

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

**Орган инспекции Федерального бюджетного учреждения здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Архангельской области» и Ненецком
автономном округе»**

Юридический адрес: 163001, Архангельская область, г. Архангельск, пр. Троицкий, д. 164, корпус 1
Реквизиты: ОКПО 75037067 ОГРН 1052901025616 ИНН 2901134035

Место осуществления деятельности: 165654, РОССИЯ, Архангельская обл, Коряжма г,
Гоголя ул, дом 5, кабинеты 7,10,11,12,19

Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц №
RA.RU.710030

А К Т

санитарно-эпидемиологического обследования

зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества,
используемых для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их
оздоровления в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период
каникул на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Фоминская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ «Фоминская СОШ»)

наименование объекта

165695, Архангельская область, Вилегодский район, п.Фоминский, ул. Комарова д.10

адрес

от « 12 » апреля 2024г. №Ф6-36

Дата и время проведения инспекции:

12. 04.2024г. 11:00 – 12:00;

Обследование проведено на основании: заявления № Ф1- 154 от 14.03.2024 г.

(документ, являющийся основанием для проведения санитарно-эпидемиологического обследования, дата, номер)

Сотрудником органа инспекции, помощником врача по общей гигиене Монзиковой В.В.

должность, Ф. И. О. лица, проводившего обследование

с целью установления соответствия / не соответствия требованиям

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания
и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи",

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации
общественного питания населения»

указать название нормативных документов

Обследование проведено в присутствии

Директора МБОУ «Фоминская СОШ» Масловой Светланы Николаевны

должность, Ф. И. О. должностного лица, уполномоченного руководителем

В момент обследования установлено:

1.Фактический адрес оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей:
165695, Архангельская область, Вилегодский район, п.Фоминский ул.Комарова д.10. В
настоящее время в школе обучается 45 человек. В летний период планируется отдых 35
детей. Время пребывания с 8.30 до 14.30, с организацией двухразового питания, без
организации дневного сна.

*В оздоровительном учреждении отдых детей-инвалидов и детей с ограниченными
возможностями:*

○ предусмотрен

+ не предусмотрен

*В оздоровительном учреждении условия для указания услуг для детей-инвалидов и детей с
ограниченными возможностями:*

Настоящий акт не может быть частично или полностью воспроизведен, скопирован или перепечатан без письменного разрешения
Органа инспекции

- предусмотрены
- + не предусмотрены

2. Территория оздоровительного учреждения.

Собственная территория оздоровительного учреждения:

+ Имеется

○ Отсутствует

Ограждение:

+Имеется по всему периметру

○Имеется не по всему периметру _____

указать где отсутствует

○Отсутствует полностью

Целостность ограждения:

+Без дефектов

○Имеет

дефекты _____

указать какие, их локализацию

Характер озеленения:

○Наличие плодоносящих деревьев и кустарников, ядовитых и колючих растений

+Отсутствие плодоносящих деревьев и кустарников, ядовитых и колючих растений

Территория наружным электрическим освещением:

+оборудована

○ не оборудована

Спортивно-игровые площадки:

+Имеются: беговая дорожка, гимнастическая площадка, футбольное поле.

перечислить

○ Отсутствуют

Спортивные и игровые площадки:

+Имеют натуральное покрытие: беговая дорожка, гимнастическая площадка - песчано-гравийная смесь, футбольное поле - травяной покров _____

Указать какое

○Имеют полимерное покрытие:

Площадки имеют/не имеют дефекты, неровности, выбоины (*нужное подчеркнуть*)

При устройстве беговых дорожек и спортивных площадок:

○Дренаж для предупреждения затопления их дождевыми водами предусмотрен

○Дренаж для предупреждения затопления их дождевыми водами не предусмотрен

Для выполнения оздоровительных программ по физическому воспитанию используются спортивные сооружения и площадки, расположенные за пределами собственной территории да/нет (*нужное подчеркнуть*) (если используют указать какие)

Контейнерная площадка с водонепроницаемым твердым покрытием имеется/ отсутствует, иное _____

Контейнеры на мусорной площадке:2

+ с закрывающимися крышками

○специальной закрытой конструкции

○иное

Покрытие въездов и входов на территории:

Имеет дефекты

○Не имеет дефектов

○Не имеют твердого покрытия _____

Описать покрытие

3. Характеристика здания

Помещения оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей расположены:

+ в отдельно стоящем здании. Год постройки здания 1969г. Здание одноэтажное, деревянное.

