

**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**

с. Новая Жизнь
(место составления ак-
та)

« 24 » марта 20 21 г.

(дата составления акта)

12 час 00 мин

(время составления акта)

ОКВЭД 85.14

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

№ 24

По адресу/адресам: Ставропольский край, Буденновский район, с. Новая Жизнь, ул. Кировская, 19Г

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по
Ставропольскому краю № 23-07р от 15.02.2021г.

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная выездная)

Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 4
села Новая Жизнь Буденновского района» (МОУ СОШ № 4 с. Новая Жизнь)

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

Продолжительность проверки:

« » с час. мин. до час. мин. Продолжительность

« » с час. мин. до час. мин. Продолжительность

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

Общая продолжительность проверки: 4/7

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю
в Буденновском районе.

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, заверенной должностным лицом,
проводившим проверку **ознакомлен:** (заполняется при проведении выездной проверки)

Директор Щеголькова Ольга Ивановна 16.02.2021г. 10:00

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку:

Романов Юрий Витальевич – главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе

Савдирякова Юлия Владимировна – ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе

Мелихова Татьяна Ивановна – врач по общей гигиене филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Таранова Екатерина Владимировна** – заведующая санитарно-гигиенической лабораторией филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Дудинова Любовь Николаевна** – инженер филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Бенц Ирина Юрьевна** – инженер филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Крячкова Елена Юрьевна** – помощник санитарного врача филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», **Пика Елена Николаевна** – помощник санитарного врача филиала ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе», аттестат аккредитации органа инспекции RA.RU/710062 от 08.06.2015 г., Федеральная служба по аккредитации; аттестат RA.RU/7510437 от 19.10.2015 г., Федеральная служба по аккредитации

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Щеголькова Ольга Ивановна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

01.03.2021 г. с 09.00 час. до 10.00 час в Буденновском районе, с. Новая Жизнь, ул. Кировская, 19г, проводилась плановая проверка Муниципального общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 4 с. Новая Жизнь Буденновского района», в ходе проведения которой установлено, что МОУ СОШ № 4 с. Новая Жизнь является юридическим лицом, зарегистрированным в установленном законодательством РФ порядке. ИНН 2624024302, ОГРН 1022603225369 от 06.10.1999 года. МОУ СОШ № 4 действует на основании Устава, законным представителем является директор.

Учреждение имеет санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательную деятельность в сфере начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования и специального (коррекционного) образования № 26.БЦ.03.000.М.000329.09.08 от 26.09.2008г. Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 4331 от 18.11.2015года. Платных образовательных услуг общеобразовательная организация не оказывает. Учредитель – муниципальное образование Буденновского муниципального района Ставропольского края.

Определены точки и объем лабораторно-инструментальных замеров микроклимата, освещённости в учебных помещениях, воздуха на санитарно-химические показатели (пыль) в спортивном зале, лабораторных исследований воды питьевой на санитарно-химические и микробиологические показатели, смывов на микробиологические и на паразитологические показатели, готового блюда на микробиологические показатели, готового блюда на качество термической обработки, калорийности завтрака, масложировой продукции на соответствие требованиям технического регламента, продовольственного сырья на микробиологические показатели, соли, на содержание йода, дезинфицирующего средства на соответствие инструкции по применению. Выдано поручение ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе» на проведение вышеуказанных работ в рамках утвержденного государственного задания.

02.03.2021 г. с 10.30 час. до 11.30 час было установлено:

Произведен отбор проб для проведения лабораторных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора, на основании поручения № 26 от

01.03.2021г., выданного филиалу ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Буденновском районе».

Согласно протоколам лабораторных исследований от 11.03.2021г. установлено: при проведении микробиологического анализа окружающей среды (смывы) БГКП не обнаружены, что соответствует требованиям МР 4.2.0220-20 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды. Методические рекомендации». При проведении паразитологического анализа окружающей среды (смывы) яйца гельминтов не обнаружены, что соответствует требованиям СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации». При проведении микробиологического и санитарно-химического анализа воды питьевой, установлено, что пробы воды соответствуют СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Исследуемая проба готового блюда (гуляш из говядины) по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания Инструкции №1-40/3805 от 11.11.1991г. Исследуемая проба готового блюда (макароны отварные) по микробиологическим показателям соответствует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Калорийность завтрака (гуляш из говядины, пюре картофельное, зеленый горошек, хлеб пшеничный, бутерброд со сливочным маслом, чай с сахаром) соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного населения». Масложировая продукция (масло подсолнечное красnodарское отборное) соответствует ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию». Продовольственное сырье (рыба замороженная Минтай) на микробиологические показатели соответствует ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016г. «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции». Исследуемая проба соли йодированной по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Содержание активного хлора в сухом дезинфицирующем средстве и 0,06% растворе (Хлорные таблетки № 1) по санитарно-химическим показателям соответствует инструкции по применению.

