

(к приказу Минэкономразвития России
от 30.04.2009 №141
в ред. Приказа Минэкономразвития РФ
от 30.09.2011 № 532)

РОСПОТРЕБНАДЗОР Управление

**Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Забайкальскому краю**

(Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю)
Амурская ул., д. 109, г. Чита, а/я 1207, 672000; тел. 35-36-13

тел./факс (83022) 35-36-13 E-mail: tur@chitaonline.ru, <http://75.rospotrebnadzor.ru>

ОКПО 74425399

ОГРН 1057536034731

ИНН/КПП 7536059217 / 753601001

Территориальный отдел в
городе Хилок
(место составления акта)

16 апреля 2020 г.
(дата составления акта)
14 час.00 мин
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя**

№ 20-147

По адресу/адресам: 674070 Забайкальский край, Улётовский район, с. Николаевское, ул. Октябрьская, д.45

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю Е.А.Гредюшко № 147-20 от 03.03.2020 г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая, выездная проверка в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Николаевская средняя общеобразовательная школа муниципального района «Улётовский район» Забайкальского края

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

“ 12 ” марта 2018 г. с 09 час. 30 мин. до 13 час. 30 мин. Продолжительность

“ ” 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 7 дней 4ч

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Забайкальскому краю в городе Хилок

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом, проводившим проверку **ознакомлен:** (заполняется при проведении выездной проверки) директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Николаевская средняя общеобразовательная школа муниципального района «Улётовский район» Забайкальского края Худякова Оксана Борисовна 04.03.2020 в 14 час 00 мин.

(фамилия, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

Лицо(а), проводившие проверку: Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Хилок Капустина Ирина Васильевна, ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Хилок Рыбалкин Роман Сергеевич

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего (их) проверку)

При проведении проверки присутствовали: директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Николаевская средняя общеобразовательная школа муниципального района «Улётовский район» Забайкальского края Худякова Оксана Борисовна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по надзору)

В ходе проведения проверки:

12 марта 2020 года с 09 час. 30 мин. до 12 час 30 мин. в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Николаевская средняя общеобразовательная школа муниципального района «Улётовский район» Забайкальского края (далее МБОУ Николаевская СОШ), по адресу: 674070 Забайкальский край, Улётовский район, с. Николаевское, ул. Октябрьская, д. 45.

Обнаружено следующее:

Свидетельство ОГРН № 1027500803274 от 27.02.2008, ИНН/КПП 7522002806/752201001. На образовательную деятельность оформлено санитарно – эпидемиологическое заключение № 75.КМ.15.000.М.000023.05.2012 от 04.05.2012, лицензия на образовательную деятельность № 36 от 26.04.2019 г. (действительна бессрочно). Осуществляемые виды деятельности: основное общее образование (ОКВЭД 85.13), среднее (полное) общее образование (ОКВЭД 85.14), начальное общее образование (ОКВЭД 85.12), дополнительное образование детей (ОКВЭД 85.41).

Требование к размещению общеобразовательных организаций.

Здания общеобразовательной организации размещено в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, объектов железнодорожного транспорта, маршрутов взлёта и посадки воздушного транспорта.

Соблюдаются санитарные разрывы от жилых и общественных зданий.

Через территорию общеобразовательных организаций не проходят магистральные инженерные коммуникации поселкового назначения - водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

Требования к территории общеобразовательных организаций

Общая площадь земельного участка составляет 3271,5 кв.м.

Территория общеобразовательного учреждения ограждена забором и озеленена не менее 50% площади его территории. Подходы к зданию школы имеют твердое покрытие. На территории общеобразовательного учреждения выделены следующие зоны:

- зона отдыха,
- физкультурно – спортивная зона,
- хозяйственная зона, площадью 1 га,
- учебно – опытная зона.

Физкультурно – спортивная зона оборудована турником, рукоходом, беговой дорожкой, бумом, баскетбольными щитами.

Имеется прыжковая яма, футбольное поле, оборудована площадка для занятий хоккеем и волейбольная площадка.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы.

Территория учреждения имеет наружное искусственное освещение.

Требования к зданию.

Здание школы трёхэтажное, кирпичное, площадью 2966 кв.м., год ввода в эксплуатацию – 1973, капитальный ремонт здания проводился в 2018 году, в здании школы оборудованы туалетные, установлены пластиковые окна, проведен ремонт полов, крыши. Косметический ремонт (покраска, побелка) производится ежегодно к началу года.

