

**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 Ставропольскому краю**

**Протокол осмотра  
при проведении профилактического визита**

«18» марта 2025г.

356530 Ставропольский край, Петровский район г. Светлоград ул. Кисличанская, 90 (место  
составления)

Мною, заместителем начальника МТО Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю  
№6 Шпегун Т.А. (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

территорий, помещений, производственных и иных объектов, продукции (товаров), документации и  
иных предметов Летнего оздоровительного учреждения с дневным пребыванием на базе  
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной  
школы №7 (наименование территорий, помещений (отсеков), производственных и иных объектов, продукции  
(товаров) и иных предметов)

находящихся по адресу: 356530 Ставропольский край Петровский район г. Светлоград ул.  
Кисличанская, 90

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

Осмотр проведен «18» марта 2025г.

Осмотр произведен с участием контролируемого лица (его представителя):

Хорошиловой Натальи Владимировны - директора Муниципального казенного  
общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №7 ОГРН 1022600937061  
ИНН 2617008606

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

и (или) с применением видеозаписи: нет

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

Осмотром установлено: В МКОУ СОШ №7 для учащихся школы планируется организация  
летнего отдыха. Планируется организация 2-х смен. В 1 смену планируют отдохнуть 25 детей – 1  
отряд, в 2 смену 25 детей, 1 отряд. Сотрудников будет задействовано – 10 чел. Для проведения  
летнего отдыха будут выделены помещения на 1 этаже здания школы. Пришкольный лагерь  
дневного пребывания «Тропинка» при муниципальном казенном общеобразовательном  
учреждении средней общеобразовательной школе №7 (МКОУ СОШ №7 г. Светлоград) будет  
организован для обучающихся МКОУ СОШ №7.

Организация работы лагеря будет осуществляется в режиме пребывания детей: - с 8.00 до  
14.00 часов, с организацией 2-разового питания (завтрак и обед). Режим дня утвержден.

Спортивно-оздоровительные мероприятия будут проводится на базе спортплощадки школы и  
в спортивном зале. Распределение детей и подростков на основную, подготовительную и  
специальную группы для участия в физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых  
мероприятиях будет проведено.

На территории оздоровительного учреждения выделены 2 зоны: физкультурно-спортивная и  
хозяйственная. Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора отходов на  
территории хозяйственной зоны находится площадка с мусоросборником. Вывоз мусора  
осуществляется силами специализированной организации по договору. Территория учреждения  
содержится в чистоте.

Все основные помещения оздоровительного учреждения имеют естественное освещение. Для



проветривания помещений окна оборудованы фрамужными устройствами. Проветривание помещений проводится в отсутствие детей. Москитные сетки оборудованы.

Здание школы обеспечено централизованным водоснабжением и канализацией. Питьевой режим организован в виде питьевого фонтанчика.

Будет организовано двухразовое питание детей, в школьной столовой, рассчитанной на 38 посадочных мест. Рацион питания (примерное 15-дневное меню для летних каникул) на 18.03.2025г. не разработан. Столовая мебель (столы, стулья) имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Питание обеспечивает столовая образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье. Набор помещений столовой: горячий цех, холодный цех, кладовая, бытовое помещение для сотрудников, обеденный зал. Обеспечена подача проточной холодной и горячей воды в помещения пищеблока. Объект канализован. Подводка горячей воды обеспечена от электрического водонагревателя к раковинам и моечным ваннам. Смесители оборудованы в производственных цехах установлены раковины или моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Технологическое оборудование являющееся источником повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудовано вытяжной системой вентиляции. При обеденном зале столовой установлено 2 умывальных раковины с подачей проточной горячей воды, 2 электрополотенцесушителя. Пищеблок оснащен следующим технологическим оборудованием: одной электрической плитой на 4 конфорки с духовым шкафом, расстоечным шкафом, духовым шкафом, параконвектоматом, электросковородой, электрочайником, электрокотлом, универсальной кухонной машиной, в том числе насадкой для протирочной машины, насадкой для нарезки овощей, 2-мя электромясорубками, картофелеочистительной машиной, весами, посудомоечной машиной. Все установленное технологическое и холодильное оборудование исправно. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку. Холодильное оборудование маркировано. Столовая МКОУ СОШ №7 обеспечена столовой посудой и приборами. Разделочный инвентарь ножи, доски, производственные столы, кухонная посуда выделены, маркированы. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) посуда для приготовления и хранения блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам. Холодильное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда маркированы. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. Для мытья столовой посуды используются 3 моечных раковины и посудомоечная машина. Для мытья кухонной посуды используются 2 моечных раковины. В моечных вешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, в том числе инструкция по мытью посуды в посудомоечной машине. Оборудована моечная раковина для мытья рук. Моющие и дезинфицирующие средства на пищеблоке хранят в таре изготовителя в специально отведенном месте, недоступном для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения имеются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств имеются мерные емкости. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах; столовую посуду – на решетках. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечных ваннах для кухонной посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой и опаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и



Сушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 75°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Для пищевых отходов имеются емкости с крышками в специально выделенном месте. Для уборки помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную (красную) маркировку. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалета хранится отдельно от другого уборочного инвентаря. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированной организацией. При визуальном осмотре помещений следов жизнедеятельности грызунов не выявлено. Ремонтные работы в учреждении не проводятся.

Продукты в школу поставляют поставщики, собственным транспортом. Для персонала предусмотрено бытовое помещение. Личная одежда и обувь персонала хранится отдельно от санитарной одежды. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. Для мытья рук установлена умывальная раковина с подводкой горячей и холодной воды со смесителем. Мыло и полотенце имеются.

В соответствии с требованиями Федерального Закона №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий применения табака» у входов на территорию, в здание, в туалетах размещены знаки о запрете курения

В ходе проведения профилактического визита нарушения обязательных требований нарушения не выявлены.

Сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

(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 не поступали

Контролируемое лицо  
(его представитель)

✓  
(подпись)

Н.В. Хорошилова  
(инициалы и фамилия)

Участвовавшие  
(присутствовавшие) лица

(подпись)

нет  
(инициалы и фамилия)

(подпись)

(инициалы и фамилия)

Заместитель начальника  
МТО Управления Роспотребнадзора  
по Ставропольскому краю № 6  
(должность лица, составившего протокол)

Т.А. Шпегун  
(подпись)

Т.А. Шпегун  
(инициалы и фамилия)