

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

**ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ
УПРАВЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКЕ
В ГОРОДАХ ХАРЦЫЗСК, ИЛОВАЙСК, СНЕЖНОЕ,
ТОРЕЗ И ШАХТЕРСКОМ РАЙОНЕ**

ПРОТОКОЛ ОСМОТРА

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 №41 от 11.11.2024 г.

г. Харцызск, ул. Мира, зд. 91
(место составления)

от 14 ноября 2024 г.

время 13.30

Старший специалист 1 разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Донецкой Народной Республике в городах Харцызск, Иловайск, Снежное, Торез и Шахтерском районе Штрибец Татьяна Витальевна

Донецкая Народная Республика, г. Харцызск, улица Мира, зд. 91, т. +7(856) 57-447-35
(должность, Ф.И.О. лица, составившего протокол, адрес, телефон и т.д.)

Осмотр проведен с соблюдением требований ст. 75, 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 ГБОУ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1 ГОРОДСКОГО ОКРУГА СНЕЖНОЕ» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ Садовой Татьяны Анатольевны

помещения пищеблока ГБОУ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1 ГОРОДСКОГО ОКРУГА СНЕЖНОЕ» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

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

- | | |
|--|--|
| 1. Наименование производственного объекта* | Пищеблок ГБОУ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1 ГОРОДСКОГО ОКРУГА СНЕЖНОЕ» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ |
| 2. адрес местонахождения | 286500, ДНР, Р.О. СНЕЖНОЕ, Г. СНЕЖНОЕ, УЛ. КАРАПЕТЯНА, Д. 43 |
| 3. период действия | 14.11.2024 09.30-13.30 |
| 4. ОКВЭД | 85.14, 85.12, 85.13, 85.41 |
| 5. ведомственная классификация | |
| 6. классификатор предприятий торговли | |
| 7. наличие ППК | |
| 8. наличие ИИИ, ВИЗ | |
| 9. руководитель: ФИО, должность | Директор Садовая Татьяна Анатольевна |
| 10. телефон, факс, e-mail | +79493022367; sneg_pervaya@bk.ru.
school1snezhnoe@yandex.ru |

11. контактная информация

12. численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	оборудование	выбросы загрязняющие поч- вы
---	---------------	-----------	-----------------	--------------	---------------------------------

	всего						
	женщины						

	подростки 15-17 лет						
--	---------------------	--	--	--	--	--	--

*заполняется отдельно по каждому производственному объекту

находящихся по адресу: 286500, ДНР, Г.О. СНЕЖНОЕ, Г. СНЕЖНОЕ, УЛ. КАРАПЕТЯНА, Д. 43
(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 ГБОУ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1 ГОРОДСКОГО ОКРУГА СНЕЖНОЕ» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

ОКПО

ИНН

9304011434

ОГРН

1229300084672

р/счет

адрес предприятия (организации)

286500, ДНР, Г.О. СНЕЖНОЕ, Г. СНЕЖНОЕ, УЛ. КАРАПЕТЯНА, Д. 43

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

Директор Садовая Татьяна Анатольевна



Осмотр начат «14» ноября 2024 г. в «09» ч. «30» мин.

Осмотр окончен «14» ноября 2024 г. в «13» ч. «30» мин.

Участвующим (присутствующим) при осмотре лицам объявлено о применении технических средств:
При проведении проверки фотосъемка не применялась

(каких именно)

Осмотром установлено:

Помещения пищеблока расположены на 1-ом этаже школы. Пищеблок имеет цеховое деление, работает на сырье. Отдельный вход на пищеблок имеется. В своем составе пищеблок имеет: обеденный зал, подсобное помещение с раздевалкой, горячий цех, жарочный цех, мясо-рыбный цех, хлебный цех, овощной цех, моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды, два складских помещения для хранения пищевых продуктов. Объект введен в эксплуатацию в 1966 году. В 1986 году к существующему зданию достроены пристройки. Капитальный ремонт пищеблока проводился в 2023 году. Внутренняя отделка всех производственных помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Освещение естественное и искусственное выполнено светодиодными лампами в закрытых пылевлагодонепроницаемых защитных конструкциях.