03.03.2021г. в период с 09.00 до 13.00 было установлено, что:

Общеобразовательная организация состоит из двух зданий, которые закреплены за МОУ СОШ № 4 с. Новая Жизнь на праве оперативного управления: здание старшего блока школы и здание начального блока школы.

Здание старшего блока МОУ СОШ № 4 с. Новая Жизнь размещено в отдельно стоящем типовом 2-х этажном здании, начальный блок – 1 этажное отдельно стоящее здание.

Здание общеобразовательной организации размещено в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов.

На территории общеобразовательной организации выделены следующие зоны: учебная, физкультурно-спортивная, отдыха и хозяйственная. Территория участка обеспечена наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором и озеленена. Спортивные и игровые площадки имеют твердое покрытие.

На территории образовательной организации, предназначенной для оказания образовательных услуг, у входа на территорию, в здания, а также в места общего пользования (туалеты), имеются знаки о запрете курения, в соответствии с требованиями ч. 1 ст. 12 Федерального закона от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

На территории оборудована площадка с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. На площадке установлен 1 контейнер с закрывающейся крышкой. Муниципальный контракт № 6-Б/21 от 20.02.2021г. на оказание услуг в области обращения с твердыми коммунальными отходами, заключен с ООО «Комбинат благоустройства», периодичность вывоза 1 раз в неделю объемом 0,75м³.

Покрытие проездов, подходов и дорожек на территории не имеет дефектов.

В здании старшего блока школы расположены 8 учебных помещений, 2 кабинета центра «Точка роста», которые используются для проведения уроков информатики и рисования. Также имеются санитарные узлы, отдельные для девочек, мальчиков и сотрудников, административные помещения. В здании начального блока школы расположены 8 учебных помещений, библиотека, столярная мастерская, спортивный зал, медицинский блок, туалеты отдельные для девочек и мальчиков. В отдельно стоящем здании расположен кабинет химии с лаборантской.

Общего гардероба в общеобразовательной организации нет, гардеробы устроены в учебных помещениях и оснащены крючками для отдельного хранения одежды и местом для хранения обуви на каждого обучающегося.

В условиях распространения новой коронавирусной инфекции в общеобразовательной организации за каждым классом закреплено отдельное учебное помещение.

Общеобразовательная организация по проекту рассчитана на 332 человека. Количество обучающихся составляет 296 человек. Всего 17 классов комплектов, из них 15 общеобразовательных классов-комплектов, наполняемость классов от 13 до 28 человек в каждом классе, 2 коррекционных класса-комплекта для учащихся 8 вида (2-5 класс – 5 человек, 7-9 класс – 4 человека). Учащиеся обучаются в 1 смену. Групп продленного дня нет.

Площади учебных помещений от 30 до 76 м², в зависимости от числа в них учащихся.

Спортивный зал размещен в блоке начальной школы. При спортивном зале предусмотрены: снарядная, для хранения спортивного инвентаря, помещение для хранения уборочного инвентаря; отдельные для мальчиков и девочек раздевалки.

Определялся уровень загрязнения воздуха в закрытом помещении (спортивный зал) на содержание взвешенных веществ (пыль). Замеры соответствуют гигиеническим нормативам (протокол измерений от 12.03.21г. № 1138).

В общеобразовательной организации созданы условия для организации питания. Количество мест в обеденном зале (40) обеспечивает организацию питания всех обучающихся в течение нескольких перемен. Число одновременно питающихся детей не превышает количество посадочных мест в обеденном зале. При обеденном зале столовой установлены 2 умывальника и 1 питьевой фонтанчик. Рядом с умывальниками имеется мыло и одноразовые полотенца.

В столовой предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции, ее реализацию. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений на пищеблоке образовательной организации исключают встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Не установлен прибор для обеззараживания воздуха в зоне обработки мяса, рыбы, овощей, в нарушение п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее СанПиН 2.4.3648-20).

