

КНМ 70230041000104874651 от 30.01.2023 г.



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 Томской области

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты
прав потребителей и благополучия человека по Томской области
в Кривошеинском районе**

636300, Томская область, Кривошеинский район, с. Кривошеино, ул. Ленина, 16, тел/факс: 8-38251 (2-18-39)

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 № 27 от 30.01.2023)

с. Усть-Бакчар, пер. Школьный, 5, строение, 1

место составления

от «06» февраля 2023г.

Время час. 10:55

Специалист-эксперт ТО Роспотребнадзора в Кривошеинском районе Чагина Т.А., 8(382)572-30-90

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 Дукшта Л.А.

Должность, фамилия, имя, отчество

произведен осмотр: помещений

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

636404, Томская область, Чаинский район, с. Усть-Бакчар, пер. Школьный, 5, строение, 1

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

Сведения о юридическом лице:

наименование

МБОУ «Усть-Бакчарская СОШ»

ОКПО

ИНН

7015001970

ОГРН

1027003353431

р/счет

636404, Томская область, Чаинский район, с. Усть-Бакчар, пер.

адрес предприятия (организации) Школьный, 5, строение, 1

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 06.02.2023 в 10:55 час.

Осмотр окончен 06.02.2023 в 13:00 час.

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

Смартфон Xiaomi POCO M3

КАКИХ ИМЕННО

Осмотром установлено:

Помещение пищеблока находится на первом этаже школы. На входе в помещение для
приема пищи обеспечены условия для гигиенической обработки рук с применением кожных

антисептиков. Жидкое мыло, одноразовые полотенца и электрические сушилки для рук в наличии. Горячая и холодная вода есть. Горячее водоснабжение обеспечивается бойлером.

Помещение пищеблока включает в себя обеденный зал, большой варочный зал, состоящий из овощного, мясо-рыбного, горячего цеха, а также моечного цеха и линии раздачи.

В помещении пищеблока расположены моечные ванны с маркировкой объемной вместимости для обработки различных категорий кухонного инвентаря. Зона приготовления горячего питания чистая, цеха разделены и размещены согласно правилам. Весь кухонный инвентарь промаркирован, хранится отдельно и согласно правилам. Имеются промаркированные отдельные рабочие поверхности. Кастрюли с маркировкой для приготовления I, II, III блюд (20 л. – 9 шт., 15 л. – 2 шт., 8 л. – 7 шт., 4 л. – 2 шт., 10 л. – 2 шт.) выполнены не из нержавеющей стали, а из алюминия.

На стене перед моечными ваннами расположены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов моющих средств. Просушка вымытой посуды и инвентаря проводится согласно правилам. Мытье столовой и кухонной посуды производится согласно правилам. Чистая столовая посуда хранится в шкафу. Посуда чистая, на тарелке для 2 блюд имеются сколы. Столовые приборы хранятся ручками вверх.

В варочном цехе расположен холодильник для суточных проб. Суточные пробы хранятся согласно правилам, промаркированы, имеют правильную граммовку. Кроме этого, расположен холодильник для гастрономии, в котором хранится продукция для приготовления меню дня.

В складском помещении находятся стеллажи для продуктов. Условия хранения продуктов соблюдаются, товарное соседство не нарушается, сроки хранения не нарушены. Лук, морковь, картофель хранятся согласно правилам. Имеется термометр и гигрометр, показания ежедневно заносятся в журнал. Имеются промаркированные совки для сыпучих.

В коридоре перед складским помещением находится одна единица двухкамерного холодильного оборудования для хранения яиц и мяса. Также, в отдельном помещении находятся две единицы двухкамерного холодильного оборудования для мяса и гастрономии, молочной продукции и рыбы. Мясо и рыба хранятся в упаковке производителя, сроки годности и условия хранения соблюдены. В холодильном оборудовании для гастрономии находится 2 банки с квашеной капустой домашнего не промышленного производства.

В рабочем кабинете заведующей столовой находится морозильный ларь с маркировкой «с.к.», где хранится мясо курицы. Условия хранения соблюдены, имеется контрольный термометр.

В каждом холодильном оборудовании имеется термометр. Температура в холодильном оборудовании соответствует температуре, прописанной в журнале температурного режима холодильного оборудования.

2 раза в день проводится влажная уборка и генеральная уборка 1 раз в неделю всех помещений пищеблока. Регулярно проводится обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений.

В складском помещении расположены стеллажи для дезинфицирующих и моющих средств, чистой ветоши. Кроме этого, в складском помещении находится промаркированный уборочный инвентарь. Все дезинфицирующие и моющие средства хранятся в упаковке производителя, сроки годности соблюдены, инструкции по применению расположены в зрительной доступности.

Персонал пищеблока проходит утренний фильтр (измерение температуры тела с занесением результатов в журнал). Верхняя одежда и обувь хранится отдельно от санитарной (рабочей) в отдельных шкафах в отдельном помещении.

На все имеющиеся пищевые продукты имеются ярлыки производителя и документы, подтверждающие качество и безопасность товара.

В столовой оборудован уголок, на котором вывешено ежедневное меню для всех категорий учащихся, состав бракеражной комиссии и информация о полезном питании.

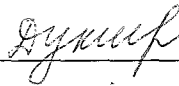
(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах, а также вид, количество и иные идентификационные признаки обследуемых объектов).

Фотоснимки

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

Контролируемое лицо (представитель
контролируемого лица)

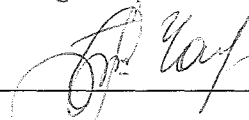
Дукшта Л.А.



06.02.2023

подпись лица, составившего протокол

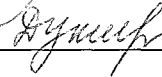
Чагина Т.А.



06.02.2023

копия протокола вручена (подпись лица,
получившего копию протокола)

Дукшта Л.А.



06.02.2023