

Приложение 6  
Утверждено приказом  
Управления Роспотребнадзора  
по Республике Мордовия  
от 15.12.2022г. \_\_года № 307\_

**ПМ № 13240041000110149580 от 09.04.2024 г.**

Номер электронного паспорта профилактического мероприятия, 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 Республике Мордовия  
(Управление Роспотребнадзора по Республике Мордовия)

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека по Республике Мордовия в Рузаевском, Кадошкинском,  
Инсарском районах**

Республика Мордовия город Рузаевка, улица Луначарского, дом 181  
тел./факс (83451) 2-47-20 E-mail: ruzzpp@moris.ru

**ПРОТОКОЛ ОСМОТРА**

431405, Республика Мордовия, Инсарский район,  
с. Кочетовка, ул. Молодежная, 6 "А"

от 23 апреля 2024г.      Время: 10 час 00 мин.

(место составления)

Главный специалист - эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора  
по Республике Мордовия в Рузаевском, Кадошкинском, Инсарском районах –  
Ларина Надия Шавкетовна

(должность, Ф.И.О. лица, составившего протокол).

Осмотр произведен на основании пункта 11<sup>4</sup> постановления Правительства РФ от 10.03.2022 N 336 "Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля" **в присутствии** контролируемого лица (его представителя)/в отсутствие контролируемого лица (его представителя) с применением видеозаписи:

Корнилов Сергей Михайлович - директор МБОУ «Кочетовская средняя общеобразовательная школа»  
(Ф.И.О, должность контролируемого лица (представителя))

Произведен осмотр земельного участка (территории), здания, помещений и оборудования, водоснабжения и канализации, производственных и складских помещений пищеблока; помещения для изготовления пищевых продуктов; условий и режимов обработки оборудования, инвентаря, тары; условий для соблюдения правил личной и производственной гигиены; помещений и оборудования для хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, маркировки, упаковки, готовых блюд на соответствие обязательным требованиям, осмотр пищевой продукции, маркировки, упаковки на соответствие обязательным требованиям, осмотр на соблюдение организацией положений Федерального закона №15-ФЗ от 23.02.2013г. «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (далее по тексту - ФЗ - №15); учредительные документы (устав,

положение); технический паспорт на здание; примерное 10-дневное или 2-недельное меню; программы, методики и режимы воспитания и обучения в части гигиенических требований; приказ о назначении на должность руководителя учреждения; должностные инструкции на всех работников, ответственных за выполнение законодательства о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, о техническом регулировании; списки профессий, подлежащих периодическим медицинским осмотрам; личные медицинские книжки всех работников образовательной организации; акт заключительной комиссии по результатам медосмотра работников образовательного учреждения; сведения по количеству учащихся по классам, расписание учебных занятий и расписание факультативных занятий; письменные сведения о профилактических прививках персонала, журналы регистрации и контроля работы рециркуляторов установок и ультрафиолетовых бактерицидных установок; журналы учета проведения генеральных уборок; инструкции по применению дезинфицирующих средств для проведения текущей дезинфекции в общеобразовательной организации; график посещения столовой; график генеральной уборки; график проветривания помещений; акт технического состояния вентиляции; сопроводительная документация на моющие, дезинфицирующие средства, в том числе для обработки кожных поверхностей (декларация, свидетельство, инструкция по применению); ведомость контроля за рационом питания (накопительная ведомость); журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал бракеража готовой кулинарной продукции; журнал проведения витаминизации третьих блюд; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; гигиенический журнал (сотрудники); сопроводительные документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья (товарные накладные с указанием сведений о сертификате соответствия или декларации о соответствии, маркировочные ярлыки на продукты); программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий, договор проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, договор на проведение дератизационных и дезинсекционных работ; договор на вывоз твердых бытовых и жидких отходов, люминесцентных ламп, акты выполненных работ.  
(наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции (товаров) и иных предметов)

находящихся по адресу:

431415, Республика Мордовия, Инсарский район, с. Кочетовка, ул. Молодежная, д. 6 а

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


### Сведения о контролируемом лице:

наименование  
ИНН  
ОГРН

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Кочетовская средняя общеобразовательная школа»  
1309082970  
1021300888091

Контролируемому лицу (его представителю) разъяснены их права и обязанности, предусмотренные ст. 36, ч.2 ст.11 Федерального закона от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации", ст.51 Конституции РФ

Корнилов С.М.

(ФИО, подпись) 

Осмотр начат «23» апреля 2024 г. в «10» ч. «00» мин.

Осмотр окончен «23» апреля 2024 г. в «13» ч. «00» мин.