☐ во встроенном в жилые здания или к зданиям общественного и административного назначения

+ самостоятельный вход и выход имеется/отсутствует

☐ во встроенно-пристроенном к жилым зданиям или к зданиям общественного и административного назначения

- самостоятельный вход и выход имеется/отсутствует

+типовой

☐ индивидуальный

4. Помещения, набор в соответствии с назначением и оснащением рабочих мест оборудованием:

В подвальных этажах:

+ Не допускается размещение помещений для детей и молодежи, помещений, в которых оказывается медицинская помощь (подвальные помещения отсутствуют)

☐ Допускается размещение помещений _____
Перечислить

В помещениях цокольного этажа:

+ Не допускается размещение помещений для детей и молодежи, помещений, в которых оказывается медицинская помощь (отсутствуют)

☐ Допускается размещение помещений _____
Перечислить

Набор помещений (указать количество, этаж расположения) (площади приняты согласно пояснительной записке МБОУ «Фоминская СОШ»):

-отрядная/игровая комната (кабинет №1 площадь помещения 29 кв. м)

-отрядная/игровая комната (кабинет №2 площадь помещения 29 кв. м)

- отрядная/игровая комната (кабинет №3 площадь помещения 90 кв. м)

-спортивный зал №4 площадью 158 кв.м.

- столовая с обеденным залом

- раздевалка для верхней одежды с местом для сушки одежды и обуви

- кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря

-туалет для персонала

-туалет для мальчиков

- туалет для девочек

-спальные помещения (при организации сна)

+помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов-1

Приборы по обеззараживанию воздуха имеются: переносные бактерицидные облучатели-рециркуляторы воздуха «Бриз» в количестве 8 штук

+ в игровых – по 1 в каждой отрядной комнате, 1 в столовой, в коридорах, в спортзале, при входе в школу.

☐ в мастерских

☐ в помещениях дополнительного образования

☐ помещениях для дневного сна

☐ отсутствуют _____
Указать в каких помещениях из тех, где должны быть установлены

Трансформируемые пространства:

☐ Предусмотрены _____
перечислить

Настоящий акт не может быть частично или полностью воспроизведен, скопирован или перепечатан без письменного разрешения Органа инспекции

+Не предусмотрены

Тамбуры в здании:

+Оборудованы

○ Не оборудованы

Используемые виды мебели; ученические столы, стулья, шкафы для методического материала, ноутбук, музыкальный центр, телевизор.

перечислить

ЭСО (электронные средства обучения):

+имеются: в каждом игровом помещении ноутбук с диагональю 51 см (размер принят на основании эксплуатационной документации)

Перечислить с указанием диагоналей ПК, ноутбука, планшетов (при наличии)

○ Отсутствуют

Мебель:

+ имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств

○ не имеет покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств

Указать вид покрытия

При организации дневного сна (отсутствует)

○ используются кровати с твердым ложем

○ используются кровати, не превышающие трех уровней и имеющих самостоятельный заход

○ используются иные конструкции кроватей

Описать конструкцию

Используемое спортивное оборудование:

+ выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами

○ выполнено из материалов, не допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами

Емкости для сбора мусора в каждом помещении:

+ имеются урны

○ отсутствуют

Указать в каких помещениях

Уборочный инвентарь для уборки:

+ Промаркирован. Используются ведра, швабры, ветошь для мытья полов, ветошь для мытья стен и мебели, ветошь для мытья стен в туалетах, емкости для мытья стен и мебели в классах, емкости для мытья стен в туалетах. Уборочный инвентарь для уборки санузлов имеет сигнальную (красную) маркировку и хранится отдельно.

○ Не промаркирован

указать какой уборочный инвентарь используется

5. Внутренняя отделка помещений

Проведение ремонтных работ в присутствии детей:

○ допускается

+ не допускается

Стены помещений (в том числе помещений пищеблока):

+Гладкие

○ Имеют дефекты в кабинетах

указать какие, в каких помещениях

+Без признаков поражения грибом

○ Имеются признаки поражения грибом

указать в каких помещениях

Стены помещений:

Настоящий акт не может быть частично или полностью воспроизведен, скопирован или перепечатан без письменного разрешения Органа инспекции

+Имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию: вододисперсная краска и эмаль.