Предельная численность контингента обучающихся, воспитанников – 520 человек. На момент проверки в данном здании школы обучается 179 учеников.

Подвоз обучающихся осуществляется из с. Дешулан и с. Ключи. Транспортному обслуживанию подлежит 35 детей. Подвоз обучающихся осуществляется транспортом, предназначенным для перевозки детей. Количество автобусов – 2, каждый автобус на 22 места.

В образовательном учреждении 11 класс-комплектов. Наполняемость классов составляет от 12 до 25 человек.

Вход в здание оборудован тамбуром.

На 1 этаже здания оборудован гардероб.

Гардеробная оснащена вешалками, ячейки для обуви отсутствуют, обувь хранят на вешалках в целлофановых пакетах. При гардеробной отсутствуют скамейки. Согласно требованиям п. 4.5. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее СанПиН 2.4.2.2821-10) гардеробы оснащаются вешалками, крючками для одежды, высота крепления которых должна соответствовать росту-возрастным особенностям учащихся, и ячейками для обуви. При гардеробных предусматриваются скамейки.

Набор помещений общеобразовательного учреждения:

- учебные кабинеты;
- в образовательном учреждении на третьем этаже оборудовано помещение медицинского назначения: кабинет приёма;
- спортивный зал;
- библиотека;
- пищеблок;
- другие вспомогательные помещения.

Образовательный процесс осуществляется по классно – кабинетной системе. Кабинеты физики и химии оборудованы специальными демонстрационными столами. В кабинете химии имеется вытяжной шкаф, оборудован вытяжной вентиляцией. В кабинетах химии и физики оборудованы лаборантские. В лаборантских имеются переносные умывальники.

На 1 м этаже здания размещается спортивный зал. При спортивном зале имеются снарядная, раздевальная для мальчиков и девочек, душевые и туалеты отсутствуют (не предусмотрены проектом).

Площадь библиотеки составляет 55,3 кв.м, на одного обучающегося 0,3 кв.м. Согласно требованиям п. 4.19 СанПиН 2.4.2.2821-10 площадь библиотеки (информационного центра) необходимо принимать из расчета не менее 0,6 кв.м на одного обучающегося.

В отдельный блок учебных помещений выделены помещения для обучения начальных классов. Для обучающихся основного общего и среднего общего образования образовательная деятельность организована по классно-кабинетной системе.

Обучающиеся начальной общеобразовательной школы обучаются в закреплённых за каждым классом учебных помещениях.

Водоснабжение.

В туалетах, на пищеблоке, в столовой и туалетных комнатах имеется разводящая сеть от собственного источника водоснабжения. На пищеблоке установлен водонагреватель с подводкой горячей воды к моечной пищеблока.

Питьевой режим организован при обеденном зале пищеблока, применяется бутилированная вода, система сменных стаканов.

Канализация

В здании МБОУ Николаевская СОШ для обучающихся школы имеются отдельные туалеты для мальчиков, девочек и персонала. В каждом туалете установлено по 2 унитаза и 1 раковине с подводкой холодной и горячей воды (установлен водонагреватель). Унитазы оборудованы сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Санитарно-техническое оборудование без сколов и трещин.

Около умывальных раковин установлены вёдра для мусора, также оснащены жидким мылом, туалетной бумагой и одноразовыми полотенцами.

В нарушение требований п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10 в санитарных узлах отсутствуют педальные вёдра.

Имеется надворный туалет для девочек и мальчиков. Отдельный надворный туалет предусмотрен для персонала.

Отопление

Отопление здания школы – централизованное, от поселковой котельной (договор на предоставление услуг по теплоснабжению от 20.01.2020 № б/н с МУП «МК»). Учебные помещения и кабинеты оснащены бытовыми термометрами для контроля температурного режима.

В нарушение требований п. 6.2. Сан ПиН 2.4.2.2821-10 для контроля температурного режима кабинет ОБЖ не оснащён бытовым термометром. При этом согласно показаниям бытовых термометров на момент проверки 12.03.2020 г. температура воздуха в учебных помещениях, закреплённых за 1 классом, 3 классом, в кабинете истории образовательного учреждения составляла +25-28°C при нормируемой +18-24°C.

Проветривание учебных помещений осуществляется через форточки на переменах в отсутствие детей.

Вентиляция.

Естественная вентиляция во всех помещениях за счёт форточек и дверей. Принудительной вытяжной вентиляцией оборудован демонстрационный стол в кабинете химии, производственное помещение на пищеблоке, мастерские и кабинет домоводства, используемый для обучения навыкам приготовления пищи.

