



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

**Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае»
Филиал в г. Заозерном**

ОРГАН ИНСПЕКЦИИ

Аттестат аккредитации № RA.RU.710074, выдан Федеральной службой по аккредитации
Дата внесения в реестр аккредитованных лиц 02 июля 2015 г.

Юридический адрес:

660100, г. Красноярск, Сопочная ул., д. 38, Тел.
(391) 202-58-01, факс (391) 243-18-47
E-mail: fguz@24.rospotrebnadzor.ru
www.fbuz24.ru
ОКПО 76733231, ОГРН 1052463018475,
ИНН/КПП 2463070760/246301001

Фактический адрес:

663960, г. Заозерный, Мира ул., д. 54, пом. 27
Тел. (391-65) 2-09-16, факс (391-65) 2-00-19
E-mail: zaozerniy_fguz@24.rospotrebnadzor.ru
www.fbuz24.ru
ОКПО 76733231, ОГРН 1052463018475,
ИНН/КПП 2463070760/246301001

АКТ

по результатам санитарно-эпидемиологического обследования

«18» июня 2020 г.

№А2623/20

г.Бородино
(населенный пункт)

Обследование начато «18» июня 2020 г. в «10» час «30» мин.

Обследование закончено «18» июня 2020 г. в «12» час. «00» мин.

Мною, Олейник Юлией Анатольевной врачом по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Заозерном Органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» в г. Заозерном в соответствии со статьей 42 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ, приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 224 от 19.07.2007 г. «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» на основании заявления МБОУ «СОШ №1» вх. № 6-4-1-5-1/18632 от 03.06.2020 г. (указать наименование, номер и дата выдачи документа, являющегося основанием для проведения инспекции: предписания, заявления ЮЛ, ИП, физического лица и др.) проведено санитарно-эпидемиологическое обследование в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №1», расположенного по адресу: Красноярский край, г. Бородино, ул.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы.

В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии 25 м от здания, площадка имеет твердое покрытие, на котором установлено 2 контейнера с плотно закрывающимися крышками, размеры площадки превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м со всех сторон, площадка для сбора мусора с трех сторон оборудована ветронепроницаемым ограждением с высотой, превышающей высоту контейнеров. Территория учреждения содержится в чистоте, на момент проведения экспертизы площадки и пешеходные дорожки очищены от снега и льда.

Помещения, в которых запланировано размещение оздоровительного учреждения, располагаются на втором-третьем этаже здания школы.

Туалеты для мальчиков и девочек отдельные, оборудованы кабинками с дверями без запоров; для персонала выделен отдельный туалет.

При спортивном зале оборудованы раздевалки для мальчиков и девочек, с имеющимися шкафчиками.

Гардеробная для хранения верхней одежды, расположенная на 1 этаже учреждения, оборудована вешалами для верхней одежды.

Для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов предусмотрено отдельное помещение, оборудованное поддоном и подводкой к нему холодной и горячей воды со смесителем.

Для организации питания имеется обеденный зал. Пищеблок по проекту имеет следующий набор помещений: загрузочная, складское помещение для хранения пищевых продуктов оборудованное холодильниками и стеллажами, мясо-рыбный цех, овощной цех, горячий цех, пекарный цех, линия раздачи готовой продукции, моечная для столовой и кухонной посуды, бытовые помещения для персонала.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предусматривают поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения учащихся и персонала.

Внутренняя отделка пищеблока, складских помещений и обеденного зала: полы в помещениях - каменная плитка, стены на пищеблоке и в складском помещении на высоту 1,7 м облицованы плиткой, в обеденном зале окрашены водоэмульсионной краской. Имеющаяся отделка обеспечивает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Обработка сырых и готовых продуктов производится в отдельных цехах и на разных столах.

Медицинский кабинет расположен на первом этаже трехэтажного здания общеобразовательного учреждения. Внутренняя отделка

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также шкапами и стеллажами для ее хранения.

Столовая обеспечена фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посудой (тарелки, блюда, чашки, стаканы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Количество холодильного оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды на пищеблоке МБОУ «СОШ № 1» имеется в достаточном количестве для того, чтобы обеспечить раздельное хранение сырых и готовых продуктов, их технологическую обработку и раздачу.

Используемая кухонная и столовая посуда не деформирована, края не отбиты, отсутствуют сколы, разделочные доски без трещин.

Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха (на момент обследования в исправном состоянии), холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Для хранения пищевых отходов предусмотрены емкости с крышками, установленные в специально выделенном месте.

Доставка пищевых продуктов предусмотрено осуществлять специализированным транспортом поставщиков, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт.

Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой (халат и головной убор) в количестве не менее трех комплектов на одного работника.

На период летних каникул разработано примерное 10-дневное меню для детей. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Согласно представленного примерного меню питание детей в период оздоровительного летнего сезона организуется согласно принципам щадящего питания, не предусмотрены блюда с раздражающими свойствами, предусмотрено использование таких способов приготовления как варка, приготовление на пару, тушение, запекание. Меню дифференцировано по возрастным группам.

Доставка продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщика ИП Донец Н.Н.: мясо говядины, мясо курицы, рыба, куры, яйцо, печень куриная, крупы, мука, макаронные изделия, сахар, соль, молочная продукция, сыры, масло сливочное, паста томатная, молоко сгущенное, молочная продукция, масло сливочное, фрукты, овощи, соки, шоколад, шоколадные изделия, гастрономия, консервация, кондитерские изделия, мучные кондитерские изделия, масло подсолнечное.

В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения имеются журналы.

водоснабжения – водонагреватель установлен в подвальном помещении учреждения.

Питьевой режим в оздоровительном учреждении организован через стационарные питьевые фонтанчики, установленные в коридоре на первом, втором и третьем этажах, имеющие ограничительный клапан у водяной струи, высота которой составляет не менее 10 см. Имеется свободный доступ детей к питьевым фонтанчикам в течение всего времени пребывания в оздоровительном учреждении.

Для проведения уборки помещений оздоровительного учреждения выделен уборочный инвентарь в достаточном количестве, имеет четкую маркировку. Для уборки санитарных узлов выделен отдельный уборочный инвентарь, который имеет сигнальную маркировку.

Для уборочного инвентаря помещений пищеблока выделено отдельное помещение, что исключает его хранение в производственных помещениях, уборочный инвентарь промаркирован. Для санузла пищеблока выделен отдельный уборочный инвентарь, который имеет сигнальную маркировку.

Для предохранения в теплый период года залета насекомых предусмотрено засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой. С целью предотвращения проникновения и расселения бытовых насекомых и грызунов в помещениях проведена заделка трещин и щелей в местах стыковки конструкций стен, перегородок, перекрытий, ввода и прохождения инженерных коммуникаций, целостность отмостков, дверных и оконных проемов.

Обследование проводилось с применением: без применения
(указать, использовалась ли измерительная линейка, другое оборудование, реквизиты свидетельства о поверке, срок действия свидетельства)

Измеренные расстояния составляют: не проводились.

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, отводы, поступившие во время производства обследования: не поступали

(указать, от кого поступили претензии, содержание претензий, замечаний, заявлений, объяснений, ходатайств, отводов и т.д.)

С актом санитарно-эпидемиологического обследования ознакомлен,
копию _____ акта _____ получил:

директор Жаюбова Ж. 9.
(должность, Ф.И.О. представителя ЮЛ)

Жаюбова 18.06.2021
(подпись, дата)

Подпись лица, составившего акт:

Ю.А. Олейник