○Отделка не допускает проведение влажной уборки и дезинфекции _____
указать материал отделки, в каком помещении

Потолки в помещениях (в том числе помещениях пищеблока):

+окрашены влагостойкими материалами

○не окрашены влагостойкими материалами
указать в каких помещениях

Для пола использованы материалы:

+Допускающие уборку влажным способом и дезинфекцию: линолеум, деревянный окрашенный пол

○Не допускающие уборку влажным способом и дезинфекцию _____
указать в каких помещениях

Поверхность полов помещений пищеблока выполнена:

○ из водонепроницаемого

+ из моющегося и нетоксичного материала

+ подлежит мойке и дезинфекции: пищеблок, обеденный зал – деревянный окрашенный пол,

○ имеется надлежащий дренаж

○иное описать

Поверхность стен помещений пищеблока выполнена:

○ из водонепроницаемого

+ из моющегося и нетоксичного материала: стены окрашены эмалью

+ подлежит мойке и дезинфекции

○иное

описать

Потолки помещений пищеблока:

+ обеспечивают предотвращение скоплений грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков

○ способствуют уменьшению конденсации влаги

○ иное

описать

Двери производственных помещений пищеблока:

+ гладкие

○ выполнены из неабсорбирующих материалов

○ иное _____

описать

6.Отопление, воздушно-тепловой режим

Отопление:

+водяное, централизованное

○ Паровое, централизованное

○ Иное _____

указать какая

Переносные обогревательные приборы или приборы с инфракрасным излучением:

○Используются

указать в каких помещениях

+Не используются

Ограждающие устройства на отопительных приборах:

+Имеются в спортивном зале,

○Отсутствуют:

указать в каких помещениях

Ограждающие приборы на отопительных приборах выполнены из:

+Дерева в спортивном зале,

○Древесно-стружечного материала

Настоящий акт не может быть частично или полностью воспроизведен, скопирован или перепечатан без письменного разрешения Органа инспекции

указать в каких помещениях

○Иного материала

указать из какого, в каких помещениях

В учебных помещениях и кабинетах для контроля за температурой воздуха бытовые термометры:

+Имеются во всех используемых помещениях

○Отсутствуют указать в каких помещениях

7. Вентиляция

Система вентиляции:

○Оборудована

Указать тип

+Не оборудована

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источниками выделений тепла, влаги, газов:

+оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в помещении пищеблока, в горячем цехе, над электрической плитой

○не оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения

какое оборудование и в каких помещениях

Конструкция окон:

+Предусматривает возможность организации проветривания. Фрамуги на момент обследования в рабочем состоянии.

○Не предусматривает возможности организации проветривания

Перечислить в каких помещениях

8. Освещение

Основные помещения обеспечены естественным освещением:

○Не обеспечены

какие именно помещения

+Обеспечены

Без естественного освещения эксплуатируются:

+ помещения для спортивных снарядов

○умывальные при гимнастическом зале

○душевые при гимнастическом зале

○туалеты при гимнастическом зале

○душевые для персонала

○туалеты для персонала

+кладовые помещения

+складские помещения

○радиоузлы

○кинолаборатория

○фотолаборатория

○кинозалы

○книгохранилища

○обойлерные, насосные водопровода и канализации

○камеры вентиляционные

○камеры кондиционирования воздуха

○узлы управления и других помещений для установки и управления инженерным оборудованием

○помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря. Помещений для хранения и разведения дезинфекционных средств

○иные помещения

Указать какие

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками:

Настоящий акт не может быть частично или полностью воспроизведен, скопирован или перепечатан без письменного разрешения
Органа инспекции

- с разрядными лампами
- +с люминесцентными лампами
- +со светодиодными лампами

В одном помещении использование разных типов ламп, а также ламп с разным цветотелом:

- допускается Указать характер нарушения, в каких помещениях
- +не допускается

Источники искусственного освещения:

- +В исправном состоянии
- Выявлены неисправности

указать какие, в каких помещениях

Условия и место хранения неисправных и перегоревших ламп: в складском помещении выделено место

