



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 Северная Осетия – Алания

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Протокол осмотра  
при проведении профилактического визита

«6» мая 2024 г.

Управление Роспотребнадзора по РСО-Алания

(место составления)

Мною, главным специалистом-экспертом отдела санитарного надзора Тарасовой  
Татьяной Владимировной

(должность, фамилия и инициалы лица, проводившего осмотр)

на основании абзаца 2 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля»

произведен осмотр по адресу (местоположению): РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Весенняя, 13В.

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

Осмотр проведен «16» апреля 2024 г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя): заведующей Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования «Интеллект» (ИНН 1501002770); юридический адрес: РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Морских Пехотинцев, 7а; фактический адрес: РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Весенняя, 13 В Галаовой Беллы Николаевны.

(наименование, организационно-правовая форма юридического лица, его регистрационный номер (код ОКПО, ИНН), юридический и фактический адреса, полномочия представителя)

и (или) с применением видеозаписи: не применялись

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения видеозаписи, дата, время и место, а также условия проведения видеозаписи)

Осмотром установлено:

Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения «Центр образования «Интеллект» (далее – ДООУ) размещено в типовом двухэтажном кирпичном здании, 2015 года постройки.

Здание размещено в зоне жилой застройки, за пределами СЗЗ. Санитарные разрывы от жилых и общественных зданий соблюдаются.

Территория участка огорожена, благоустроена, озеленена, освещается в ночное время суток. Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки покрыты асфальтом. Территория содержится в чистоте. На площадках для каждой групповой ячейке установлено игровое оборудование, песочницы с крышками, теневые навесы. Входы в здание оборудованы тамбурами.



Здание оборудовано централизованными системами водоснабжения, отопления, канализации, подключены к городскому коллектору. На момент обследования школа обеспечена бесперебойной подачей холодной и горячей водой.

Естественное и искусственное освещение при визуальном обследовании достаточное.

Искусственное освещение представлено энергосберегающими лампами в защитной арматуре. Поверхность световых проемов и осветительных приборов в удовлетворительном состоянии.

На территории ДООУ оборудована огороженная площадка для мусорных контейнеров с водонепроницаемым твердым покрытием. Мусорные контейнеры с закрывающимися крышками (договор № 2/029 от 18.01.2024г. с ООО «Эра»).

Музыкальный и физкультурный залы расположены на втором этаже. Спортивный инвентарь в физкультурном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. После каждого занятия залы проветриваются не менее 10 минут. Имеется график и журнал кварцевания.

ДООУ рассчитано на одномоментное посещение 300 детей, списочный состав – 415 детей. Дети распределены в 11 группах. Все дети распределены в соответствии с заключением о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой.

На первом этаже расположено 6 групповых ячеек, на втором этаже - 5. В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр и приема пищи), буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), спальня, туалетная (разделена на умывальную зону и зону санитарных узлов). Все помещения, предназначенные для пребывания детей оснащены термометрами для контроля температуры воздуха. Не все помещения постоянного пребывания детей для дезинфекции воздушной среды оборудованы приборами по обеззараживанию воздуха, имеются переносные рециркуляторы.

Оборудование ДООУ соответствует росту и возрастным особенностям детей. Детская мебель (столы, стулья, кровати) – соответствуют антропометрическим показателям детей, имеют покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Помещения для организации сна оборудованы трехуровневыми выдвижными кроватями с жестким ложем. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, из расчета по 2 комплекта на каждого ребенка, постельное белье маркировано индивидуально. Смена белья, полотенце проводится своевременно. Стирка белья проводится в собственной прачечной, где установлено 2 автоматические стиральные машины, ванная - 1, имеется маркированная ёмкость для замачивания белья, гладильная.

Чистое белье хранится на стеллажах, которые закрыты.

В групповых столовой посуды достаточно. Мытье столовой посуды проводится в моечной, чистая посуда хранится в закрытых шкафах. Имеется отдельная ветошь для каждой группы, для посуды и столов, моющими средствами обеспечены в достаточно количестве. Питьевой режим организован, установлены кулера или по средствам кипяченой воды.