Библиотека состоит из одного помещения, условно разделенного на читальный зал и книгохранилище.

Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом. Используются двухместные столы в комплекте со стульями. Установка столов однорядная, двухрядная и трехрядная.

Учебная мебель обеспечена цветовой маркировкой на боковой наружной поверхности стола и стула в соответствии с ростовой группой.

Детей рассаживают с учетом роста, наличия заболевания органов дыхания, слуха и зрения.

Комбинированная столярная мастерская для трудового обучения в общеобразовательной организации расположена в здании начального блока школы.

Покрытие столов и стульев в учебном помещении № 3, № 10, верстаков в столярной мастерской, имеет дефекты и повреждения и не устойчиво к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств, в нарушение п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20.

Все учебные помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудованы классными досками. Учебные доски, для работы с которыми используется мел, имеют антибликовое покрытие и оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения.

Некоторые учебные помещения оборудованы интерактивными досками, их размер и размещение обеспечивают обучающимся доступ ко всей поверхности. Интерактивные доски расположены по центру фронтальной стены классного помещения.

В образовательной организации в учебном помещении для проведения уроков информатики, установлены 10 ноутбуков, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Кабинеты физики и химии оборудованы демонстрационными столами, установленными на подиуме. Лаборантские оборудованы вытяжными шкафами.

На 1 этаже блока старшей школы расположены туалеты: для мальчиков, оборудованный 4 унитазами в кабинах с дверями, 2 писсуарами, 2 умывальными раковинами и для девочек, оборудованный 4 унитазами в кабинах с дверями, 2 умывальными раковинами. Кабина личной гигиены девочек оборудована в туалете. Для персонала выделен отдельный санитарный узел.

На 1 этаже блока начальной школы расположены туалеты: для мальчиков, оборудованный 1 унитазом, 1 умывальной раковиной и для девочек, оборудованный 1 унитазом, 1 умывальной раковиной.

Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги. Умывальные раковины обеспечены мылом и бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Санитарно-техническое оборудование исправно.

Выделено отдельные помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов, обеспеченное подводкой горячей и холодной воды.

В качестве дезинфицирующего средства применяется «Хлорные таблетки № 1».

Окна учебных помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника.

Полы в учебных помещениях и рекреациях покрыты линолеумом. Полы туалетных и умывальных выстланы керамической плиткой. Стены всех учебных помещений и рекреаций окрашены водоземлюсионной краской.

Поверхность пола в столярной мастерской в здании начальной школы, в коридоре, при входе в здание начальной школы, в рекреации здания начальной школы, имеет дефекты и повреждения и не допускает влажную обработку и дезинфекцию, в нарушение п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20.

Поверхность стен и потолка в учебных помещениях № 16, № 17, № 18 в здании начальной школы, поверхность стен в медицинском блоке, поверхность стен в дверном и оконных проемах столярной мастерской, в туалетах для девочек и мальчиков в здании начальной школы, имеет дефекты и повреждения, имеет отделку, не допускающую влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, в нарушение п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20.

Здание общеобразовательной организации оборудовано централизованной системой холодного водоснабжения, горячее водоснабжение осуществляется с использованием водонагревающих устройств. Горячая и холодная вода подается через смесители.

Муниципальный контракт № 18 от 20.02.2021г. на оказание услуг по вывозу жидких сточных вод, заключен с ООО «Управляющая компания Сервис бытового обслуживания» Буденновский район, с. Покойное.

Холодной и горячей водой обеспечены производственные помещения пищеблока, медицинское помещение.

Горячей водой не обеспечены умывальные перед обеденным залом, в нарушение п. 2.6.5. СП 2.4.3648-20.

Холодным и горячим водоснабжением не обеспечены учебные кабинеты для обучающихся 1-4 классов, столярная мастерская, кабинеты изобразительного искусства, физики, химии и биологии, а также туалеты, в нарушение п. 3.4.13. СП 2.4.3648-20.

Питьевой режим организован посредством стационарного питьевого фонтанчика, в том числе через установки с дозированным розливом воды. Вода, расфасованная в емкости, имеет документы, подтверждающие ее качество и безопасность.

Здание общеобразовательной организации оборудовано системами отопления и вентиляции, в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондициониро-

ванию воздуха в общественных зданиях и сооружениях.

Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года. Проветривание в присутствии детей не проводится.