Организация питания: обучающиеся 1-4 классов (питаются все) получают одноразовое горячее питание – завтрак на сумму 79,68 рос.руб., учащиеся 5-11 классов льготных категорий (97 человек) – обед на сумму 110,26 рос.руб. Обучающиеся с ОВЗ (7 человек) не получают горячее питание – обучаются по индивидуальному учебному плану на дому. Всего обучающихся начальной школы 284 человека. Детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного горячего питания нет. Питание обучающихся 1-4 классов организовано в четыре приема на 2 и 3 переменах. Обучающиеся льготной категории 5-11 классов – организовано горячее питание в виде обедов на 4-ой перемене. Имеются 3-и группы продленного дня, горячее питание организовано только для детей льготных категорий, остальным детям предоставляется место для принятия пищи собственным питанием. При продолжительности перемен для приема пищи не менее 20 минут, время приема пищи обучающимися 1-4 классов ограничено 10-ю минутами. Детей, нуждающихся в специальном диетическом или лечебном питании – 35 человек, в т.ч. 6 человек начальных классов (лактозная недостаточность, пище-

вая аллергия, сахарный диабет, хронические заболевания ЖКТ). Отдельного меню на специальное диетическое, лечебное питание нет из-за отсутствия в штате диет.сестры. Питаются дети по основному меню школы и собственным питанием (условия для питания предоставляются).

Имеется утвержденный директором школы План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год. С начала учебного года бракеражной комиссией проведено 7 проверок организации питания обучающихся и качества готовой продукции. По результатам проверок нарушений не выявлено. Также бракеражной комиссией проведена проверка соответствия условий транспортировки пищевых продуктов поставщиком – нарушений не выявлено.

Также имеется утвержденный директором школы План мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на октябрь-май 2024-2025 учебный год. С начала учебного года проведено 3 заседания комиссии родительского контроля.

Холодильным, технологическим и тепловым оборудованием пищеблок обеспечен в следующем количестве: прилавок-витрина, мармит, 3 плиты электрических, электросковорода, тестомес, машина картофелеочистительная, 2 мясорубки, машина овощерезательная, машина хлебрезательная, шкаф пекарский, жарочный шкаф, 2 шкафа морозильных, 4-е среднетемпературных холодильных шкафа. Все оборудование на момент обследования исправно. Температурный режим хранения продуктов питания контролируется в каждом холодильнике (имеются термометры, температурные листы ведутся). На момент осмотра температура в среднетемпературном холодильнике $+2,6^{\circ}\text{C}$, в низкотемпературном $-18,5^{\circ}\text{C}$.

Перед обеденным залом установлено 7 умывальных раковин для мытья рук, горячей водой раковины обеспечены. Имеется мыло, салфетки или полотенца - индивидуальные.

Обеденный зал на 180 посадочных мест. Обеденные столы и стулья имеют покрытие, позволяющее проводить уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, но на некоторых обеденных столах имеются дефекты в покрытии. Способ накрывания на столы – персонал столовой. При порционировании готовых блюд сотрудниками используются одноразовые перчатки.

Зоны размещения оборудования на пищеблоке, являющиеся источниками выделения тепла и влаги, оборудованы локальной вытяжной системой.

Моечная столовой посуды оборудована пятью моечными ваннами для мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов. Краны со смесителями. Здесь же установлены два электробойлера по 200 литров каждый, проточного типа. Имеется раковина, два производственных стола. Мытье посуды проводится ручным способом. Тарелки, стаканы, ложки и вилки обезжириваются с добавлением кальцинированной и пищевой соды, запас моющих средств имеется, пополняется по мере необходимости. Столовые приборы прожариваются в жарочном шкафу. Вымытая посуда хранится в буфете. Моечная кухонной посуды оборудована одной котломоечной ванной для мытья кухонной посуды. В наличии 2-а стеллажа для хранения чистой кухонной посуды, производственный стол. Условия хранения разделочного и кухонного инвентаря соблюдаются. Для пищевых отходов используются контейнеры с крышками, маркированы.

