



Мероприятие по контролю №20230041000105291539 от 07.03.2023г .

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 Чеченской Республике

364038 Чеченская Республика г. Грозный, ул. Урицкого, 2/а тел/факс -
8(8712) 29-41-89 e-mail: grozny@rospotrebnadzor95.ru ОКПО 51348650
ОГРН 1052021004551 ИНН/КПП 2015039283/201501001

(наименование территориального органа Роспотребнадзора)
реквизиты, адрес, телефон, e-mail

ПРОТОКОЛОСМОТРА

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 №33-в от 07.03. 2023г
г.Грозный, ул. Сайханова, 133 «Б»

место составления

Главный специалист-эксперт отдела надзора по гигиене детей и подростков
и за условиями труда Эльмурзаева Айза Скандарбековна

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 МБОУ «СОШ № 13»
г. Грозного Хамидова Х.Я.

Должность, фамилия, имя, отчество

произведен осмотр пищеблока, складских помещений для хранения продуктов.

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

1.	Наименование производственного объекта*	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №13» г. Грозного
2.	адрес местонахождения	г. Грозный, Байсангуровский район, ул. Сайханова, 133 «Б»

3.	период действия						
4.	ОКВЭД						
5.	ведомственная классификация	Департамент образования Мэрии г. Грозного					
6.	классификатор предприятий торговли						
7.	наличие ППК						
8.	наличие ИИИ, ВИЗ						
9.	руководитель: ФИО, должность	Директор Хамидов Х.Я.					
10.	телефон, факс, e-mail	89287804974					
11.	контактная информация						
12.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего						
	женщины						
	подростки 15-17 лет						

*заполняется отдельно по каждому производственному объекту

(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 _____

ОКПО _____

ИНН _____

ОГРН _____

р/счет _____

адрес предприятия (организации) _____

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 "24" 03 2023 г. в " 10 " ч. " 00" мин.

Осмотр окончен "24" 03 2022 г. в "15 " ч. " 00" мин.

Участвующим (присутствующим) при осмотре лицам объявлено о применении технических средств:

каких именно

Осмотром установлено: МБОУ «СОШ №13» г. Грозного осуществляет начальное, основное и среднее общее образование при наличии:

- заключения, подтверждающего его соответствие санитарному законодательству и настоящим санитарным правилам от 09.07.2020г. № 20.ЧР.88.000.М.000151.07.20 выданным Управлением Роспотребнадзора по ЧР;

- заключения на осуществление медицинской деятельности от 07.09.2020г, № 20.ЧР.88.000. М. 000224 09.20

- лицензии на образовательную деятельность от 07.08.2020г. №3256 выданный Министерством образования и науки Чеченской Республики;

- лицензии на медицинскую деятельность от 09.10.2020г., № ЛО -95-01-001526

- договор на проведение дезинфекционных работ №75 от 13.02.2023г.

- договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами №02-51/23 от 24.01.2023г.

Здание общеобразовательного учреждения типовое, трехэтажное общая площадь здания составляет 6696,5м², общая площадь земельного участка - 13380м², школа рассчитана на 360 посадочных мест численность обучающихся составляет – 474 детей в 1 смену. Год постройки – 2019 функционирует с 2020 г.

Учебная неделя шестидневная, продолжительность уроков 40 минут. Продолжительность перемен между уроками составляет 10-15 минут.

Водоснабжение-централизованное, имеется горячая, холодная проточная вода. Во всех учебных кабинетах, коридорах, санузлах, медицинском кабинете и в лаборатории предусмотрены умывальники для соблюдения личной гигиены. Рядом с умывальными раковинами предусмотрены одноразовые полотенца и жидкое мыло.

Теплоснабжение здания обеспечивается от автономной котельной (установлено 2 котла). В качестве нагревательных приборов применены радиаторы. Проветривание учебных помещений проводится через открытые фрамуги. Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты оснащены бытовыми термометрами. Температурный режим в помещениях соблюдается.

Освещение - естественное и искусственное. Учебные помещения оборудованы светодиодными лампами. Неисправные, перегревшие лампы хранятся в специальной емкости в подвальном помещении. Заключен договор на оказание услуг по вывозу и организации утилизации опасных отходов (договор прилагается).

Канализационная система централизованное.

Пищеблок:

Пищеблок общей площадью -500 кв.м. состоит из следующих помещений: обеденный зал на 240 посадочных мест, моечная для мытья посуды, производственный цех, мучной цех, мясорыбный цех, овощной цех, два складских помещения, комната для персонала, санузел, душевая. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями и другой необходимой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры.

Пищеблок оснащен необходимым холодильным и технологическим оборудованием. Технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. При входе в обеденный зал предусмотрены умывальные раковины (4) с подводкой воды для соблюдения личной гигиены посетителей. Одноразовое полотенце и жидкое мыло в наличии имеются. Для мытья посуды в моечной установлена трехгнездная ванна. Умывальная раковина на пищеблоке предусмотрена. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Вывешена инструкция о правилах 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. Разделочный инвентарь промаркирован. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Питьевой режим в образовательном учреждении организован в следующих формах: - дети собой приносят бутилированную воду. Для хранения хлеба предусмотрен шкаф. С целью контроля за соблюдением технологического процесса работником пищеблока (повар) отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, имеют сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения

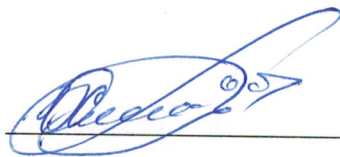
продукции. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий и калорий. Холодильное оборудование имеется, температурный режим соблюдается. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, стеллажами и поддонами. Имеется бытовое помещение с санузлом и душевой. Также предусмотрено помещение для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. В МБОУ организовано бесплатное горячее питание с 1 по 4 классы (завтрак). Составлен график приема пищи учащихся (прилагается). Всего питающихся детей - 209 (в 1 смену в 2 потока). Продолжительность перемен для питания детей 20 мин. Численность обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов-209. Больных сахарным диабетом, целиакией и пищевой аллергией нет. Детей отказавшихся от горячего питания нет. С 5-11 классы дети питаются за счет родительской платы. Представлено перспективное меню, утвержденное руководителем учреждения, ежедневное меню и меню-раскладки.

(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

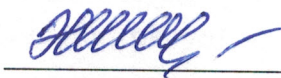
Заявления и замечания, поступившие от участвующих лиц в ходе и по окончании осмотра:

Контролируемое лицо (представитель контролируемого лица)



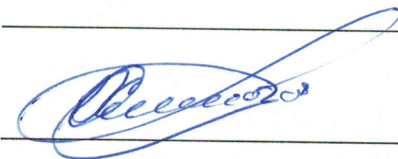
24.03 2023 г.

подпись лица, составившего протокол



24.03 2023 г.

Участовавшие (присутствовавшие) лица



20 г

копия протокола вручена (подпись лица, получившего копию протокола)



24.03 2023 г.