Не проводится контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, из-за отсутствия термометров, в нарушение п. 2.7.3. СП 2.4.3648-20.

При проведении замеров микроклимата в учебных помещениях, установлено, что температура, скорость движения воздуха, относительная влажность воздуха соответствуют нормируемым величинам (протокол лабораторных исследований от 12.03.2021 года № 1137).

Каждая группа помещений оборудована отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с естественным побуждением (складские, санитарно бытовые помещения), с механическим побуждением (производственные помещения).

Все учебные помещения имеют естественное освещение. Остекление окон выполнено из цельного стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.

Система общего освещения обеспечивается потолочными стационарными светильниками общего освещения с люминесцентными и светодиодными лампами.

Измеренный уровень искусственной освещенности в учебных кабинетах № 14, № 15, № 17 не соответствует (занижен) гигиеническим нормативам (протокол измерений 12.03.21г. № 1136), в нарушение п. 2.8.1. СП 2.4.3648-20.

Осветительные приборы имеют рассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом – защитную, в помещениях пищеблока - пылевлагопроницаемую.

В учебном помещении № 18 из 7 люминесцентных ламп 2, в учебном помещении № 14, из 6 люминесцентных ламп 1, находятся в неисправном состоянии, в нарушение п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20.

Медицинская помощь в образовательной организации осуществляется в соответствии с законодательством в сфере охраны здоровья. Лицензия на осуществление медицинской деятельности № ЛО-26-01-003008 от 23.04.2015г.

Медицинский блок общеобразовательного учреждения состоит из двух помещений, изолятора и кабинет медсестры. Медицинский блок МОУ СОШ № 4 с. Новая Жизнь передан в безвозмездное пользование ГБУЗ СК «КЦСВМП № 1» на основании соглашения о совместной деятельности по медицинскому обслуживанию.

В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в общеобразовательной организации медицинским работником проводятся: контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и помещений; организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением; работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением; осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний (в том числе на педикулез) при поступлении в общеобразовательную организацию, а также в случаях, установленных законодательством в сфере охраны здоровья; организация профилактических осмотров воспитанников и обучающихся и проведение профилактических прививок; распределение детей, в соответствии с заключением о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе, для занятий физической культурой; работа по формированию здорового образа жизни и реализация технологий сбережения здоровья; контроль за соблюдением правил личной гигиены.

В помещении медицинского назначения установлен умывальник, с подводкой горячей и холодной воды.

В медицинском кабинете имеется холодильник для хранения препаратов, кушетка, весы, ростомер и т.д. Осмотр детей на педикулез проводится после каждых каникул и ежемесячно выборочно.

Медицинская документация ведется в полном объеме. В качестве дезинфицирующего средства используют «Хлорные таблетки № 1», согласно инструкции по применению. В медицинском кабинете для осмотра детей пользуются одноразовыми инструментами. Для осмотра обратившихся за медицинской помощью имеется достаточное количество термометров и шпателей.

В медицинском кабинете установлена бактерицидная лампа для обеззараживания. Журнал

учета работы лампы ведется. Генеральная уборка проводится 1 раз в неделю, согласно графику.

Учебный процесс осуществляется в одну смену с 8.30 до 13.00 часов по пятидневной рабочей неделе для учащихся 1-4 и 11 классов, с 8.30 до 14.10 часов по шестидневной рабочей неделе для учащихся 5-10 классов. Продолжительность перемен между уроками составляет 10-20 минут. Основная образовательная программа реализуется через организацию урочной и внеурочной деятельности. Общий объем учебной нагрузки и максимальный объем аудиторной нагрузки соответствует установленным требованиям. Образовательная недельная нагрузка равномерно распределяется в течение учебной недели. Расписание уроков составлено отдельно для обязательных и факультативных занятий и согласовано с ТО Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе. Расписание уроков составлено с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.

В классном журнале каждого класса оформлен лист здоровья, в котором для каждого обучающегося внесены сведения о его группе здоровья, медицинской группе для занятий физической культурой, а также медицинские рекомендации, **не внесены сведения об антропометрических данных обучающихся, о номере необходимой учебной мебели для каждого учащегося, в нарушение п. 3.4.19. СП 2.4.3648-20.**

Уборка территории проводится ежедневно и по мере загрязнения.

Все помещения общеобразовательной организации подлежат ежедневной влажной уборке, с применением моющих средств. Туалеты, столовая, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены. Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах.