Горячий цех оснащен технологическим оборудованием. Имеет 4 производственных стола, накопительный бак для запаса питьевой воды. Имеется умывальник. Для контроля температуры выдаваемых блюд на линии раздачи готовых блюд имеется термометр.

Жарочный цех оборудован пекарским шкафом, имеет локальную вытяжную систему, производственный стол, тестомес, стеллаж. Имеется раковина.

Мясо-рыбный цех оснащен 4-мя производственными столами, 1-ой ванной. Раковина нет. Имеется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, журнал учета отработанных часов лампы ведется. В этом же цеху проводится обработка сырых яиц. Для этой цели в наличии 3-и маркированные емкости.

Хлебный цех оснащен производственным столом с хлебрезкой. Здесь же установлено холодильное оборудование, термометрия ведется.

Овощной цех оборудован ванной, раковина, технологическим оборудованием для овощей. В наличии 1 производственный стол.

Потоки сырой и готовой продукции разделены, не пересекаются.

Один склад для хранения бакалеи, консервов оборудован стеллажом, 2-мя столами, лавкой, используемой вместо поддона. Сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания, представлены на имеющееся продовольственное сырье и продукты, имеются маркировочные ярлыки. На крупах, которые хранятся в емкостях в складском помещении,

имеются маркировочные ярлыки с указанием необходимой информации об условиях хранения и сроках годности данных пищевых продуктов. Следов жизнедеятельности грызунов, насекомых не выявлено. Другой склад для овощей и фруктов оборудован поддонами для хранения продуктов. Здесь также установлено холодильное и морозильное оборудование, термометрия ведется. Имеется запаянная емкость для питьевой воды на 1 м.куб. Оба склада имеют приборы для учета температуры воздуха и влажности, ежедневный учет параметров микроклимата проводится, журнал по рекомендуемой форме ведется.

В реализации продуктов домашнего приготовления, с признаками порчи, с нарушением целостности упаковки, в загрязненной таре, с нарушением условий хранения и сроков реализации обнаружено.

Разделочные столы цельнометаллические, промаркированы согласно обрабатываемой на них продукции. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку литрах.

Водоснабжение и водоотведение пищеблока централизованное, с подключением в существующие системы школы. В связи с перебоями в централизованной подаче воды (подача воды по общегородскому графику через день, с 17-30 до 23-00), для запаса воды в учреждении имеются запасные емкости общим объемом 12 м³ и насосы, перекачивающие воду, в результате чего вода в учреждении круглосуточно без перебоев. Горячая вода от двух электробойлеров проточного типа по 200 литров каждый, с разводкой к моечным ваннам для мытья столовой, кухонной посуды, к умывальникам обеденного зала. Обработка емкостей 1 раз в год во время общегородского хлорирования.

Разделочный инвентарь и технологическое оборудование промаркированы. Условия хранения соблюдены.

Суточные пробы отбираются поваром в чистую стеклянную тару с крышкой (предварительно помытую и прокипяченную), с указанием даты отбора и наименования приема пищи, в объеме не менее 100 гр. или в объеме порции, хранятся не менее 48 часов в отдельном холодильнике.

Для работников пищеблока отдельный санитарный узел не оборудован. Рядом с обеденным залом имеется служебный для работников школы, которым пользуются и работники пищеблока. Хранение домашней и специальной одежды раздельное, каждый работник имеет не менее 3 комплектов спецодежды, которая хранится в раздевалке подсобного помещения.

Конструкция окон горячего цеха пищеблока и обеденного зала обеспечивает возможность открытия для проветривания, москитными сетками оборудованы.

Продукты доставляются автотранспортом поставщиков: по понедельникам – скоропортящиеся пищевые продукты, продукты длительного срока хранения, среда – овощи, фрукты. Хлеб пекут сами. Поставщики продуктов питания: индивидуальный предприниматель Иващенко Г.Н. (овощи, фрукты), индивидуальный предприниматель Казанцева А.В. (скоропортящиеся продукты питания, продукты длительного срока хранения). Примерное двухнедельное меню имеется, директором школы утверждено, на каждое блюдо разработаны технологические карты. В обеденном зале вывешено ежедневное меню с указанием выхода порций, калорийности, содержания Б, Ж, У. Питьевой режим обучающихся организован кипяченой водой и индивидуальный. График смены кипяченой воды имеется.