Освещение помещений школы: естественное и искусственное. Естественное освещение осуществляется боковым светом за счёт оконных проёмов. Световые проёмы учебных помещений оборудованы тканевыми шторами. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. Классные доски оборудованы освещением - софитами.

Внутренняя отделка помещений, оборудование помещений.

Потолки и стены помещений гладкие, потолки – побелены, стены частично окрашены масляной краской, частично покрыты водоэмульсионной краской, которая отслаивается при прикосновении, что не допускает уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств и является нарушением требований п. 4.28. Сан ПиН 2.4.2.2821-10.

Полы в учебных кабинетах, рекреациях покрыты линолеумом, в спортивном зале полы имеют дощатое покрытие, окрашены масляной

Влажная уборка помещений школы проводится с применением моющих средств, каждый день после занятий. Уборочный инвентарь промаркирован для каждого кабинета, хранится в специально отведённом месте.

Требования к помещениям и оборудованию общеобразовательных организаций.

Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в соответствии с его ростом (протокол измерения мебели № 14.11/4.1 – 0021 от 12.03.2020 г.). Используются учебная мебель: двухместные столы и индивидуальные стулья.

Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся производится ее цветовая маркировка, которую наносят на видимую боковую наружную поверхность стола и стула.

Парты (столы) расставлены в учебных помещениях по номерам: меньшие - ближе к доске, большие - дальше.

Классные доски (с использованием мела) изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, хорошо очищаются влажной губкой, износостойкие, имеют темно-зеленый или коричневый цвет и антибликовое покрытие.

Классные доски имеют лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей.

Кабинеты физики и химии оборудованы специальными демонстрационными столами. Ученические и демонстрационные столы имеют устойчивое к действию агрессивных химических веществ покрытие и защитные бортики по наружному краю стола.

Кабинет химии оборудован вытяжным шкафом.

Кабинет информатики, площадью 49,3 кв.м. установлено по 8 компьютеров, ВДТ на базе плоских дискретных экранов (жидкокристаллические, плазменные). Площадь на одно рабочее место составляет 6,2 кв.м. что соответствует требованиям п. 3.4. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно – вычислительным машинам и организации работы». В соответствии с требованиями 3.4. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 площадь на одно рабочее место пользователей ПЭВМ с ВДТ на базе плоских дискретных экранов (жидкокристаллические, плазменные)- 4,5 м², с ВДТ на базе электронно-лучевой трубки (ЭЛТ) - не менее 6 м².

Каждое рабочее место учащегося в кабинете информатики оборудовано столом с двумя отдельными поверхностями (одна горизонтальная для размещения ПЭВМ и вторая для клавиатуры) и типовым подъемно-поворотным стулом.

Мастерские для трудового обучения.

Столярная мастерская и слесарная мастерская находятся в одном помещении.

Оборудование столярной мастерской – 14 верстаков с тисками, 2 токарных станка по дереву, 2 сверлильных станка, токарный станок по металлу, циркулярная пила, углорез. Площадь мастерской составляет – 102,4 м.кв., на 1 рабочее место приходится 4,8 м.кв., что не соответствует требованиям п. 5.10 СанПиН 2.4.2.2821-10, согласно которым мастерские для трудового обучения должны иметь площадь из расчёта 6,0 м.кв. на 1 рабочее место.

Оборудование исправно.

Имеются следующие рабочие инструменты: молотки, ножовки, рубанки, стамески. Для работы в столярной мастерской имеются защитные очки, учащиеся работают в спец. одежде. Имеется переносной умывальник для мытья рук, аптечка первой помощи укомплектована.

Кабинет домоводства для девочек разделён на 2 части: для обучения навыкам приготовления пищи и для кройки и шитья. Имеется электроплита, шкаф для хранения посуды, тазы для мытья посуды, переносной умывальник, кабинет оборудован механической вытяжной вентиляцией. По словам директора школы Худяковой О.Б. занятия по приготовлению пищи не проводятся, так как в кабинете технологии нет столов

с гигиеническим покрытием. Используется фактически только помещение для обучения навыкам кройки и шитья. В помещении для черчения выкроек и раскроя выделены столы (парты), швейная машинка. Аптечка первой помощи в кабинете технологии имеется, укомплектована.

Гигиенические требования к режиму образовательной деятельности

Учебные занятия начинаются с 8:00. Обучение проводится в одну смену.