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

указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, фотосъемки, аудиозаписи,

дата, время и место, а также условия их проведения)

Осмотром установлено:

1. В нарушении требований п. 4.6.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические

---

требования к организации общественного питания населения" на пищеблоке емкость с рабочим раствором дезинфицирующего средства Хлормисепт-Р на день проверки была без указания процентной концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (нарушение устранено в ходе проведения профилактического визита).

---

(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))

---

На право ведения образовательной деятельности в учреждении имеется лицензия от 25.05.2020г. регистрационный № 4216, серия 13 ЛОИ, № 0000748 выданное Министерством образования РМ.

Проектная вместимость школы - 340, фактическая вместимость - 24 человека.

Класс-комплектов – 8. Количество классов: 1-4 (1+2+4) – 1; 5-9 – 5; 10-11 – 2. Списочный состав по классам: 1 кл. - 1 реб., 2 - 2 чел., 3 кл. – 2 чел., 4 кл. - 2 чел., 5 - 4 чел., 7 - 4 чел., 8 кл. - 3 чел., 9 кл. - 3 чел., 10 кл. – 2 чел., 11 кл.- 1 чел. 1 ребенок инвалид – на домашнем обучении.

Территория земельного участка школы ограждена, благоустроена, общая площадь земельного участка 1749 кв.м. На территории земельного участка школы размещены здание школы и здание бывшей котельной. На территории земельного участка предусмотрено наружное искусственное освещение.

На территории земельного участка выделена зона отдыха, физкультурно-спортивная, хозяйственная, учебно- опытная. Физкультурно-спортивная зона состоит из футбольного поля, беговой дорожки. Для сбора отходов оборудована площадка, установлен 1 контейнер с крышкой, очистка мусоросборников проводится своевременно. Договор на сбор, транспортирование и захоронение ТБО заключен с ООО «РЕМОНДИС Саранск» № 1092168599 от 20.02.2024г.

Здание школы – двухэтажное, кирпичное, 1977 года постройки.

Здание школы обеспечено централизованным холодным водоснабжением, для подачи горячей воды на пищеблоке, в столовой для мытья рук учащихся, в туалетных комнатах установлены водонагреватели. Канализование - централизованное, отопление - своя котельная. Все системы находятся в удовлетворительном состоянии, аварийных ситуаций за последнее время не было.

Питьевой режим для обучающихся общеобразовательного учреждения соответствует требованиям санитарных правил, установлен питьевой фонтанчик с ограничительным кольцом вокруг водяной струи.

Естественное освещение имеется во всех помещениях с постоянным пребыванием людей. Искусственное освещение помещений школы от люминесцентных ламп и ламп накаливания, светильники с защитной арматурой.

Вентиляция естественная от дверей и фрамуг, вентиляционных каналов оборудованных в стенах здания и механическая вытяжная на пищеблоке школы.

Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей осуществляется с помощью термометров.

Гардероб площадью - 50,2 кв.м. для всех учащихся учреждения размещены на 1 этаже здания, оборудованы вешалками, скамейками для ног.

Учебные помещения: кабинет начальных классов площадью - 50,4 кв.м., кабинет 5 класса площадью - 33,6 кв.м., кабинет 7 класса площадью - 13,1 кв.м., кабинет 8 класса площадью - 38,9 кв.м., кабинет 9 класса площадью - 51,3 кв.м., кабинет 10 класса площадью - 56,1 кв.м., кабинет 11 класса площадью - 34,1 кв.м., кабинет информатики площадью - 51,9 кв.м., библиотека площадью - 51,3 кв.м.

Стены во всех учебных помещениях окрашены краской, полы деревянные.

Школьная мебель – столы и стулья, ученические 2-х местные, расстановка 2-х рядная. Школьная мебель имеет соответствующую маркировку.

Обучающиеся 1-4 и 6-11 классов размещаются в закрепленных за каждым классом учебном кабинете.

Спортивный зал площадью 171,7 кв.м. При спортивном зале оборудована спортивная.

Мастерские не функционируют.

На день проверки влажная уборка в учебных помещениях проведена качественно. Туалетные комнаты площадью - 3,5-4,1 кв.м. Отделка стен и пола в туалетных комнатах проведена кафелем. Санитарно-технические приборы находятся в исправном состоянии. Туалетная бумага, бумажные полотенца, жидкое мыло, туалетное мыло имеется в достаточном количестве. Унитазы оборудованы сиденьями, дезинфицирующих средств для уборки туалетов, обработки санитарно-технического

---

оборудования достаточно. Уборочный инвентарь промаркирован, используется по назначению, хранится в отдельном помещении.

