

**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: 164600, Россия, Архангельская обл, Пинежский р-н, Карпогоры с, Ленина ул, дом 122, кабинеты 2,4,7

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

А К Т

санитарно-эпидемиологического обследования

здания, строения, сооружения, помещения, оборудование и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей в оздоровительном учреждении с дневным пребыванием детей в период каникул на базе муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Койнасская средняя общеобразовательная школа»

наименование объекта

164696, Архангельская область, Лешуконский район, с. Койнас, д.45

адрес

от «29» марта 2024 г. № Ф7-18

Дата и время проведения инспекции: 29 марта 2024г. 17.00-18.00

Обследование проведено на основании: заявление о проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы вида деятельности: здания, строения, сооружения, помещения, оборудования и иное имущество, используемые для осуществления деятельности по организации отдыха детей и их оздоровления №Ф7-28/2024 от 19.03.2024г.

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

Сотрудником Органа инспекции, помощником врача по общей гигиене Вехоревой Светланой Владимировной

должность в соответствии с приказом по функциональным обязанностям ОИ, Ф. И. О. лица, проводившего обследование

с целью установления соответствия / несоответствия требованиям:

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

указать название нормативных документов

Обследование проведено в присутствии: директора школы Михеевой Елены Николаевны

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

В момент обследования установлено:

Фактический адрес оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей: 164696, Архангельская обл, Лешуконский р-н, с. Койнас, д.45

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

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

- ☐ предусмотрен
- ☐ не предусмотрен

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

- ☐ предусмотрены
- ☐ не предусмотрены

В случае предоставления услуг для детей-инвалидов и детей с ограниченными возможностями описать условия обеспечения доступности услуг:

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
- ☐ Оценить не удалось, заснеженность территории

Территория наружным электрическим освещением:

- ☐ оборудована
- ☐ не оборудована

Спортивно-игровые площадки:

- ☐ Имеются- футбольное поле, спортивно- игровой комплекс, волейбольную площадку _____

перечислить

- ☐ Отсутствуют

Спортивные и игровые площадки:

- ☐ Имеют натуральное покрытие: _____

Указать какое

- ☐ Имеют полимерное покрытие

- ☐ Оценить не удалось, заснеженность территории

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) _____

Используемые спортивные сооружения и площадки, расположенные за пределами собственной территории:

- ☐ соответствуют требованиям санитарного законодательства
- ☐ не соответствуют требованиям санитарного законодательства

Контейнерная площадка с водонепроницаемым твердым покрытием имеется/ отсутствует.

ТБО собираются в одноразовые пакеты и складываются в специально отведенном помещении, по мере необходимости вывозятся специализированной организацией.

Контейнеры на мусорной площадке:

- с закрывающимися крышками
- специальной закрытой конструкции
- иное
- отсутствуют

Покрытие въездов и входов на территории:

- Имеет дефекты
- Не имеет дефектов
- Не имеют твердого покрытия _____
Описать покрытие
- Оценить не удалось (заснеженность территории)

Характеристика здания

Помещения оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей расположены:

- в отдельно стоящем одноэтажном деревянном здании, 1975 года постройки.
- во встроенном в жилые здания или к зданиям общественного и административного назначения
- самостоятельный вход и выход имеется/отсутствует
- 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
- самостоятельный вход и выход имеется/отсутствует

Этажность: одноэтажное

- типовой
- индивидуальный

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

В подвальных этажах: нет

- Не допускается размещение помещений для детей и молодежи, помещений, в которых оказывается медицинская помощь
- Допускается размещение помещений _____
Перечислить

В помещениях цокольного этажа: нет

- Не допускается размещение помещений для детей и молодежи, помещений, в которых оказывается медицинская помощь
- Допускается размещение помещений _____
Перечислить

Набор помещений (указать количество, этаж расположения), площади приняты согласно плану здания школы:

- игровые комнаты-3:

1 этаж:

- игровая комната №1 - площадь 49,1 м²,
- игровая комната №2 - площадь 49,0 м²,
- игровая комната №3 - площадь 49,5 м²
- помещения для занятий кружков –
- спальные помещения (при организации сна)
- помещения для оказания медицинской помощи

