

В ходе проведения проверки нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов не установлены.

(указываются сведения об осмотренных территориях и помещениях,
а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов, имеющих значение для
контрольного (надзорного) мероприятия)

Замечания, поступившие в ходе осмотра: не поступили.

Приложения: -

(указываются материалы, полученные с применением

способов фиксации вещественных доказательств)

Должностное лицо,
составившее протокол

(подпись)

Н.Н.Прояева
(Ф.И.О.)

Представитель юридического лица,
индивидуальный предприниматель
или его представитель:

(подпись)

или отказ от подписи)

С.И.Милин
(Ф.И.О.)

С протоколом ознакомлены
иные участники:

(подпись)

Деревяшкина Т.В.
(Ф.И.О.)

(подпись)

(Ф.И.О.)

(подпись)

(Ф.И.О.)

Копию протокола получил «10» октября 2023 г.

Представитель юридического лица,
индивидуальный предприниматель
или его представитель

(подпись)

(Ф.И.О.)