Объём максимально допустимой аудиторной недельной нагрузки в течение дня составляет:

- для обучающихся 1-х классов - не более 4 уроков;
- для обучающихся 2-4-х классов - не более 5 уроков;
- для обучающихся 5-6-х классов - не более 6 уроков;
- для обучающихся 7-11-х классов - не более 7 уроков.

Продолжительность урока (академический час) во всех классах не превышает 45 минут, за исключением 1-го класса, в котором продолжительность регламентируется пунктом 10.10 настоящих санитарных правил, и компенсирующего класса, продолжительность урока в котором не превышает 40 минут.

Обучение в 1-м классе осуществляется с соблюдением следующих дополнительных требований:

- учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе и только в первую смену;
- используется "ступенчатый" режим обучения в первом полугодии (в сентябре, октябре - по 3 урока в день по 35 минут каждый, в ноябре-декабре - по 4 урока в день по 35 минут каждый; январь - май - по 4 урока в день по 40 минут каждый).
- обучение проводится без балльного оценивания занятий обучающихся и домашних заданий;
- дополнительные недельные каникулы в середине третьей четверти при традиционном режиме обучения.

Продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большие перемены (после 2 и 3 уроков) по 20 минут каждая.

Проведена экспертиза расписания уроков на 2019/2020гг.

Согласно экспертному заключению Колесникова А.С., № 1325/ЭЗ-4587 от 27.03.2020 санитарно-эпидемиологическая экспертиза расписания уроков для детей 1-11 классов, подготовленному ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае», расписание учебных занятий для детей 1-11 классов МБОУ «Николаевская средняя общеобразовательная школа», расположенной по адресу: Забайкальский край, Улётовский район, с. Николаевское, ул. Октябрьская, д.45, соответствуют требованиям пунктов 10.4., 10.5., 10.6., 10.7., 10.8., 10.9., 10.10., 10.12., 10.20, таблицы 3, приложения 3 СанПиН 2.4.2.2821-10 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Требования к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождению медицинских осмотров работниками общеобразовательных организаций.

Для медицинского обслуживания обучающихся выделено помещение, оборудованное весами, ростоммером, кушеткой, рабочим столом.

Отделка: полы и панели окрашены масляной краской, потолок - побелен.

На момент проверки 12.03.2020 медицинское обслуживание учащихся в медицинском кабинете не осуществляется. Медицинское обслуживание учащихся осуществляется медработниками в амбулатории ГУЗ «Улётовская ЦРБ» на основании договора б/н от 27.01.2020 г.

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5 дней детей принимают в образовательную организацию при наличии справки с указанием диагноза, длительности заболевания, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными.

Информация о регистрации головного педикулеза у детей, посещающих МБОУ Николаевская СОШ, представлена. Результаты осмотра на педикулез учащихся занесены в

специальный журнал. Осмотр на педикулёз проводится 4 раза в год после каникул. Информация о плановом профилактическом обследовании школьников младших классов (1-4 классов) на энтеробиоз, проведенном 1 раз в год (после летнего периода, при формировании коллектива в сентябре 2019 года) представлена.

Согласно представленному списку количество работников в МБОУ Николаевская СОШ - 36. Представлено 36 медицинских книжек. Медицинский осмотр работниками МБОУ Николаевская СОШ пройден в соответствии требованиям пункта 1, приложения 2 Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройдена в установленном порядке, персонал привит согласно национальному календарю прививок.

Требования к санитарному содержанию территории и помещений.

На момент проверки территория содержится в чистоте.

На территории хозяйственной зоны, на бетонированной площадке расположен железный мусоросборник с крышкой. Размеры площадки превышают площадь основания контейнера на 1,0 м со всех сторон. На момент проверки заполнен менее чем на 2/3 объёма.

График удаления твердых бытовых отходов отсутствует. Со слов директора отходы вывозятся по мере накопления, не реже 1 раза в 2 недели.

Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствии обучающихся, при открытых фрамугах силами технического персонала.

Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства. Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в отсутствии обучающихся.

Хранение дез.средства осуществляется в комнате техперсонала. Инструкция по применению дез.средства имеется. Уборочный инвентарь хранится в специальной комнате.

Дополнительные противоэпидемические мероприятия по предписаниям органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, на момент проверки не проводятся в связи с благополучной эпидемиологической ситуацией в общеобразовательной организации.