Влагонепроницаемая защитная арматура оборудована:

- +В помещениях пищеблока
- В душевых
- В прачечной
- Не оборудована _____

указать в каких помещениях

Светильники над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами в помещениях пищеблока:

- размещены

Указать в каких помещениях и над каким оборудованием

+ не размещены

Защитная арматура в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом:

- + оборудована
- не оборудована

Остекление окон:

+Выполнено из цельного стеклопакета

- Выявлены составные окна _____

указать в каких помещениях

- Выявлены разбитые окна _____

указать в каких помещениях

Светопроемы в помещениях:

+Оборудованы солнцезащитными устройствами во всех помещениях игровых.

- Не оборудованы солнцезащитными устройствами

указать в каких помещениях и в каких группах

Длина солнцезащитных устройств на окнах:

+Не ниже уровня подоконника

- Ниже уровня подоконника

Жалюзи (при их наличии):

+Вертикально направленные

- Горизонтально направленные: в помещениях игровых _____

указать в каких помещениях

+Изготовлены из материалов, стойких к влаге, моющим и дезинфицирующим растворам

- Изготовлены из материалов, не выдерживающих обработку влажным способом и дезинфицирующими веществами

указать в каких помещениях

Солнцезащитные устройства:

+Светлых тонов с хорошими светорассеивающими и светопропускающими свойствами

- Плохо рассеивают свет и/или плохо его пропускают

указать в каких помещениях

Настоящий акт не может быть частично или полностью воспроизведен, скопирован или перепечатан без письменного разрешения Органа инспекции

Окна, открываемые в весенний, летний и осенний периоды москитными сетками (в том числе открывающиеся внешние окна(фрамуги):

+ оборудованы

○ не оборудованы

9. Водоснабжение

Здание общеобразовательного учреждения оборудовано:

+ Системой холодного водоснабжения (подача холодной воды организована при помощи внутренней сети на пищеблок, туалеты для мальчиков и девочек из собственной скважины школы). Оборудована разводка холодной воды к моечным ваннам для мытья овощей, мяса, рыбы, к моечным ваннам для мытья столовой и кухонной посуды, в туалеты для мальчиков и девочек. В горячем цехе установлен наливной умывальник для мытья рук, подогретая вода приносится из электрокотла, установленного в горячем цехе.

Перед обеденным залом установлены 3 наливных умывальника, подогретая вода приносится из водонагревателя, установленного в моечной столовой и кухонной посуды.

+ Системой горячего водоснабжения через установленный водонагреватель на пищеблоке (объем 100л), обеспечивается моечная столовой и кухонной посуды и моечные ванны для мытья мяса, рыбы, овощей, в туалетах установлены водонагреватели.

○ Не оборудовано централизованной системой водоснабжения

Указать как осуществляется обеспечение холодной и горячей водой, указать источник водоснабжения при наличии привозной воды- централизованный/нецентрализованный

Резервные источники горячего водоснабжения:

+ установлены (водонагреватель на пищеблоке, туалетах накопительного действия)

Указать где установлены источники, их вид, какие помещения обеспечивают

○ не установлены

Горячая и холодная вода:

+ подается через смесители в пищеблоке в моечных ваннах для мытья мяса, рыбы, овощей и в моечную столовой и кухонной посуды, в туалеты

Указать где

Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечиваются:

+ помещения пищеблока(горячий цех, моечная столовой и кухонной посуды)

○ душевые

○ умывальные

+ умывальная перед обеденным залом

○ комната личной гигиены девушек

○ помещения медицинского назначения

○ помещения для обработки уборочного инвентаря

+ туалеты

○ помещения для стирки белья

Питьевой режим (нужное подчеркнуть): стационарные питьевые установки с проточной питьевой водой и установленными фильтрами; бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости, кипяченая вода (указать производителя, наименование, тип воды)

При использовании бутилированной питьевой воды достаточное количество чистой посуды, подносов, контейнеров для сбора посуды одноразового применения предусмотрено/не предусмотрено.

