

**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 Межрайонного ТО 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 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: МКОУ СОШ №7 размещается на самостоятельном земельном участке.

Территория общеобразовательного учреждения озеленена, ограждена. На территории школы выделены следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная, хозяйственная. Физкультурно – спортивная зона размещена со стороны спортивного зала. Спортивно-игровая - баскетбольная площадка имеет покрытие асфальтом, футбольное поле травяной покров. Зона отдыха представлена лавочками. Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны находится площадка с мусоросборником. Площадка размещается на расстоянии не менее 20м. от входа на пищеблок, окон учебных классов, имеет покрытие асфальтом, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1м. во все стороны. Мусоросборник имеют плотно закрывающуюся крышку. Вывоз мусора осуществляется силами специализированной организации по договору. Территория учреждения имеет наружное искусственное освещение. Расположение на территории построек и сооружений, функционально не связанных с общеобразовательным учреждением, не выявлено.

МКОУ СОШ №7 располагается в двух одноэтажных приспособленных зданиях. Спортивный зал расположен в отдельно стоящем здании. В МКОУ СОШ №7 фактически обучается 126 учащихся. Скомплектовано 9 классов, по 1 классу с 1 по 9. Обучение учащихся осуществляется в первую и вторую смену. Во 2 смену обучаются дети 2 и 3 классов. Не допускается использование



цокольных этажей и подвальных помещений под учебные помещения, кабинеты, помещения медицинского назначения, спортивный зал. Учащиеся школы обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. В школе не предусмотрены группы продленного дня для учащихся. В школе не предусмотрены кабинеты химии, биологии, физики, лаборантские.

В МКОУ СОШ № 7 предусмотрен **кабинета информатики** – площадью 47 кв.м., оснащен 8 ВДТ на базе электронно – лучевой трубки. Для устранения нарушения по итогам проф визита в 2024 году было выдано Предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований №6 от 27.03.2024г. срок исполнения 11.11.2025г.

Часть помещений МКОУ СОШ №7: два учебных кабинета, библиотека закрыты. Доступ к этим помещениям перекрыт по определению Петровского районного суда от 19.09.2023г.

Освещение кабинета естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено люминесцентными и светодиодными лампами, защитные плафоны оборудованы. Оконные проемы оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами. Конструкция окон предусматривает наличие фрамуг, используемых для проветривания помещения. Для работы с учебным материалом имеются 2-х местные школьные столы.

**Спортивный зал** размещен на отдельно стоящем одноэтажном здании, площадью 172 кв.м., высотой 6м. При спортивном зале предусмотрены раздевальная для мальчиков и раздевальная для девочек, снарядная, помещение для хранения уборочного инвентаря. В школе актовый зал не предусмотрен. Библиотека имеется.

В здании школы оборудованы раздельные санитарные узлы для девочек, для мальчиков, оборудованные кабинами с дверями. Для персонала выделен отдельный санитарный узел. Все санузлы функционируют. Условия для мытья рук после посещения туалета созданы, оборудованы умывальные раковины. В санитарных узлах установлены урны, держатели для туалетной бумаги, мыло, электрополотенца. В коридоре в шкафу предусмотрено место для хранения уборочного инвентаря, предназначенное для уборки помещений, расположенных в здании школы. Так же имеются надворные туалеты для учащихся. Вход в надворный туалет для мальчиков и окно заколочены.

На время профилактического визита проведение ремонтных работ в школе не осуществляется. Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом. В учебных помещениях используются ученические столы двухместные, стулья. Табуретки и скамейки вместо стульев не используют. Классные доски с использованием мела хорошо очищаются влажной губкой, износостойкие, имеют темный цвет. Лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки имеются. При использовании маркерных досок используются контрастные цвета маркеров. Учебные помещения включают: рабочую зону (учебные столы для обучающихся), рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, технических средств обучения. Для процесса обучения химии используется компьютерное оборудование.

**Воздушно-тепловой режим.** Здание общеобразовательного учреждения оборудовано системой централизованного отопления. Отопление школы в отопительный период осуществляется от котельной теплосетей. Не допускается использование переносных обогревательных приборов, а так же обогревателей с инфракрасным излучением. Проветривание помещений осуществляется через окна и двери. Учебные помещения проветриваются во время перемен, рекреационные во время уроков. Окна оборудованы откидными фрамугами форточками.

**Освещение.** Все учебные помещения имеют боковое естественное освещение. Светопроемы учебных помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами - занавесями или жалюзи. В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками. В МКОУ СОШ №7 искусственное освещение представлено люминесцентными и светодиодными лампами. Имеющееся освещение функционирует. Не используется в одном помещении для общего освещения источники света различной природы излучения. Для сбора неисправных и перегоревших люминесцентных ламп выделено отдельное помещение и емкость.