Проведение генеральных уборок не реже одного раза в месяц во всех видах помещений общеобразовательной организации со слов директора школы проводится. Имеется график генеральных уборок, утверждённый директором школы. Журналы проведения генеральных уборок представлены на момент проверки 12.03.2020 г. только по рекреациям. *Достоверность проведения генеральных уборок в учебных помещениях в образовательном учреждении установить не представляется возможным, а именно отсутствует журнал регистрации проведённых генеральных уборок по каждому учебному помещению с указанием даты проведения, наименования помещения, ФИО проводившего генеральную уборку, наименования моющего и дезинфицирующего средства с указанием концентрации и др. документы, подтверждающие проведение генеральной уборки, что является нарушением требований п. 12.6. СанПиН 2.4.2.2821-10.*

Ежедневную уборку туалетов, в здании школы, проводят с использованием дезинфицирующих средств независимо от эпидемиологической ситуации. Проводится ежедневное обеззараживание санитарно-технического оборудования. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы, сидения на

унитазы чистят ершами или щетками, чистящими и дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке.

По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих средств, ополаскивают проточной водой и просушивают, хранят в специально выделенных местах.

Организация питания обучающихся.

Столовая работает на продовольственном сырье. Столовая имеет следующий набор помещений: бытовая комната (гардеробная), складское помещение для хранения продуктов, производственный цех, моечная, обеденный зал на 114 посадочных мест (19 столов шестиместных, скамеек и стульев на 114 посадочных мест). Объемно-планировочные и конструктивные решения помещения для организации общественного питания предусматривают последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Водоснабжение пищеблока – имеется подводка холодной воды от собственного источника к раковинам в столовую, в моечную к моечным ваннам, в производственный цех. Для подачи горячей воды установлен электроводонагреватель с подводкой к моечным ваннам.

Канализация – на выгреб.

Вентиляция – естественная за счёт дверей и форточек, искусственная вытяжная в варочном цехе.

Обеденный зал.

На момент проверки 96,1 % детей (172 человек) питаются в школьной столовой. Для детей организовано одноразовое питание: завтрак состоит из горячего блюда и горячего напитка.

Питание учащихся осуществляется в течение 2 и 3 перемен длительностью 20 минут.

При обеденном зале имеется 3 умывальника с подводкой холодной воды. Умывальники обеспечены жидким мылом, электрополотенцем и бумажными полотенцами.

Бытовое помещение на пищеблоке.

Имеются вешалки для хранения верхней одежды и шкаф для хранения спецодежды.

Имеется помещение для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь выделен для каждого помещения, имеет соответствующую маркировку.

Складское помещение.

Внутренняя отделка: потолок побелен и стены – частично побелены, частично окрашены масляной краской (панели), пол – кафельная плитка.

Хранение продуктов осуществляется на стеллажах, подтоварниках, выделен отдельный шкаф для хлеба.

Для хранения скоропортящейся продукции в производственном цехе установлены 2 холодильника «Бирюса» и «Веко» с морозильными отделениями. Холодильники имеют маркировку «мясо», «молоко». Холодильники обеспечены термометрами. «Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании» имеется, ведётся.

Продукты в учреждение поставляются ООО «Пеко» (договор № б/н от 10.01.2020 г.), ООО «Леон» (договор № б/н от 10.01.2020 г.).

Имеется бракеражный журнал поступающего продовольственного сырья, ведётся правильно.

Документы, подтверждающие качество и безопасность поступающего на пищеблок продовольственного сырья представлены.

Кухня (производственный цех).

Внутренняя отделка помещения: потолок и стены – побелены, панели на высоту 1,7 м отделаны облицовочной плиткой, пол – выложен кафелем.

Кухня оборудована столами для разделки сырой продукции («СМ», «СР», «СК»), столами для разделки варёной продукции («СМ», «СР», «СК»), столом для теста («хлеб»), раздаточным столом, столом для документов.

Имеются разделочные доски и ножи с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «Х» - хлеб. Разделочный инвентарь (доски и ножи) для сырой и готовой продукции хранятся отдельно.

Из технологического оборудования имеется промышленная печь на 4 конфорки, жарочный шкаф на 3 отделения, электромясорубка.

Кухонной посуды достаточно.

Моечная.

Внутренняя отделка помещения: потолок и стены – побелка, панели на высоту 1,7 м отделаны облицовочной плиткой, пол – выложен кафелем.

Моечная оборудована тремя раковинами с подводкой холодной и горячей воды через смесители для мытья столовой и кухонной посуды. Мытьё столовой и кухонной посуды осуществляется поочередно.