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

- спортивный зал – 128,5 м², 1 этаж
- столовая – общая площадь -63,5 м², в т. ч. площадь обеденного зала -39,3 м², 1 этаж
- помещения для просушивания одежды и обуви
- раздевалка для верхней одежды – 1, 1 этаж
- кладовая спортивного инвентаря, игр и кружкового инвентаря – 1, 1 этаж
- туалеты – 2 (для мальчиков, для девочек), 1 этаж
- помещение для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов

Приборы по обеззараживанию воздуха имеются:

- в игровых, спортивный зал (переносной репиркулятор Violet-2)- 1 шт.
- 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
- Не предусмотрены

Тамбуры в здании:

- Оборудованы
- Не оборудованы

Используемые виды мебели: кабинеты оборудованы ученическими столами и стульями, шкафами для хранения пособий, классными досками. Мебель (учебные столы и стулья) стандартные, комплектные. Спортивный зал оборудован скамьями, шведской стенкой, спортивным инвентарем.

перечислить

ЭСО (электронные средства обучения):

- Имеются: _____ 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

При организации дневного сна: дневной сон не предусмотрен

- 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
- отсутствуют

Указать в каких помещениях

Уборочный инвентарь для уборки:

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

- Промаркирован, инвентарь для уборки санузлов имеет сигнальную (красную) маркировку и хранится отдельно
- Не промаркирован _____
указать какой уборочный инвентарь используется

Внутренняя отделка помещений*Проведение ремонтных работ в присутствии детей:*

- допускается
- не допускается

Стены помещений (в том числе помещений пищеблока):

- Гладкие
- Имеют дефекты _____
указать какие, в каких помещениях
- Без признаков поражения грибком
- Имеются признаки поражения грибком _____
указать в каких помещениях

Стены помещений:

- Имеют отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию.
- 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
- 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
- имеется надлежащий дренаж
- иное _____
описать

Поверхность стен помещений пищеблока выполнена:

- из водонепроницаемого
- из моющегося и нетоксичного материала
- 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

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

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
- ☐ Отсутствуют _____

указать в каких помещениях

Ограждающие приборы на отопительных приборах выполнены из:

- ☐ Дерева
- ☐ Древесно-стружечного материала _____
указать в каких помещениях
- ☐ Иного матери _____

указать из какого, в каких помещениях

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

- ☐ Имеются
- ☐ Отсутствуют _____

указать в каких помещениях

Вентиляция*Система вентиляции:*

- ☐ Оборудована- естественная вентиляция осуществляется через оконные и дверные проемы.
Указать тип
- ☐ Не оборудована

Помещения, где установлено оборудование, являющееся источниками выделений тепла, влаги, газов (помещения пищеблока)

- ☐ оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения
- ☐ не оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения _____

какое оборудование и в каких помещениях

Конструкция окон:

- ☐ Предусматривает возможность организации проветривания
- ☐ Не предусматривает возможности организации проветривания _____

Освещение*Основные помещения обеспечены естественным освещением:*

- ☐ Не обеспечены помещения для спортивных снарядов _____
какие именно помещения
- ☐ Обеспечены

Без естественного освещения эксплуатируются:

- ☐ помещения для спортивных снарядов (кладовая спортивного инвентаря)
- ☐ умывальные при гимнастическом зале
- ☐ душевые при гимнастическом зале

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

- туалеты при гимнастическом зале
- душевые для персонала
- туалеты для персонала
- кладовые помещения
- складские помещения
- радиоузлы
- кинолаборатория
- фотолаборатория
- кинозалы
- книгохранилища
- бойлерные, насосные водопровода и канализации
- камеры вентиляционные
- камеры кондиционирования воздуха
- узлы управления и других помещений для установки и управления инженерным оборудованием
- помещения для хранения, обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных растворов
- иные помещения _____

Указать какие

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками:

- 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 _____

Влагопыленепроницаемая 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

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

Светопроемы в помещениях:

- Оборудованы солнцезащитными устройствами (текстильные шторы)
- 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 _____

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

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

- оборудованы
- не оборудованы _____

Водоснабжение**Здание общеобразовательного учреждения оборудовано:**

- Системой холодного водоснабжения
- Системой горячего водоснабжения _____
- Не оборудовано централизованной системой водоснабжения _____

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

При нецентрализованном водоснабжении подачи холодной воды обеспечены:

- Помещения пищеблока _____
- Помещения медицинского назначения _____
- Туалеты _____

