



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 Чеченской Республике
Территориальный отдел в Грозненском районе**

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

**Протокол осмотра
при проведении профилактического визита**

« 11 » 09 20 23 г.

с. Керла-Юрт, ул. переулок Школьный, 4
(место составления)

Мною, старшим специалистом 1 разряда, Миназаевым Р.М.

(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 территории, классных кабинетов, медицинского кабинета, спортивного зала, пищеблока, складского помещения МБОУ «Средняя общеобразовательная школа с. Керла-Юрт Грозненского муниципального района»

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

находящихся по адресу: ЧР, Грозненский муниципальный район, с. Керла-Юрт, переулок Школьный, 4

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

Осмотр проведен: с « 07 » 09 20 23 г. по « 11 » 09 20 23 г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа с. Керла-Юрт Грозненского муниципального района», ОКПО: 61500834; ИНН: 2004000442; ЧР, Грозненский муниципальный район, с. Керла-Юрт, переулок Школьный, 4; директора Цомакаевой Марет Хасмахмедовны

(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:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с. Керла-Юрт Грозненского муниципального района», дислоцируется по адресу: ЧР, Грозненский муниципальный район, с. Керла-Юрт, переулок Школьный, № 4.

Территория общеобразовательной организации ограждена по периметру забором и озеленена, выделены функциональные зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная зона. Спортивно-игровая площадка имеет твердое покрытие, футбольное поле - травяной покров.

На территории хозяйственной зоны (на бетонной основе) установлены мусоросборные контейнера с крышками (2) с трехсторонним ограждением, котельная и дворовые уборные. Мусор собирают в мусоросборники, которые плотно закрываются крышками, и при заполнении 2/3 их объема вывозятся в соответствии с договором на вывоз твердых бытовых отходов.

Территория общеобразовательной организации содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода учащихся на площадки.

Территория организации имеет наружное искусственное освещение.

Здание общеобразовательной организации одноэтажное типовой кирпичной постройки, рассчитано на 320 посадочных мест, на момент осмотра численность обучающихся составляет – 341 учащихся в 2 смены.

Учащиеся начальных классов обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Обучение учащихся II - III ступени организовано по классно-кабинетной системе.

Учебная неделя пятидневная, продолжительность уроков 40 минут. Продолжительность перемен между уроками составляет 10-15 минут.

Водоснабжение - централизованное, имеется горячая, холодная проточная вода. В санузлах, медицинском кабинете предусмотрены умывальники для соблюдения личной гигиены. Рядом с умывальными раковинами предусмотрены одноразовые полотенца и жидкое мыло.

В здании общеобразовательной организации организованы санитарные узлы, оборудованные кабинками для обоего пола. Имеются отдельное помещение для хранения уборочного инвентаря.

Теплоснабжение здания обеспечивается от автономной котельной. В качестве нагревательных приборов применены радиаторы.

Проветривание учебных помещений проводится через открытые фрамуги.

Освещение - естественное и искусственное.

В учебных помещениях предусмотрено боковое естественное левостороннее освещение, оконные проемы оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами - жалюзи.

Внутренняя отделка помещений - стены в коридорах и в учебных помещениях на высоту 1,6 окрашены масляной краской, выше окрашены водоэмульсионной краской, полы в коридорах выложены напольной плиткой, а в других помещениях полы дощатые. В медицинском кабинете, пищеблоке, санитарных узлах стены на высоту 1,6м. выложены кафелем, выше окрашены водоэмульсионной краской и масляной краской, полы выложены напольной

плиткой.

Каждый обучающийся обеспечен рабочими столами в соответствии с его ростом. Детей с нарушением зрения рассаживают на ближние к классной доске парты. При оборудовании учебных помещений расстояние между рядами двухместных столов составляет 60 см, между рядом столов и наружной продольной стеной составляет 56 см., от первой парты до учебной доски - 245 см. Все помещения школы подлежат ежедневной влажной уборке.

Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие учащихся, при открытых окнах или фрамугах. Уборку проводят по окончании каждой смены: моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.)

Пищеблок (приспособленное помещение) на день проведения профилактического визита функционирует. Обеденный зал на 40 посадочных мест. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями и другой необходимой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Пищеблок оснащен необходимым холодильным и технологическим оборудованием. Технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. При входе в обеденный зал предусмотрена умывальная раковина (1) с подводкой воды для соблюдения личной гигиены посетителей. Одноразовое полотенце и жидкое мыло в наличии имеются. Для мытья посуды в моечной установлена двух-гнездная ванна. Умывальная раковина на пищеблоке предусмотрена. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Разделочный инвентарь промаркирован. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок имеют сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий и калорий. Холодильное оборудование имеется, температурный режим соблюдается.

Организовано бесплатное горячее питание учащихся с 1 по 4 классы (завтраки), численность детей, охваченных бесплатным питанием составляет - 139 учащихся. Составлен график приема пищи учащихся. Одновременно питающихся детей – 40 (2 потока в 1 смену, 1 поток во 2 смену).

Продолжительность перемен для питания детей 20 мин.

(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 применялись

(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 не поступало

Контролируемое лицо
(его представитель)

✓ 
(подпись)

М.Х. Цомакаева
(инициалы и фамилия)

Участвовавшие
(присутствовавшие) лица

(подпись)

(инициалы и фамилия)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

старший специалист 1 разряда
(должность лица, составившего протокол)


(подпись)

Р.М. Миназаев
(инициалы и фамилия)