Хранение чистой столовой посуды осуществляется на специально выделенных стеллажах. Просушивание посуды осуществляется на решетках.

На рабочем месте имеется инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств. Режимы мытья посуды соблюдаются.

Для мытья посуды и столов выделена отдельная ветошь. Имеются ёмкости «чистая ветошь», «грязная ветошь». Грязная ветошь обрабатывается после использования методом кипячения в течение 15 мин.

Столовой посуды достаточно, из расчета 2 комплекта на одно посадочное место. Имеется бак для дезинфекции посуды и инвентаря по эпидемиологическим показаниям.

На пищеблоке выделено место для обработки яйца.

На рабочем месте имеется инструкция по обработке яиц, три ёмкости для обработки яиц. Для дезинфекции применяется имеющееся в наличии дезинфицирующее средство «Димакс- хлор». **На пищеблоке отсутствует кальцинированная сода, что нарушает порядок обработки яиц, установленный требованиями п. 8.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).**

Суточные пробы хранятся в холодильнике, на отдельной полке, в течение 48 часов не считая выходных и праздничных. Выделена маркированная ёмкость для кипячения банок. Бракеражный журнал готовой продукции в учреждении имеется, ведётся правильно.

В учреждении проводится искусственная С-витаминизация. Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал о проведении витаминизации третьих блюд установленного образца.

Согласно записи в журнале 05.03.2020 г. и 12.03.2020 г. в третье блюдо на 85 детей в возрасте 7-11 лет внесено 5 г витамина С (аскорбиновой кислоты), на 1 ребёнка 58,8 мг, на 91 ребёнка в возрасте 11 лет и старше внесено 6 г витамина С (аскорбиновой кислоты), на 1 ребёнка 65,9 мг, при требуемом согласно п. 9.5., п. 14.8. приложение 4, табл. 1 к СанПиН 2.4.5.2409-08 для детей в возрасте 7-11 лет - 60 мг, а для детей 11 лет и старше – 70 мг.

Журнал осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания имеется, ведётся правильно.

Не осуществляется контроль за качественным и количественным составом рациона питания. Не представлена ведомость контроля за рационом питания. Согласно требованиям п. 14.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых

продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил).

Санитарное состояние пищеблока

На момент проверки помещения пищеблока содержатся в чистоте. Выделен уборочный инвентарь для уборки каждой группы помещений. Уборка столовой проводится после приёма пищи, уборка пищеблока проводится в конце рабочей смены с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Согласно экспертному заключению № 1325/ЭЗ-4586 от 27.03.2020 г. примерное 10-ти дневное меню для детей возраста от 7 до 11 лет и от 12 до 18 лет в МБОУ Николаевская СОШ, расположенном по адресу: 674070, Забайкальский край, Улётовский район, с. Николаевское, ул. Октябрьская, д. 45 не соответствует требованиям пунктов 6.6., 6.9., 6.10. приложений 3 и 4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а именно: примерное меню частично дифференцировано по возрастным группам обучающихся (от 7 до 11 лет и от 12 до 18 лет), а именно: для двух возрастных групп указаны различные объёмы порций блюд, при этом указано одно значение количества пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергетической ценности (общее для двух возрастных групп), что не соответствует требованиям п. 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08; масса порций отдельных блюд в граммах не соответствует требованиям п. 6.9. приложение 3 СанПиН 2.4.5.2409-08; содержание пищевых веществ и энергии не соответствует требованиям п. 6.9. приложения 4 СанПиН 2.4.5.2409-08; распределение в процентном отношении потребления пищевой энергии по приёмам пищи (на примере 1-го дня) не соответствует требованиям п. 6.9., приложения 4 СанПиН 2.4.5.2409-08 (превышение калорийности обеда); примерное меню не содержит информацию о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно согласно договору № 4 от 15.01.2020 г., заключённого с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Хилокском районе».

(описательная часть акта, в которую вносятся полные сведения о проверяемом субъекте и объекте только в случае проведения плановой проверки (указанные сведения необходимы с целью последующей выдачи санитарно-эпидемиологических заключений), при проведении внеплановой проверки в акте подлежат указанию только выявленные по результатам проверки нарушения)

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

12 марта 2018 с 10 час. 30 мин. до 13 час. 30 мин. в ходе проведения плановой выездной проверки в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Николаевская средняя общеобразовательная школа муниципального района «Улётовский район» Забайкальского края, по адресу: Забайкальский край, Улётовский район, с. Николаевское, ул. Октябрьская, д. 45, обнаружено следующее.