Уборочный инвентарь промаркирован в зависимости от назначения помещений и видов работ. Уборочный инвентарь для уборки туалетов (ведра, швабры, ветошь) имеет сигнальную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря.

Ежедневная уборка туалетов, помещения для оказания медицинской помощи, обеденного зала столовой, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств.

Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию; ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с моющим средством, безвредным для здоровья человека.

Муниципальный контракт на проведение дератизационных и дезинсекционных работ № 105 от 20.02.2021г. заключен с ООО «Гигиена и экспертиза Плюс». Представлен акт выполненных работ от 20.02.2021г. На момент проверки в обследованных помещениях видимых следов пребывания насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности не обнаружено.

Питание учащихся в общеобразовательной организации осуществляется на школьном пищеблоке, расположенном на 1 этаже блока старшей школы. Пищеблок осуществляет деятельность по производству кулинарной продукции и ее реализации. Столовая школы работает на сырье, производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудовано технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем, в соответствии с гигиеническими нормативами, а также, в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

В состав пищеблока входит: горячий цех, условно разделенный на зоны обработки сырой и готовой продукции, моечная для мытья кухонной и столовой посуды, складское помещение для хранения сыпучих пищевых продуктов и консервов, складское помещение для хранения овощей, бытовое помещение.

Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений пищеблока оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

Организовано горячее питание учащихся посредством реализации основного (организованного) примерного 10-ти дневного меню на зимний период. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (горячие завтраки, горячие обеды). Меню утверждено руководителем общеобразовательной организации. Меню разработано на период двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Средний вес (объем) блюд всего завтрака по примерному меню составляет – 689 гр. Средний вес (объем) всего обеда по примерному меню составляет – 809 гр.

Питание учащихся осуществляется в столовой, которая рассчитана на 40 посадочных мест.

Обеденный зал (30,8 кв.м.) оборудован столовой мебелью (столы и стулья), покрытие мебели позволяет проводить ее обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. На обеденных столах имеются салфетницы с салфетками для рук, хлебницы, солонки с йодированной солью. Скатертей и клеенок на столах нет. Накрывание на столы обеспечивает персонал пищеблока. Ориентировочное время между накрытием и посадкой детей за столы 5 минут.

При обеденном зале столовой установлено 2 умывальника и 1 питьевой фонтанчик. Рядом с умывальниками имеется мыло, бумажные полотенца, антисептик для обработки рук.

Образовательный процесс осуществляется в 1 смену с 08.30 часов до 14.10 часов. Количество обучающихся в 1ю смену 296 человек, в том числе 1-4х классов – 129 человек (1 учащийся находится на надомном обучении), 5-11х - 167 человек.

Имеется график питания учащихся.

1А класс (17 человек) – 9.30-9.55	1Б (17 человек) – 10.20-10.40
2А класс (16 человек) – 9.40-10.00	2Б (13 человек) – 10.30-10.50
3А класс (14 человек) – 9.50-10.10	3Б (17 человек) – 10.40-11.00
4А класс (19 человек) – 9.10-9.30	4Б (15 человек) – 10.00-10.20

В зале столовой имеется 1 прибор по обеззараживанию воздуха «Мегидез».

Для обучающихся организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Всеми видами питания охвачены 78% учащихся от общего количества учащихся в школе, учащиеся 1-4 классов, в количестве 128 человек, охвачены горячим питанием 97% (1 ребенок находится на надомном обучении с диагнозом умственная отсталость, за питание получают денежную компенсацию). Горячие завтраки получают учащиеся начальной школы на сумму 59,96 рублей в день на 1 ребенка (финансирование из Федерального бюджета). В школе 9 учащихся льготной категории, определенной муниципалитетом. Для детей льготной категории стоимость льготного (бесплатного) завтрака в день – 34,39 руб., льготного (бесплатного) обеда – 41,81 руб.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование исправно, способно поддерживать температурный режим. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, устойчивы к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

В горячем цехе имеется линия раздачи 1 и 2 блюд, мармит (на раздаче установленная паспортная температура мармита первых (жидких) блюд, гарниров и основных (вторых) блюд составляет + 65⁰ - +75⁰С), 1 электрическая плита на 6 конфорок с духовкой, жарочный шкаф, электропривод, стеллаж для посуды. производственные столы, для обработки сырой продукции (мясо сырое, рыба сырая, птица), стол для готовой продукции, стол для хлеба. Из холодильного оборудования в наличии холодильник для охлажденной птицы и яиц, холодильник для суточных проб и молочной продукции, низкотемпературные камеры для мяса, рыбы и сливочного масла. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Отведено место для обработки яиц, для этих целей имеются промаркированные емкости.