В классных журналах оформлены листы здоровья, для каждого обучающегося внесены сведения о его антропометрических данных, группе здоровья, медицинской группе для занятий физической культурой, номере необходимой учебной мебели, а также медицинские рекомендации.

Расписание уроков составлено с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалы трудности учебных предметов, определенной гигиеническими нормативами.

Образовательная недельная нагрузка распределена равномерно в течение учебной недели, при этом объем максимально допустимой нагрузки в течение дня составляет: для обучающихся 1-х классов - не превышает 4 уроков и один раз в неделю - 5 уроков, за счет урока физической культуры; для обучающихся 2-4 классов - 5 уроков и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры; для обучающихся 5-6 классов - 6 уроков; для обучающихся 7-11 классов - 7 уроков.

Обучение в 1 классе осуществляется с соблюдением санитарных правил: учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе, в первую смену

Группы продленного дня в учреждении временно не организованы. Для предупреждения переутомления в течение недели обучающиеся имеют облегченный учебный день в четверг.

Продолжительность урока 45 минут. Продолжительность перемен между уроками составляет 10 минут, большая перемена (после 2 или 3 урока) - 30 минут.

Пищеблок площадью - 104,7 кв.м: размещен на первом этаже здания школы. Обеденный зал на 48 посадочных мест, оборудованный столовой мебелью (столами и стульями) без дефектов и повреждений. Перед входом в обеденный зал для мытья рук учащихся установлен умывальник, оснащенный предметами личной гигиены, мылом, одноразовые бумажные полотенца.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: кухня, моечная, складские помещения, комната персонала.

Для мытья кухонной посуды имеются двухгнездные моечные ванны, для мытья столовой посуды установлены пятигнездные моечные ванны, с подводкой горячей и холодной воды через смеситель. Установлена умывальная раковина с подводкой к ней горячей и холодной воды через смеситель для работника пищеблока.

До работника пищеблока доведены инструкции по режиму мытья и обработки кухонной посуды, инвентаря. Кухонная посуда хранится на полках в опрокинутом виде. При мытье посуды используется ветошь и щетки.

Оборудование, инвентарь, посуда выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривают возможность их мытья и обеззараживания.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование все в рабочем состоянии, холодильное оборудование поддерживает температурный режим. Ежедневно регистрируются показатели температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном носителе и влажности - в складских помещениях.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование имеют маркировку, по видам назначения и используются по назначению.

На день проверки влажная уборка проведена качественно, оборудование, инвентарь содержатся в чистоте, уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Из дезинфицирующих средств используют Хлормисепт -Р, инструкция представлена

Проводится ежедневный осмотр работника на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал».

Для исключения риска загрязнения пищевой продукции работник пищеблока личные вещи хранит отдельно от рабочей одежды и обуви; специальной одеждой, фартуками и головными уборами обеспечены; используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении салатов.

В образовательном учреждении разработано меню. Меню утверждено руководителем организации. Меню разработано двух недельное, для каждой возрастной группы детей. Питание детей

осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Запрещенных блюд в меню нет. В обеденном зале размещено ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

Организованы завтрак и обед. Масса порций блюд, суммарные объемы блюд по приемам пищи, суточная потребность в энергии соответствуют нормативным значениям.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ответственным лицом отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточных проб осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости с плотными крышками, отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном месте в холодильнике при температуре от +4°C.

Документация по контролю за питанием: "Журнал бракеража готовой пищевой продукции", "Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции", "Ведомость контроля за рационом питания" ведутся регулярно.

На все пищевые продукты имеются документы, подтверждающие их качество и безопасность. Маркировочные ярлыки сохраняются до конца срока реализации пищевого продукта.

Поставщиком пищевых продуктов является ИП Лазыркин Вячеслав Михайлович.

Согласно списочного состава в учреждении 19 сотрудников. Все сотрудники имеют личные медицинские книжки с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

На проведение дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных мероприятий заключен договор от 30.01.2024г. № 5/000057.


Разработана в учреждении программа производственного контроля. Договор о возмездном оказании услуг заключен с ФФУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМ в МО Рузаевка» № 5/000095 от 20.02.2024 г.

К протоколу прилагается

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

Контролируемое лицо  
(его представитель)


(подпись)

  
(инициалы и фамилия)

Корнилов С.М.

Участвовавшие  
(присутствовавшие) лица

(подпись)

  
(инициалы и фамилия)

Корнилов С.М.

Главный специалист-эксперт  
территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по РМ  
в Рузаевском, Кадошкинском,  
Инсарском районах  
(должность лица, составившего протокол)

(подпись) (инициалы и фамилия)

  
Ларина Н.Ш.