Указать используемую посуду: одноразовые стаканчики

Кулеры с проточной водой, для организации питьевого режима:

○ используются,

Где установлены

+ не используются

10. Канализование

Централизованная канализация:

Настоящий акт не может быть частично или полностью воспроизведен, скопирован или перепечатан без письменного разрешения Органа инспекции

○Оборудована

○Не оборудована: Здание оздоровительного учреждения расположено в неканализованном районе. Водоотведение сточных вод на пищеблоке и водоотведение сточных вод из туалетов при помощи сетей внутренней канализации сточных вод организовано в 2 различных септика. Вода от наливных умывальников собирается в ведра, ведра выливают в унитаз в туалете для персонала. Септики очищаются по мере заполнения, по заявке.

Указать чем представлена нецентрализованная канализация

Сливные трапы оборудованы:

- в производственных помещениях пищеблока
- в складских помещениях пищеблока
- в хозяйственных помещениях пищеблока
- в подсобных помещениях пищеблока
- административно-бытовых помещениях пищеблока
- в помещениях для стирки белья
- в душевых
- в туалетах

Полы, оборудованные сливными трапами:

- оборудованы уклонами к сливным трапам
- не оборудованы уклонами к сливным трапам

Указать в каких помещениях

11. Санитарно-техническое оборудование

+Туалеты для мальчиков оборудованы: оборудовано две кабинки с унитазами, установлена 1 раковина для мытья рук, урна.

Туалеты для девочек оборудованы: оборудовано две кабинки с унитазами. Установлена 1 раковины для мытья рук, урна.

○Туалет для персонала

указать этажи, перечислить санитарное оборудование в каждом

Унитазы в туалетных помещениях:

+Оборудованы кабинками с дверями

○ Не оборудованы кабинками

Унитазы:

+Оборудованы сидениями, допускающими обработку влажным способом и дезинфекцию

○ Не оборудованы сидениями

В санитарных узлах имеются:

○ мусорные ведра в туалетной кабине

+ мусорные ведра у умывальных раковин

+ держатели для туалетной бумаги

+ рядом с умывальными раковинами размещаются бумажные полотенца

+ мыло

○ отсутствует из вышеперечисленного

указать что именно, в каких санитарных узлах

Санитарно-техническое оборудование:

+ исправное

+ без сколов, трещин и других дефектов

○ имеются дефекты:

указать какие, в каких туалетных помещениях

Помещение(-я) для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов:

+ оборудованы: В данном помещении оборудованы стеллажи для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре поставщика, этикетки производителя имеются.

указать на каких этажах, наличии поддона с подводкой горячей и холодной воды

○ не оборудованы

Указать способ хранения инвентаря и место для приготовления дез.растворов

+Раковины для мытья рук оборудованы: в туалетах. Перед обеденным залом установлено три наливных умывальника-рукомойника. Вода приносится из пищеблока подогретая.

Перечислить помещения

Рядом с умывальными раковинами имеются:

+МЫЛО

+полотенца бумажные

○отсутствует из вышеперечисленного

указать что именно, в каких кабинетах и помещениях

При обеденном зале столовой умывальники:

+Установлены: 3 умывальника, 1 умывальник на 12 человек..

Указать количество, рассчитать на сколько посадочных мест предусмотрен 1 кран

○Не установлены

Возле умывальников при обеденном зале установлены:

○Электрополотенца

+Бумажные полотенца

Отдельные водопроводные кран для технических целей в туалетных помещениях:

○ оборудованы

+не оборудованы

Указать помещения

12.Столовая

Организация питания:

+ организация питания, работающая на продовольственном сырье;

○организация питания, работающая на полуфабрикатах;

○буфет-раздаточная

Комплекс помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье включает:

+ загрузочная площадью 12 кв.м.

+ горячий цех площадью 15 кв.м

○холодный цех

○мясо-рыбный цех

○цех первичной обработки овощей

○цех вторичной обработки овощей

+моечная для кухонной посуды и +моечная для столовой посуды совмещены площадью 4,7 кв.м

+кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием площадью 6,1 кв.м

+иной набор помещений : помещение для хранения овощей 12,7 кв.м.