В ходе проведения проверки выборочно, на обеденных столах произведен замер температуры готовых блюд после накрытия, бесконтактным инфракрасным термометром F 01 Швабе, удостоверение № РЗН2020/10237. Температура горячего напитка (чай с сахаром) составляла +75⁰+76⁰С, второго блюда (гуляш из говядины, пюре картофельное) +65⁰+66⁰С. Использование ртутных термометров не допускается.

Изготовление продукции осуществляется в соответствии с меню, утвержденным руководителем организации и технологическими картами, которые имеются на все блюда, указанные в примерном меню.

Блюдо «котлета рыбная с соусом красным основным» приготовлено не в соответствии с технологической картой (без соуса красного основного), в нарушение п. 2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Столовая общеобразовательной организации обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, промаркированный разделочный инвентарь и кухонная посуда, в соответствии с маркировкой.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивает поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу детей.

Не допускается использования деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов из алюминия.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных зонах. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах или миллилитрах.

Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды. Для мытья кухонной и столовой посуды используются 2 моечные ванны, с подводкой горячей и холодной воды, установленные в моечной. Для ополаскивания посуды имеется гибкий шланг с душевой насадкой. В моечном помещении 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.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. В качестве дезинфицирующего средства в столовой используется «Хлорные таблетки № 1» в соответствии с инструкцией по его применению. Рабочие растворы дезинфицирующего средства готовит медицинский работник в специально отведенном для этих целей помещении.

На пищеблоке работают 4 человека – 2 повара, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, кухрабочая, кладовщик.

Персоналом пищеблока пройден периодический медицинский осмотр в установленном порядке, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках, в соответствии с национальным календарем прививок, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Персонал пищеблока обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве трех комплектов на одного работника. Работники столовой оставляют верхнюю одежду, головные уборы, личные вещи в специально отведенном месте, личные вещи хранятся отдельно от рабочей одежды и обуви. Персонал пищеблока использует перчатки и защитные маски (СИЗ) весь период работы.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Гигиенический журнал».

Складское помещение для хранения продукции оборудовано прибором для измерения относительной влажности, который не используется по назначению, в нарушение п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Не ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в складском помещении для консервов и овощей, из-за отсутствия термометра, в нарушение п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды и столовых приборов ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией по его применению.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркирована с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом поставщиков. Поставщиками пищевой продукции в общеобразовательную организацию являются: ИП Дарбинян А.С. (хлеб, сухари), ООО «Продуктория» (молочная продукция), ИП Шиянова Т.Д. (продовольственное сырье и пищевые продукты).

Прием пищевой продукции (печенье, в количестве 5 кг., сухофрукты, в количестве 11 кг.), в том числе продовольственного сырья (все виды круп), осуществляется без наличия маркировки, в нарушение п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Прием пищевой продукции, в том числе производственного сырья, осуществляется при наличии товаросопроводительной документации, сведений об оценке соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Сопроводительные документы сохраняются до конца реализации продукта.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используется специализированная пищевая продукция промышленного выпуска (аскорбиновая кислота). Витаминные напитки готовятся в соответствии с инструкцией непосредственно перед раздачей под контролем медицинского работника. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

В обеденном зале размещено ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточная проба хранится в холодильнике в течение 48 часов при температуре от +2°C до +6°C.

Количество детей, обеспеченных питанием завершивших прием пищи на момент проверки 108 человек. Средняя масса съеденных блюд (по меню) составляет 74412 гр. (108 x 689), средняя масса имеющихся отходов от съеденных детьми (завершивших прием пищи) блюд составляет 7000 гр. Объем несъеденных блюд составляет $7000:74412 \times 100\% = 9,4\%$.

Все помещения столовой и пищеблока подвергаются уборке. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь, для хранения которого специально отведено место.

