

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Протокол осмотра

«20» сентября 2022 г. 172084, Тверская область, Торжокский район, д. Большое Вишеньье, д.107
(место составления)

Вальдман Елена Николаевна специалист – эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Тверской области в г. Торжке
(должность, фамилия и инициалы лица, составившего протокол)

произведен осмотр: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Большевишенская средняя общеобразовательная школа Торжокского района Тверской области
(МБОУ Б-Вишенская СОШ) ИНН 6943004645

172084, Тверская область, Торжокский район, д. Большое Вишеньье, д.107

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

находящихся по адресу:

172084, Тверская область, Торжокский район, д. Большое Вишеньье, д.107

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

Осмотр начат « 20 » 09 2022 г. в «13» ч. «30» мин.

Осмотр окончен « 20. » 09 2022 г. в «16» ч. «30» мин.

Осмотр произведен с соблюдением требований ст.76 Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», с участием контролируемого лица (его представителя):

Директор МБОУ Б-Вишенская СОШ _____ Панова В.А.

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН), юридический и фактический адреса фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя, гражданина, регистрационный номер индивидуального предпринимателя, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи: не проводилась

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

Осмотром установлено:

В ходе проведения проверки:

20.09.2022г. проведена внеплановая, выездная проверка в отношении Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Большевишенская средняя общеобразовательная школа Торжокского района Тверской области (МБОУ Б-Вишенская СОШ), расположенного по адресу: 172084, Тверская область, Торжокский район, д. Большое Вишеньье, д.107 по выполнению поручения Президента Российской Федерации от 14.10.2020 №ПР-1665, приказа Роспотребнадзора от 16.10.2020 №723 «О проведении внеплановых проверок образовательных организаций и их поставщиков пищевых продуктов»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Большевишенская средняя общеобразовательная школа Торжокского района Тверской области (МБОУ Б-Вишенская

СОШ) расположена по адресу: 172084, Тверская область, Торжокский район, д. Большое Вишеньё, д.107

Размещается в одноэтажном асбестно-цементном здании, рассчитана на 88 мест, на момент обследования в школе обучается 51 человека.

Территория МБОУ Б-Вишенская СОШ имеет ограждение, благоустроена, имеет зону отдыха, физкультурно-спортивную и хозяйственную зоны. Мусоросборники для сбора отходов установлены на специальной оборудованной площадке.

Здание школы подключено к поселковым сетям холодного водоснабжения, канализации. Отопление школы централизованное от собственной электро-котельной. Электроснабжение, освещение МБОУ Б-Вишенская СОШ – централизованные, горячее водоснабжение осуществляется за счет электроводонагревателей. Дети учатся в 1 смену. Составлен график питания. 23 учеников 1-4 классов и 28 учеников 5-11 классов получают бесплатное горячее 2-х разовое питание.

Питание детей организовано на базе существующей столовой МБОУ Б-Вишенская СОШ. Перед обеденным залом установлены 2 умывальные раковины для детей, предусмотрены одноразовые бумажные полотенца, туалетное мыло. Обеденный зал на 42 посадочных места, оборудован столовой мебелью: столы обеденные, скамьи. Мебель, установленная в обеденном зале в удовлетворительном состоянии. Максимальная загруженность обеденного зала -25 человек.

Пищеблок оборудован приточно-вытяжной механической вентиляцией. Водоснабжение централизованное, к моечным ваннам и раковинам для мытья рук персонала имеется подводка холодной и горячей воды. В качестве резервного источника горячего водоснабжения в моечной посуде установлен электроводонагреватель объёмом 100 литров.

Горячий цех оборудован: профессиональная электрическая плита 4-х комфорочная плита с духовкой (1 шт.); электрическая бытовая 4-х комфорочная плита с духовкой, производственные столы для сырой и готовой продукции (4 шт.); 2 мойки: 1-для обработки яиц и 1- для мойки рук. Над зоной раздачи установлена бактерицидная лампа.

Моечная для мытья кухонной и столовой посуды оборудована: ванны для мытья кухонной посуды (2 шт.); ванны для мытья столовой посуды (3 шт.), стеллаж для хранения кухонной посуды; эл.водонагреватель на 100 литров.

Складское помещение оборудовано: 3 холодильника для хранения продуктов, стеллаж, подтоварники.

Пищеблок обеспечен столовой посудой в достаточном количестве, имеется два комплекта на одно посадочное место. Имеются емкости с маркировкой, дезинфицирующее средство для обработки куриных яиц.

Мелкий рабочий инвентарь имеется, разделочные доски и ножи промаркированные. Для сбора пищевых отходов имеются промаркированные ёмкости с крышкой.

Персонал пищеблока обеспечен санитарной одеждой в достаточном количестве. Хранения верхней и рабочей одежды сотрудников отдельное. Для уборки помещений пищеблока используется промаркированный уборочный инвентарь.

Инструкции по обработке посуды, инструментария и приготовления дезинфицирующих растворов имеются.

Оценка качества блюд проводится комиссией, состоящей из трех человек в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Предоставлен «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Гигиенический журнал», «Журнал учета температуры холодильников», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»,

Личные медицинские книжки с отметками о прохождении медицинских обследований представлены. Медицинский осмотр, гигиеническое обучение и прививки работниками пищеблока пройдены.

В ходе проверки выявлены нарушения:

1. В нарушение главы 2 п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»- отсутствует производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (лабораторные исследования и испытания).
2. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в пищеблоке расположен производственный стол без маркировки.
3. В нарушение требований п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», таблицы 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» моечная пищеблока оборудована 5 моечными ваннами, хотя должна быть оборудована 3 моечными ваннами для мытья столовой посуды, 2 моечными ваннами для стеклянной посуды и столовых приборов и 2 моечными ваннами для кухонной посуды.
4. В нарушение требований п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в обеденном зале используются столы с повреждениями покрытия и множественными дефектами.
5. В нарушение требований п.3.4 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» в гардеробной персонала отсутствует шкаф для хранения верхней одежды.
6. В нарушение требований п.8.1.10 СП 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» суточная проба за обед 20.09.2022 г хранилась в неплотно закрывающейся емкости.

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

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись: проводилась фотосъемка

(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 _____

Контролируемое лицо

(его представитель)

Директор лагеря МБОУ Б-Вишенская СОШ

(подпись) 

В.А.Панова

(инициалы и фамилия)

Участвовавшие

(присутствовавшие) лица

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Специалист -эксперт

ТОУ Роспотребнадзора по

Тверской области в г.Торжке

(должность лица, составившего протокол)

(подпись) 

Вальдман Е.Н.

(инициалы и фамилия)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 710858474967985478426001373498448859431888587318

Владелец Панова Виктория Анатольевна

Действителен с 24.09.2022 по 24.09.2023