Гардеробная оснащена вешалками, ячейки для обуви отсутствуют, обувь хранят на вешалках в целлофановых пакетах. При гардеробной отсутствуют скамейки. Согласно требованиям п. 4.5. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее СанПиН 2.4.2.2821-10) гардеробы оснащаются вешалками, крючками для одежды, высота крепления которых должна соответствовать росту-возрастным особенностям учащихся, и ячейками для обуви. При гардеробных предусматриваются скамейки.

Площадь библиотеки составляет 55,3 кв.м, на одного обучающегося 0,3 кв.м. Согласно требованиям п. 4.19 СанПиН 2.4.2.2821-10 площадь библиотеки (информационного центра) необходимо принимать из расчета не менее 0,6 кв.м на одного обучающегося.

В нарушение требований п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10 в санитарных узлах отсутствуют педальные ведра.

В нарушение требований п. 6.2. Сан ПиН 2.4.2.2821-10 для контроля температурного режима кабинет ОБЖ не оснащён бытовым термометром. При этом согласно показаниям бытовых термометров на момент проверки 12.03.2020 г. температура воздуха в учебных помещениях, закреплённых за 1 классом, 3 классом, в кабинете истории образовательного учреждения составляла +25-28°C при нормируемой +18-24°C.

Потолки и стены помещений гладкие, потолки – побелены, стены частично окрашены масляной краской, частично покрыты вододисперсионной краской, которая отслаивается при прикосновении, что не допускает уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств и является нарушением требований п. 4.28. Сан ПиН 2.4.2.2821-10.

Оборудование столярной мастерской – 14 верстаков с тисками, 2 токарных станка по дереву, 2 сверлильных станка, токарный станок по металлу, циркулярная пила, углорез. Площадь мастерской составляет – 102,4 м.кв., на 1 рабочее место приходится 4,8 м.кв., что не соответствует требованиям п. 5.10 СанПиН 2.4.2.2821-10, согласно которым мастерские для трудового обучения должны иметь площадь из расчёта 6,0 м.кв. на 1 рабочее место.

Достоверность проведения генеральных уборок в учебных помещениях в образовательном учреждении установить не представляется возможным, а именно отсутствует журнал регистрации проведённых генеральных уборок по каждому учебному помещению с указанием даты проведения, наименования помещения, ФИО проводившего генеральную уборку, наименования моющего и дезинфицирующего средства с указанием концентрации и др. документы, подтверждающие проведение генеральной уборки, что является нарушением требований п. 12.6. СанПиН 2.4.2.2821-10.

На пищеблоке отсутствует кальцинированная сода, что нарушает порядок обработки яиц, установленный требованиями п. 8.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

Согласно записи в журнале 05.03.2020 г. и 12.03.2020 г. в третье блюдо на 85 детей в возрасте 7-11 лет внесено 5 г витамина С (аскорбиновой кислоты), на 1 ребёнка 58,8 мг, на 91 ребёнка в возрасте 11 лет и старше внесено 6 г витамина С (аскорбиновой кислоты), на 1 ребёнка 65,9 мг, при требуемом согласно п. 9.5., п. 14.8. приложение 4, табл. 1 к СанПиН 2.4.5.2409-08 для детей в возрасте 7-11 лет – 60 мг, а для детей 11 лет и старше – 70 мг.

Не осуществляется контроль за качественным и количественным составом рациона питания. Не представлена ведомость контроля за рационом питания. Согласно требованиям п. 14.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил).

Согласно экспертному заключению № 1325/ЭЗ-4586 от 27.03.2020 г. примерное 10-ти дневное меню для детей возраста от 7 до 11 лет и от 12 до 18 лет в МБОУ Николаевская СОШ, расположенном по адресу: 674070, Забайкальский край, Улётовский район, с. Николаевское, ул. Октябрьская, д. 45 не соответствует требованиям пунктов