При нецентрализованном водоснабжении подачи холодной воды не обеспечены (перечислить помещения): _____**Описать схему водоснабжения при отсутствии централизованного (при наличии, указать источник водоснабжения, его принадлежность)** _____**Источники горячего водоснабжения (при отсутствии централизованной системы горячего водоснабжения):**

- установлены— источники горячего водоснабжения установлены в санузлах для девочек и мальчиков (электрические накопительные водонагреватели объемом 10 л), в помещении пищеблока (в моечной кухонной и столовой посуды электрический накопительный водонагреватель объемом 50л). К умывальникам перед обеденным залом сделана подводка горячей воды от водонагревателя на пищеблоке _____

Указать где установлены источники, их вид, какие помещения обеспечивают

- не установлены _____

Указать, какие помещения не обеспечены

Горячая и холодная вода:

- подается через смесители
- смесители не установлены _____

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

Указать где

Холодным и горячим водоснабжением обеспечиваются:

- помещения пищеблока
- 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 фонтанчики; бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости, кипячёная 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: стеклянные стаканы, подносы для чистой и использованной посуды имеются в достаточном количестве.

Кулеры для организации питьевого режима:

- используются _____
- не используются _____

Где установлены

Канализование

Централизованная канализация:

- Оборудована
- Не оборудована: здание расположено в неканализованном районе. Отвод сточных вод от производственных раковин и умывальников на пищеблоке, а также от раковин, унитазов в туалетах осуществляется с помощью сетей внутренней канализации в септик. Вывоз отходов осуществляется специализированной организацией.

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

Санитарно-техническое оборудование

Туалеты для мальчиков оборудованы на 1 этаже (2 унитазами, 1 писсуаром, 1 умывальной раковиной, электрополотенцем, мусорным ведром для туалетной бумаги).

указать этажи, перечислить санитарное оборудование в каждом

Туалеты для девочек оборудованы на 1 этаже (2 унитаза, 1 раковина, ведра для бумаги).

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

указать этажи, перечислить санитарное оборудование в каждом

Туалеты для персонала оборудованы не предусмотрен, выделены кабинки в туалете для девочек и в туалете для мальчиков.

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 электро- или 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:

- оборудовано _____
- не оборудованы _____

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

Указать способ хранения инвентаря и место для приготовления дез.растворов

Раковины для мытья рук оборудованы: в санузлах, столовой, в умывальной перед обеденным залом

Перечислить помещения

Рядом с умывальными раковинами имеются:

- МЫЛО
- полотенце
- отсутствует из вышеперечисленного _____

указать что именно, в каких кабинетах и помещениях

При обеденном зале столовой умывальники:

- Установлены- 3, 1 кран на 20 посадочных мест _____
- Не установлены

Указать количество, рассчитать на сколько посадочных мест предусмотрен 1 кран

Возле умывальников при обеденном зале установлены:

- Электрополотенца (количество)- 2 _____
- 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:

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

- организация питания, работающая на полуфабрикатах;
- буфет-раздаточная

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

- горячий цех с зонированием на участки: зона приготовления холодных блюд, зона для обработки яиц
- раздаточная зона с зоной для нарезки хлеба
- моечная кухонной и столовой посуды

Обработка продовольственного сырья и изготовления из него кулинарных полуфабрикатов допускается в одном цехе при условии выделения отдельных зон: в горячем цехе - зона приготовления холодных блюд, зона обработки яиц; в раздаточной зоне – зона нарезки хлеба.

Перечень технологического оборудования по цехам:

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Горячий цех	производственный стол	2
	электромясорубка	1
	электрическая плита	2
	духовой (жарочный) шкаф	2
	холодильник	1
	раковина для мытья рук.	1
Зона холодного цеха (в горячем цехе)	производственный стол	1
	контрольные весы	1
	бактерицидная установка для обеззараживания воздуха «Armed» 1-115 ПТ	1
	среднетемпературный холодильный шкаф	1
Зона обработки яиц (в горячем цехе)	емкость для обработанного яйца	1
	моечные ванны (емкости)	3
Зона нарезки хлеба (на раздаче)	производственный стол	1
	шкаф для хранения хлеба	1
Раздаточная зона	стол раздаточный	1
Моечная кухонной и	производственный стол	1