Контроль за организацией горячего питания возложен на ответственное лицо – Волощук Ольгу Александровну – заместителя директора по ВР (приказ от 11.09.2024г. №257). Контроль за соблюдением питьевого режима возложен на медсестру Шалочку Е.В. (приказ от 30.08.2024 №191).

На пищеблоке ведутся журналы – гигиенический журнал (сотрудники), журналы бракеража готовой и скоропортящейся пищевой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования, учета влажности и температурного режима в складских помещениях для продуктов питания и др. Все журналы, кроме гигиенического, ведутся по рекомендуемой форме.

Штат пищеблока не укомплектован, имеются вакансии 2 ставки повара – всего работают 5 человек (2 повара, 2 подсобных рабочих, 1 кладовщик), периодический медицинский осмотр пройден в июне, августе, октябре 2024г., личные медицинские книжки представлены. Нарушены сроки прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной гигиенической подготовки. Повара имеют специальное образование повара, у одного повара 3 разряд, другой без разряда. Стаж работы по специальности у одного повара более 2 лет, другой только после обучения, стаж до 1 года.

Для уборки помещений пищеблока, обеденного зала выделен уборочный, промаркированный инвентарь, хранится в определенном месте. Для мытья холодильного оборудования выделены от

дельные промаркированные ведра с ветошью. Для хранения дезинфицирующих средств в школе выделено место, исключая доступ детей и контакт с продуктами. Моющих средств достаточно, из дезинфицирующих средств имеется «Хлорdez», инструкция по приготовлению рабочего раствора, а также расчет потребности дезинфицирующих средств имеется. Ответственный за разведение дезинфицирующих средств и их выдачу, а также ведение ежедневного учета гардеробщик Докукина Т.А., контролирует медсестра Шапочка Е.В., ответственный за неснижаемый запас и наличие инструкции по разведению медсестра Шапочка Е.В. (приказ от 02.09.2024 №227). Для обработки столов обеденного зала выделена маркированная ветошь и емкость.

Договора на проведение профилактических дезинсекционных и дератизационных мероприятий нет.

Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, представлена, лабораторные исследования включены в программу, но не проведены.

По данным примерного двухнедельного меню для питания не используются продукты и блюда из них, не допустимые при организации питания детей. Искусственная витаминизация блюд не проводится. Приготовление пищи осуществляется согласно технологическим картам, которые разработаны на все блюда примерного меню. В картах указаны сборники рецептов, пищевая и энергетическая ценность блюд. Вывешен график питания обучающихся в столовой.

В примерном 10-тидневном и ежедневном меню отсутствуют суммарные массы блюд завтрака, обеда. В примерном 10-тидневном меню отсутствует информация о биологической ценности (содержание калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов в среднем за сутки и на каждый прием пищи).

В ходе осмотра с сотрудниками учреждения проведено консультирование по разъяснению требований: СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 3.2/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17.06.2024 № 7 «О мероприятиях по профилактике гриппа, острых респираторных вирусных инфекций и новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в эпидемическом сезоне 2024-2025 годов».

К протоколу прилагается

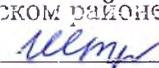
Заявления и замечания, поступившие от участвующих лиц в ходе и по окончании осмотра:

Контролируемое лицо (представитель контролируемого лица)

Директор ГБОУ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1 ГОРОДСКОГО ОКРУГА СНЕЖНОЕ» ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
Садовая Т.А. 

14.11.2024 г.

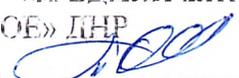
Подпись лиц, составивших протокол

Старший специалист 1 разряда ГО
Управления Роспотребнадзора по
Донецкой Народной Республике в
городах Харьковский, Иловый, Снежное,
Горьковский и Шахтерском районе
Штрибел Т.В. 

14.11.2024 г.

Участовавшие (присутствовавшие) лица

Копия протокола вручена (подпись лица, получившего копию протокола)

Директор ГБОУ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1 ГО. СНЕЖНОЕ» ДНР
Садовая Т.А. 

14.11.2024 г.