**Водоснабжение и канализация.** Здание школы оборудовано системой хозяйственно-питьевого водоснабжения. Водоснабжение централизованное от городских водопроводных сетей, канализование в выгребную яму. Холодным и горячим водоснабжением обеспечен пищеблок, умывальные раковины перед входом в обеденный зал. Подача горячей воды предусмотрена от электроводонагревателя. Питьевой режим организован в виде питьевого фонтанчика.

**Образовательный процесс.** Занятия проводятся в первую и вторую смену. Учащиеся 1-4-ых



Учащиеся 5-х классов учатся по 5-дневной учебной неделе. Учащиеся 5-ых- 9 классов учатся по 6-ти дневной учебной неделе. Учебные занятия в школе начинаются не ранее 8 часов. Продолжительность уроков не более 40 минут.

Территория общеобразовательного учреждения содержится в чистоте. Ежедневная, влажная уборка помещений проводится с использованием синтетических моющих средств. Места общего пользования (туалет, столовая) убирают с использованием дезинфицирующих средств. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя. Генеральная уборка проводится техническим персоналом. Уборочный инвентарь для уборки помещений выделен, маркирован. Уборочный инвентарь для уборки санитарного узла имеет сигнальную маркировку красного цвета, хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

**Питание.** Питание обучающихся в МКОУ СОШ №7 обеспечивает столовая образовательного учреждения, работающая на продовольственном сырье. Набор помещений столовой: горячий цех, холодный цех, кладовая, бытовое помещение для сотрудников, обеденный зал. Обеденный зал рассчитан на 40 посадочных мест. 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. Обеденный зал оборудован столовой мебелью: столами, стульями. 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. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. 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 вывешены 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 используют разрешенные к применению в установленном порядке



моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – на решетках. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой и насухо вытирают сухой, чистой тканью. 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 ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна. При уборке шкафа для хранения хлеба крошки сметают с полок специальной щеткой и не реже 1 раза в неделю протирают с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. 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.

В учреждении имеется примерное цикличное меню школьных горячих завтраков, и обедов утверждено директором МКОУ СОШ №7 Н.В. Хорошиловой. Разрабатываются ежедневные меню-требования; Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Технологические карты имеются. В обеденном зале вывешено меню, в котором указаны сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Не допускается использование запаренных пищевых продуктов.

Продукты в школу поставляют поставщики, собственным транспортом. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов изготовителя или поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность. Не допускается к реализации пищевые продукты не имеющие маркировки. Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты не осуществляется. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте. Для этих целей используются одну раковину и 3 промаркированные емкости, выделена посуда для выкладывания после обработки чистых яиц. При изготовлении картофельного пюре используют механическое оборудование универсальную кухонную машину со специальной насадкой. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов соблюдаются. В питании детей используется йодированная соль. Для персонала предусмотрено бытовое помещение.

Личная одежда и обувь персонала хранится отдельно от санитарной одежды. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой. Работники столовой соблюдают правила личной гигиены. Для мытья рук установлена умывальная раковина с подводкой горячей и холодной воды со смесителем. Мыло и полотенце имеются.

В школе всего 21 сотрудник, все имеют личные медицинские книжки. Сведения о прохождении медицинского осмотра, гигиенического обучения отмечены в личных медицинских книжках.



С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров. Информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования". «Журнал учета температуры и влажности в кладовой», «Гигиенический журнал», "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья", "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции" ведутся. С целью контроля за соблюдением технологического процесса предусмотрен отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник повар. Для хранения суточных проб имеется отдельный холодильник. В питании детей используется йодированная соль.

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 были выявлены нарушения обязательных требований:

1. ст. 28 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в части СП 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно:

Согласно п. 2.7.3. «Контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи осуществляется организацией с помощью термометров».

В нарушение данного требования не осуществляется контроль температуры воздуха в учебных помещениях 5 и 9 классов, в связи с отсутствием термометров для измерения температуры воздуха.

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

Остается на контроле Предписание об устранении выявленных нарушений

обязательных требований №6 от 27.03.2024г., выданное по итогам проведения профилактического визита в 2024 году, срок исполнения которого наступает 11.11.2025г.

(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 проводилась

(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)

Хорошилова Н.В.  
(инициалы и фамилия)

Участвовавшие  
(присутствовавшие) лица

(подпись)

нет  
(инициалы и фамилия)

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

Т.А. Шнегун  
(подпись)

Т.А. Шнегун  
(инициалы и фамилия)