



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 РД в г.Дербенте**

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

**Протокол осмотра
при проведении внеплановой проверки**

с "18" __ 11 2024 __ г., 12 __ час. 00 __ мин.
по " 29 " __ 11 2024 г., 12 __ час. __ 00 __ мин.

___ **МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ХАЗАРСКАЯ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"**
(место составления)

Мною, Старшим специалистом 1-го разряда ТО Управления Роспотребнадзора по РД в
г.Дербенте Амахановым Агарим Нисредовичем

(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской
Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении
государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

произведен осмотр

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ХАЗАРСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА". "ОГРН 1030500865702, ИНН 0512011485 368628 (наименование
территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)**

находящихся по адресу: 368628, Республика Дагестан, Дербентский район, село Хазар ул.
Школьная,7

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

Осмотр проведен с с "18" __ 11 2024 __ г., 12 __ час. 00 __ мин.
по " 29 " __ 11 2024 г., 12 __ час. __ 00 __ мин.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя): **Директор
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ХАЗАРСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" Надиров С.Н.**

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН),
юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи:

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а
также условия проведения видеозаписи)

Осмотром установлено: Кормление осуществляется в две смены-396чел, столовая работает на сырье, в штате 4 сотрудника столовой повар-2, и 2 кухонных работника. Детей с заболеваниями, нуждающимися в индивидуальном подходе организации горячего питания-нет. Посадочных мест в столовой на 110 человек. Наличие личных медицинских книжек (бумажный вариант) на каждого работника имеется с пройденными медицинскими осмотрами, отметка о прохождении гигиенического обучения и аттестации имеется.

Питьевой режим не соблюдается. Наличие маркировки и товаросопроводительной документации при приеме пищевой продукции и продовольственного сырья имеется.

Продукция с истекшим сроком годности отсутствует. Проведение ежедневно влажной уборки производственных помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств производится.

Наличие для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений промаркированный инвентарь имеется.

Проводится ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

Проведение ежедневно влажной уборки производственных помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств производится.

Проводится ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, и влажности - в складских помещениях которые заносятся в соответствующие журналы.

Раздача столовых приборов, столовой посуды, чайной посуды и подносов осуществляется в высушенном виде.

Мытьё посуды в конце рабочего дня осуществляется ручным способом, с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Наличие в холодильном оборудовании контрольных термометров, наличие в складских помещениях для хранения продукции – приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха имеется. Наличие раковин для мытья рук перед обеденным залом составляет 4 раковины (обеспечены системой холодного, горячего водоснабжения), не хватает раковины. (нарушение раздел 6 таб. 6.1 СанПиН 1.2.3685-21, раздел 6 таб. 6.4 СанПиН 1.2.3685-21)

Планировка производственных помещений пищеблока, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер не обеспечиваются последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями (нарушение п.2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п.2.4.6.1. СП 2.4.3648-20). Грязная посуда подается в моечную через горячий цех, отсутствует передаточное окно. Моечная для посуды совмещена с разделочным цехом для сырой продукции.. При анализе питания установлено: В меню в недостаточном количестве кисло-молочная и молочная продукция (1 раз за 10 дней), нет рыбы, ржаного хлеба, творога, овощей. Витаминизация 3-блюд не поводится (не используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а так же витаминизированные напитки промышленного выпуска). В обед не включены салаты или нарезные овощи (таб. 1 прилож.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Меню завтрака и обеда идентичны. П.8.1.2. СанПиН 2.3./2.4.3590-20. Не в достаточном количестве моечные ванны, нет ванн для мытья котлов, не хватает разделочных столов. Холодильное оборудование установлено в горячем цеху. Внутренняя отделка (складского помещения) не выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, имеет дефекты и повреждения стен, полов. Не оборудованы санитарно-бытовые помещения с установленными шкафчиками для отдельного хранения уличной и рабочей одежды (нарушение п.2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; п.2.5.2., 2.5.3 СП 2.4.3648-20).

Бракеражные журналы поступающей продукции и готовой продукции ведутся. В журнале бракеража готовой пищевой продукции отсутствуют сведения о результатах взвешивания порционных блюд (приложение № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Отсутствуют лабораторные исследования по программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий., (отсутствуют результаты лабораторного исследования питьевой воды, калорийности рациона, смывов и т.д.) Отсутствует инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеющую мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах (п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20). Вышеуказанное является нарушением СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению

безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" и СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п. 8.43, 8.4.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 1.1. 1058-01 « Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий Отсутствует гигиенический журнал здоровья в соответствии приложения № 1 (нарушение п.2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Отсутствуют термометры для контроля температуры блюд на линии раздачи с целью минимизации риска теплового воздействия (п.5.1.СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Не ведется ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

В ходе проведения профилактического визита было осуществлено лабораторно-инструментальные исследования микроклимата и освещенности помещений школы.

Произведенные замеры соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям. Выявленные нарушения обязательных требований не возможно устранить в ходе профилактического визита. В связи с чем выдано предписание об устранений выявленных нарушений обязательных требований сроком до 20.03.2025года.

(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись:

фотосъемки

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра Не поступило

Контролируемое лицо

(его представитель)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

С.Н.Надиров.

Участовавшие

(присутствовавшие) лица

(подпись)

(инициалы и фамилия)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Старший специалист 1-го разряда

ТО Управления Роспотребнадзора по РД в г.Дербенте

(должность лица, составившего протокол)


(подпись)

А.Н.Амаханов

(инициалы и фамилия)