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

столовой посуды	трехсекционная моечная ванна (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудована душевой насадкой с гибким шлангом	1
	стеллаж (шкаф)	2

Количество посадочных мест в зале: 58

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

Двери производственных помещений пищеблока:

- открываются наружу из производственных помещений
- открываются внутрь в производственные помещения _____
Указать, если предусмотрено пожарными требованиями

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

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:

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

- имеются
- отсутствуют _____
- Указать где

Ртутные термометры:

- используются _____
- Указать где

- не используются

Технологическое оборудование:

- исправно
- в ненадлежащем техническом состоянии _____
- Указать какое

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 _____
- Указать период последней замены оборудования

Покрытие стола для работы с тестом:

- выполнена из дерева твердых лиственных пород
- имеет иное покрытие _____
- Указать какое

Бактерицидная установка: облучатель бактерицидный «Armed» 1-115 ПТ

- имеется в холодном цехе/ в зоне приготовления холодных блюд
- имеется в мясорыбном цехе
- имеется в овощном цехе
- имеется в (зоне) 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 отдельные доски, ножи, столы, многооборотные средства упаковки, кухонная посуда
- Отсутствуют отдельные 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 цехах (в моечной в разных секциях)
- допускается совместная обработка _____

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

Указать какой инвентарь и в каком цехе обрабатывается совместно

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится:

- ☐ раздельно в производственных цехах (в разных зонах в горячем цехе)
- ☐ допускается совместное хранение

Указать какой инвентарь и в каком цехе хранится совместно

Мытье столовой посуды:

- ☐ проводится отдельно от кухонной посуды. Для кухонной и столовой посуды используются разные секции моечной ванны.
- ☐ 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:

При организации питания на готовой продукции блюда доставляются в емкостях:

Указать вид емкостей

Условия, созданные хранения суточных проб: в холодильнике на отдельной полке

Для хранения уборочного инвентаря:

- ☐ оборудовано отдельное помещение
- ☐ отдельное помещение не оборудовано (хранится в специально отведенном месте)

Описать условия хранения

Уборочный инвентарь для уборки:

- ☐ промаркирован, инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря
- ☐ не промаркирован

указать какой уборочный инвентарь используется

Условия хранения емкостей с рабочими дезинфицирующими растворами, моющими средствами: в заводской упаковке, в специально отведенном месте

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

Индивидуальный шкаф для верхней одежды персонала:

- ☐ Оборудован: в раздевалке для персонала
- ☐ Не оборудован

в каком помещении

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

- ☐ отдельно от рабочей одежды и обуви в шкафу (специально выделенный шкаф в гардеробной)

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:

- ☐ вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур
- ☐ умывальниками с устройствами для мытья рук
- ☐ 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:

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

- оборудованы умывальниками с подводкой горячей и холодной воды
 - не оборудованы умывальниками с подводкой горячей и холодной воды _____
Перечислить какие помещения
 - оборудованы устройствами для вытирания и (или) сушки рук
 - не оборудованы устройствами для вытирания и (или) сушки рук _____
- Аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов:
- используются _____
Где установлены
 - не используются

Медицинское обслуживание

Медицинское обслуживание осуществляется:

- в помещениях медицинского назначения образовательного учреждения
- в помещениях сторонней медицинской организации

Помещения медицинского значения расположены по адресу: с. Койнас, д.218. Медицинское обслуживание будет осуществлять ГБУЗ АО «Лешуконская ЦРБ» (ФАП с. Койнас)

Помещения медицинского значения (медицинский блок):

- Кабинет врача
- Процедурный кабинет
- Прививочный кабинет
- Помещение для приготовления дезинфицирующих растворов и хранения уборочного инвентаря (в туалете в специально отведенном месте)
- Стоматологический кабинет
- Туалет

В жилых помещениях для оказания медицинской помощи (при наличии интерната):

- оборудованы
- не оборудованы

Изолятор в составе помещений медицинского назначения в помещениях интерната:

- оборудованы
- не оборудованы

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

Акт составлен

Сотрудник ОИ, помощник врача по
общей гигиене

Личная подпись

Вехорева С. В.

ФИО

С результатами обследования ознакомлен, акт получил « 29 » _____ 2024г.

Директор школы

Личная подпись

Михеева Е. Н.

ФИО

Личная подпись