Туалетные помещения разделены на умывальную зону и зону санитарных узлов. В туалетах установлено по 4 унитаза, 4 умывальника, 1 – ногомойка.



Все санитарно-техническое оборудование на момент проведения проверки в рабочем состоянии, в умывальных установлены стеллажи для хранения индивидуальных полотенец, ячейки маркированы, число полотенец соответствует числу детей в группах.

Влажная уборка проводится регулярно с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборочный инвентарь имеется, маркирован. Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях.

Пищеблок расположен на первом этаже. Располагает следующим набором помещений: горячий цех, где установлено 8 разделочных столов, 2 электрические плиты, кипятильник, раковина; мучной цех - 4 разделочных стола, 1 холодильник, 1 раковина, 1 ванная, бойлер, духовой шкаф, параконвектор; моечная - 3-секционная ванна для мытья посуды, 1 стол; рыбный цех - 4-секционная ванна, 2 разделочных стола; овощной цех - картофелечистка, овощерезка, 2 разделочных стола, 1-секционная ванна, бойлер; мясной цех - 3 разделочных стола, 2-секционная ванна, колода, мясорубка, бойлер; хлебный цех - 1 раковина, 1-секционная ванна, 6 разделочных столов, 1 мясорубка, ломтерезка, шкаф для хранения хлеба; холодный цех - 2-секционная ванна, 2 разделочных стола; комната приема пищи персонала, 3 складских помещения оснащенные стеллажами, поддонами, полками, холодильным оборудованием. Установлена вытяжная система, функционирует.

Все установленное технологическое оборудование в исправном состоянии (ведется журнал неисправностей технологического и холодного оборудования). Ведется контроль за температурным режимом холодильного оборудования (заполняется журнал учета температурного режима холодильного оборудования).

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривающие возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Кухонная и столовая посуда, инвентарь без дефектов и механических повреждений.

Контроль за температурным режимом холодильного оборудования ведется.

Кухонный инвентарь и разделочный инвентарь (доски и ножи) в достаточном количестве, весь инвентарь маркирован. На пищеблоке и во всех групповых имеются маркированные емкости для пищевых отходов.

В соответствии с государственным контрактом питание осуществляет ООО «Дар». Продукты питания поступают централизованно. На всю завозимую продукцию имеется сопроводительная документация. Качество завозимых продуктов оценивается медицинским работником и кладовщиком, результаты заносятся в журнал бракеража сырых продуктов.

Для хранения продуктов питания имеется складское помещение оборудованное полками, стеллажами, поддонами, холодильниками. Контроль за температурным режимом и относительной влажностью помещения ведется. Крупы, мука на складе без признаков заражения амбарными вредителями.

Продукты хранятся без нарушения товарного соседства.

Питание детей 4-х разовое. Меню-раскладка составляется ежедневно.

При изучении меню-раскладки установлено - меню разнообразное, основные продукты питания, такие как хлеб, крупы, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, овощи включаются в меню ежедневно.

Качество приготовленной пищи оценивается комиссией, результаты заносятся в



журнал бракеража готовой продукции.

Бракераж готовой продукции ведется (заполняется журнал бракеража готовой пищевой продукции). Суточные пробы хранятся 48 часов, в маркированной таре в отдельном холодильнике.

Перед началом рабочей смены все сотрудники пищеблока осматриваются медицинским работником, результат осмотра фиксируется в гигиеническом журнал сотрудников.

На пищеблоке работает 4 человека, у всех имеются личные медицинские книжки установленного образца, обследованы на наличие норо-, рота- вирусных возбудителей кишечных инфекций. Специальная санитарная одежда имеется, по три комплекта на каждого.

Медицинский блок для обслуживания детей размещен на первом этаже, состоит из: кабинета врача и процедурный кабинет, площадью 20 м<sup>2</sup>; 2 изоляторов площадью 15 м<sup>2</sup>. Медицинское обслуживание осуществляет ГБУЗ Поликлиника № 7 г.Владикавказ.

В медицинском блоке вентиляция воздуха осуществляется посредством вентиляционных каналов, также проводится неорганизованный воздухообмен за счет проветривания помещений через открывающиеся фрамуги. Водоснабжение централизованное, имеется горячее водоснабжение.