6.6., 6.9., 6.10. приложений 3 и 4 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а именно: примерное меню частично дифференцировано по возрастным группам обучающихся (от 7 до 11 лет и от 12 до 18 лет), а именно: для двух возрастных групп указаны различные объёмы порций блюд, при этом указано одно значение количества пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергетической ценности (общее для двух возрастных групп), что не соответствует требованиям п. 6.8 СанПиН 2.4.5.2409-08; масса порций отдельных блюд в граммах не соответствует требованиям п. 6.9. приложение 3 СанПиН 2.4.5.2409-08; содержание пищевых веществ и энергии не соответствует требованиям п. 6.9. приложения 4 СанПиН 2.4.5.2409-08; распределение в процентном отношении потребления пищевой энергии по приёмам пищи (на примере 1-го дня) не соответствует требованиям п. 6.9., приложения 4 СанПиН 2.4.5.2409-08 (превышение калорийности обеда); примерное меню не содержит информацию о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

В соответствии с п. 13.1. СанПиН 2.4.2.2821-10 руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил. Ответственной за выявленные нарушения является директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Николаевская средняя общеобразовательная школа муниципального района «Улётовский район», Худякова Оксана Борисовна.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено

Запись в Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля внесена (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, представлен (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя
юридического лица, индивидуального
предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

Прилагаемые к акту документы: - предписание заместителя главного государственного санитарного врача о проведении экспертизы № 14 от 05.03.2020 г., протокол измерений искусственной освещённости № 14.11/4.1 – 0017 от 12.03.2020 г., протокол проведения измерений уровней электромагнитных излучений от ПЭВМ № 14.7/4.1 – 0019 от

12.03.2020 г., протокол измерения параметров микроклимата № 14.11/4.1 – 0018 от 12.03.2020 г., протокол измерения мебели № 14.11/4.1 -0021 от 12.03.2020 г., протокол измерения блёсткости визуальным методом № 14.11/4.1 – 0020 от 12.03.2020 г., протокол инструментальных замеров температуры холодильников № 14.11/4.1 -0022 от 12.03.2020 г., протокол инструментальных замеров температуры моечных ванн № 14.11/4.1 – 0023 от 12.03.2020 г., протокол качества мытья посуды № 14.11/4.1 – 0024 от 12.03.2020 г., протокол лабораторных исследований смывов с предметов окружающей среды и оборудования № 14.7/2.4 – 0442 - 14.7/2.4 – 0461 от 12.03.2020 г., протокол лабораторных исследований готовых блюд на калорийность № 14.7/1.2 – 0266 от 16.03.2020 г., протоколы лабораторных исследований молоко питьевое на микробиологические, санитарно-химические и физико-химические показатели № 14.7/2.2. – 0467 от 16.03.2020 г., № 17.7/1.2.3.-0267 от 17.03.2020 г., протоколы лабораторных исследований готовых блюд на микробиологические показатели № 14.7/1.3 – 0268 от 17.03.2020 г. и № 14.7/1.3 – 0269 от 17.03.2020 г., протокол лабораторных исследований на нитраты № 14.7/1.2 – 0 от 14.03.2018 г., протокол лабораторных исследований воды питьевой на микробиологические и санитарно-химические показатели № 14.7/1.2.3 – 0262 от 16.03.2020 г., протокол лабораторных исследований соли на содержание йода № 14.7/1.2-0263 16.03.2020 г., протоколы лабораторных исследований овощей на нитраты № 14.7/1.2-0264, № 14.7/1.2-0265 от 16.03.2020 г., протоколы лабораторных исследований овощей на санитарно-химические показатели № 14.7/2.2-0465, № 14.7/2.2-0466 от 16.03.2020 г., санитарно-эпидемиологическая экспертиза примерного меню для детей возраста от 7 до 11 лет и от 12 до 18 лет № 1325/ЭЗ-4586 от 27.03.2020 г., санитарно-эпидемиологическая экспертиза расписания учебных занятий для детей 1-11 классов № 1325/ЭЗ - 4587 от 27.03.2020 г., санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции в части её маркировки № 1325/ЭЗ-4588 от 27.03.2020 г., предписание об устранении выявленных нарушений № 14 от 16.04.2020 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:



Заместитель начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Хилок Капустина Ирина Васильевна.



Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Хилок Рыбалкин Роман Сергеевич

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Директор Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Николаевская средняя общеобразовательная школа муниципального района «Улётовский район»,
Богодухова Оксана Борисовна.

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ ” 20 20 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

В соответствии с п. 9 Постановления Правительства РФ от 03.04.2020 № 438 «Об особенностях осуществления в 2020 году государственного контроля (надзора), муниципального контроля и о внесении изменения в пункт 7 Правил подготовки органами государственного контроля (надзора) и органами муниципального контроля ежегодных планов проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» настоящая проверка подлежит завершению в связи с невозможностью ее проведения».