Количество посадочных мест в зале: 50

Объемно-планировочные решения пищеблока:

+обеспечивают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала

○не обеспечивают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала

указать на каком этапе и что нарушается

Оборудование помещений пищеблока (указать по цехам):

Настоящий акт не может быть частично или полностью воспроизведен, скопирован или перепечатан без письменного разрешения Органа инспекции

горячий цех: морозильный ларь, электроплита четырехконфорочная – 1шт, духовой шкаф -1шт, зонт вытяжной, электрочайник-1шт, контрольные весы -1шт, раковина для мытья рук -1, моечные ванны для мытья мяса, рыбы, овощей-3, производственные столы - 4, электропривод для готовой продукции, электромясорубка -1шт, 3 моечные емкости для обработки яиц и 1 для обработанного яйца, бактерицидная установка.

Линия раздачи: мармит -1шт, холодильная витрина-1.

Склад для овощей стеллажи -1, ларь -1, производственные столы -1.

Моечная для мытья столовой и кухонной посуды: 3 моечных ванны, стеллажи (4-х секционные)-2шт, производственный стол.

Склад, кладовая сыпучих продуктов: стеллажи(шкаф)-2шт, подтоварники-1шт, психрометр., холодильник-1, холодильник с морозильной камерой-1.

Для хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

+промаркированы

☐ не промаркированы.

Указать где отсутствует маркировка

Инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах для порционирования блюд имеется /отсутствует

Кухонная, столовая посуда, разделочные доски, инвентарь без дефектов/с дефектами (разделочные доски

Одноразовая столовая посуда:

☐ Допускается к использованию

Перечислить какая одноразовая посуда используется

+Не допускаются к использованию

Столовые приборы (вилки, ложки):

+используются

☐ не используются

Посуда для приготовления блюд:

+из нержавеющей стали

☐ из иных материалов :

Указать материалы и вид посуды

Оборудование, инвентарь, посуда и тара:

+выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами

☐ выполнены из материалов, не предназначенных для контакта с пищевыми продуктами

Указать каких

Обеденная мебель, производственные столы, стеллажи, поддоны выполнены из материалов позволяющих проводить влажную уборку и дезинфекцию:

+да

☐ нет

Указать материалы и оборудование (инвентарь)

Приборы для измерения относительной влажности и температуры воздуха в складских помещениях для хранения продуктов, контрольные термометры в холодильном оборудовании:

+ имеются

☐ отсутствуют

Указать где

Ртутные термометры:

☐ используются _____

Указать где

+ не используются

Технологическое оборудование:

+ исправно

☐ в ненадлежащем техническом состоянии _____

Указать какое

Настоящий акт не может быть частично или полностью воспроизведен, скопирован или перепечатан без письменного разрешения Органа инспекции

Охлаждаемые витрины (холодильное оборудование) на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков:

+ имеются

○ отсутствуют

Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов:

+ Цельнометаллические

○ Изготовлены из иных материалов

указать каких и в каких цехах

В помещениях для приготовления холодных закусок поверхность столов:

○ охлаждаемая

+ не охлаждаемая, нет данных

Указать период последней замены оборудования

Покрытие стола для работы с тестом: не работают

○ выполнена из дерева твердых лиственных пород

○ имеет иное покрытие

Указать какое

Бактерицидная установка:

+ имеется в холодном цехе/ в зоне приготовления холодных блюд

○ имеется в мясорыбном цехе

○ имеется в овощном цехе

○ имеется в помещении для обработки яиц

○ отсутствуют в необходимых помещениях

Перечислить помещения, в которых отсутствует

Столовая мебель в обеденном зале:

+ Имеет покрытие, позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств

○ Имеет покрытие, не позволяющее проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств

○ имеет дефекты указать какие

+ дефекты отсутствуют

Для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции:

+ имеются раздельные доски, ножи, столы, многооборотные средства упаковки, кухонная посуда

○ Отсутствуют раздельные доски, ножи, столы, многооборотные средства упаковки, кухонная посуда указать что отсутствует и для каких видов продуктов

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается:

+ раздельно в производственных зонах

○ допускается совместная обработка:

Указать какой инвентарь и в каком цехе обрабатывается совместно

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится:

+ раздельно в производственных зонах

○ допускается совместное хранение

Указать какой инвентарь и в каком цехе хранится совместно

Мытье столовой посуды:

+ проводится отдельно от кухонной посуды в разных моечных ваннах

○ проводится отдельно от подносов посетителей

○ проводится совместно с кухонной посудой

Мытье столовых приборов, столовой посуды, чайной посуды, подносов осуществляется:

+ ручным способом

○ в посудомоечных машинах

Условия, созданные для мытья:

+ столовой посуды

+ кухонной посуды

Настоящий акт не может быть частично или полностью воспроизведен, скопирован или перепечатан без письменного разрешения Органа инспекции

Условия, созданные для хранения суточных проб: в холодильной витрине на линии раздачи на специально выделенной полке

Для хранения уборочного инвентаря:

- оборудовано отдельное помещение:
- отдельное помещение не оборудовано: хранится в коридоре в специально выделенном месте

Описать условия хранения

Уборочный инвентарь для уборки:

+ промаркирован: ведра, ветошь, швабры

- не промаркирован

указать какой уборочный инвентарь используется

○ Условия хранения емкостей с рабочими дезинфицирующими растворами, моющими средствами: в оборудованном отдельном помещении, на отдельной полке

○ Условия хранения уборочного инвентаря для туалета (при наличии в составе помещений пищеблока):

Индивидуальный шкаф для верхней одежды персонала:

+ Оборудован: в раздевалке для персонала

в каком помещении

- Не оборудован

Одежда второго и третьего слоя, головные уборы, личные вещи хранятся:

+ отдельно от рабочей одежды и обуви: в специальном шкафу.

Описать условия хранения

- совместно с рабочей одеждой и обувью

Отдельный туалет с раковиной для мытья рук для работников пищеблока:

- оборудован

+ не оборудован

Указать условия, предусмотренные для персонала пищеблока

Туалеты для персонала пищеблока оборудованы: совместно с другим персоналом

+ вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур

+ умывальником с устройством для мытья рук, мылом, бумажным полотенцем

- не оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур

- не оборудованы умывальниками с устройствами для мытья рук

Производственные помещения пищеблока, в которых осуществляется производство пищевой продукции:

+ оборудовано умывальником с холодной водой: горячий цех

- не оборудованы умывальниками с подводкой горячей и холодной воды

Перечислить какие помещения

+ оборудованы устройствами для вытирания и (или) сушки рук: бумажные полотенца

- не оборудованы устройствами для вытирания и (или) сушки рук

Перечислить какие помещения

Аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов:

- используются

Где установлены

+ не используются

13. Медицинское обслуживание

Медицинское обслуживание осуществляется:

- в помещениях медицинского назначения образовательного учреждения

+ в помещениях сторонней медицинской организации: согласно договора с ГБУЗ АО «Ильинская ЦРБ» на ФАП п. Фоминский по адресу: Вилегодский район, п. Фоминский, ул. Комсомольская, д. 11 А, помещение 1.

Помещения медицинского значения расположены на _____ этаже

Помещения медицинского значения (медицинский блок):

- Кабинет врача

Настоящий акт не может быть частично или полностью воспроизведен, скопирован или перепечатан без письменного разрешения Органа инспекции

- Процедурный кабинет
- Прививочный кабинет
- Помещение для приготовления дезинфицирующих растворов и хранения уборочного инвентаря
- Стоматологический кабинет
- Туалет

Изолятор в составе помещений медицинского назначения в помещениях интерната:

- оборудованы
- не оборудованы

Дополнительная информация (при необходимости вносятся данные, не предусмотренные схемой) _____

Акт составлен

Сотрудник органа инспекции,
помощник врача по общей
гигиене

В.В. Монзикова

Должность в соответствии с приказом
по функциональным обязанностям ОИ

Личная подпись

инициалы, фамилия

С результатами обследования ознакомлен, акт получил «_____» _____ 2024 г.

Должность

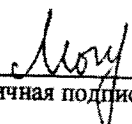
Личная подпись

инициалы, фамилия

Акт составлен

Сотрудник органа инспекции,
помощник врача по общей
гигиене

Должность в соответствии с приказом по
функциональным обязанностям ОИ


Личная подпись

В.В. Монзикова

инициалы, фамилия

С результатами обследования ознакомлен, акт получил « 12 » апреля 2024 г.


Должность

Должность


Личная подпись

Личная подпись


инициалы, фамилия

инициалы, фамилия

Настоящий акт не может быть частично или полностью воспроизведен, скопирован или перепечатан без письменного разрешения Органа инспекции

Акт напечатан в 3 экземплярах