Стены и потолок гладкие, допускают уборку с помощью моющих и дезинфекционных средств.

Кабинет оснащен медицинским оборудованием, медикаментами первой и неотложной помощи, инвентарем. Медикаментов с истекшим сроком годности не выявлено.

Оснащен холодильником, антисептическими и протившоковыми препаратами, имеются градусники, в том числе бесконтактные, одноразовые шпатели. Графики кварцевания и генеральных уборок медицинского кабинета соблюдаются.

Моющими и дезинфицирующими средствами учреждение обеспечено, из дезинфицирующих средств имеются "Жавельон", спирт 70%, перекись водорода. Рабочие растворы готовит медицинская сестра. Правила приготовления растворов соблюдаются, отмечается дата приготовления раствора. Хранение моющих и дезинфекционных средств осуществляется в таре (упаковке) изготовителя, снабженной этикеткой, в специально предназначенных местах.

Имеются отдельные емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств, используемых для обработки различных объектов:

- для дезинфекции изделий медицинского назначения;
- для дезинфекции поверхностей в помещениях, мебели, оборудования/

Емкости с рабочими растворами дезинфекционных средств снабжены плотно прилегающими крышками, имеют четкие надписи с указанием средства, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности раствора.

Уборочный инвентарь для уборки помещений промаркирован, закреплен за определенными помещениями. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеют сигнальную маркировку, хранится отдельно от другого уборочного инвентаря, по окончании уборки весь уборочный инвентарь промывают и просушивают. Хранится уборочный инвентарь в специально отведенном месте. Для проведения генеральной уборки персонал имеет специальную одежду и средства индивидуальной защиты (халат, шапочка, маска, резиновые перчатки и др.).



Медицинские книжки на всех сотрудников заполнены в соответствии с установленными требованиями.

Каждое утро проводится утренний фильтр: измерение температуры тела сотрудников и детей с использованием бесконтактного термометра. Результаты измерения фиксируются в журнале.

В образовательном учреждении организуется работа по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Проверенная медицинская документация:

- комплексный план работы медицинского кабинета;  
- журнал учета инфекционной заболеваемости;  
- журнал противоэпидемических мероприятий;  
- санитарный журнал;  
- журнал наблюдения за контактными, в случае выявления инфекционных болезней;

- журнал регистрации амбулаторных больных;  
- журнал обращений за медицинской помощью;  
- журнал учёта аварийных ситуаций, травм медицинского персонала;  
- журнал температурного режима холодильника;  
- журнал регистрации санитарно – гигиенического осмотра детей;  
- журнал профилактических прививок;  
- журнал санитарно - просветительной работы;  
- журнал наблюдения за контактными с заразными кожными заболеваниями;  
- журнал соматической заболеваемости;  
- журнал термометрии сотрудников;  
- журнал термометрии детей;  
- журнал генеральных уборок;  
- журнал кварцевания.

Все сотрудники прошли медицинское обследование, на всех имеются личные медицинские книжки установленного образца.

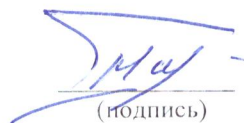
(указываются сведения об осмотренных территориях, помещениях (отсеках), производственных и иных объектах, продукции (товаров) и иных предметах)

При проведении осмотра применялась фотосъемка и (или) аудиозапись: не применялась

(указываются сведения о технических средствах, используемых для проведения фотосъемки, аудиозаписи, дата, время и место, а также условия проведения фотосъемки, аудиозаписи, если фотосъемка, аудиозапись не применялись об этом делается запись)

Замечания, заявления, объяснения, ходатайства, поступившие во время производства осмотра \_\_\_\_\_

Контролируемое лицо  
(его представитель)

  
(подпись)

Б.Н. Тарасова  
(инициалы и фамилия)

Участовавшие  
(присутствовавшие) лица

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(инициалы и фамилия)

Главный специалист-эксперт  
(должность лица, составившего протокол)

  
(подпись)

Т. В. Тарасова  
(инициалы и фамилия)