В складских помещениях пищеблока не проводится ежедневная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, в нарушение п. 2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

24.03.2021г. в период с 11.00 до 12.00 было установлено, что:

Работники общеобразовательной организации в количестве 35 человек прошли предварительные и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинации в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Против дифтерии, столбняка привиты 47 человек, против вирусного гепатита В - 44 человека (1 не привита по медицинским показаниям, 2 не привиты по возрасту), против краснухи при-

виты – 8 человек (девушки в возрасте 18-25 лет), против кори – 36 человек, 3 человека не привиты по возрасту, 8 человек переболели. Против гриппа привит 47 человек, вакцинация проводилась вакциной «Совигрипп».

Обеспечено обследование работников пищеблока, в количестве 4-х человек на кишечные вирусы.

Программа производственного контроля разработана и утверждена. Производственный контроль в общеобразовательной организации проводится в соответствии с установленным графиком. При анализе программы установлено, что в учреждении имеются необходимые нормативные документы (нормативные документы, федеральные законы), на основании которых осуществляется производственный контроль. Указаны должностные лица, ответственные за производственный контроль. Указаны лица, подлежащие предварительным и периодическим медицинским осмотрам, перечень форм учета и отчетности, аварийные ситуации, мероприятия по производственному контролю.

выявлены нарушения обязательных требований, установленных (нормативными) правовыми актами:

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно:

- п. 2.4.6.2. - не установлен прибор для обеззараживания воздуха в зоне обработки мяса, рыбы, овощей;

- п. 2.5.2. - поверхность пола в столярной мастерской в здании начальной школы, в коридоре, при входе в здание начальной школы, в рекреации здания начальной школы, имеет дефекты и повреждения и не допускает влажную обработку и дезинфекцию;

- п. 2.5.3. - поверхность стен и потолка в учебных помещениях № 16, № 17, № 18 в здании начальной школы, поверхность стен в медицинском блоке, поверхность стен в дверном и оконных проемах столярной мастерской, в туалетах для девочек и мальчиков в здании начальной школы, имеет дефекты и повреждения, имеет отделку, не допускающую влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- п. 2.6.5. - горячей водой не обеспечены умывальные перед обеденным залом;

- п. 3.4.13. - холодным и горячим водоснабжением не обеспечены учебные кабинеты для обучающихся 1-4 классов, столярная мастерская, кабинеты изобразительного искусства, физики, химии и биологии, а также туалеты.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на МОУ СОШ № 4 с. Новая Жизнь.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно:

- п. 2.4.3. - покрытие столов и стульев в учебном помещении № 3, № 10, верстаков в столярной мастерской, имеет дефекты и повреждения и не устойчиво к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств;

- п. 2.7.3. - не проводится контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей, из-за отсутствия термометров;

- п. 2.8.1. - измеренный уровень искусственной освещенности в учебных кабинетах № 14, № 15, № 17 не соответствует (занижен) гигиеническим нормативам (протокол измерений 12.03.21г. № 1136);

- п. 2.8.9. - в учебном помещении № 18 из 7 люминесцентных ламп 2, в учебном помещении № 14, из 6 люминесцентных ламп 1, находятся в неисправном состоянии;

- п. 3.4.19. - в классный журнал каждого класса не внесены сведения об антропометрических данных обучающихся, о номере необходимой учебной мебели для каждого учащегося.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на директора Щеголькову Ольгу Ивановну.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно:

- п. 2.2. - прием пищевой продукции (печенье, в количестве 5 кг., сухофрукты, в количестве 11 кг.), в том числе продовольственного сырья (все виды круп), осуществляется без наличия маркировки;

- п. 2.18. - в складских помещениях пищеблока не проводится ежедневная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- п. 3.8. - не ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в складском помещении для консервов и овощей, из-за отсутствия термометра;
- п. 3.13. - складское помещение для хранения продукции оборудовано прибором для измерения относительной влажности, который не используется по назначению.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на заведующую складом Молчанову Дарью Сергеевну.

(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) (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено: Федеральный закон от 30.03.99г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный Закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании», Федеральный закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Федеральный закон от 04.05.2011г. № 99-ФЗ "О лицензировании отдельных видов деятельности", Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия табачного дыма и последствий потребления табака», ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011г. "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 023/2011 от 09.12.2011г. « Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016г. «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции», СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 2.1.3678-20"Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг", СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"

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

(подпись проверяющего)

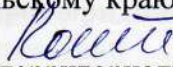
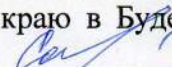
(подпись уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного
представителя)

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

(подпись проверяющего)

(подпись уполномоченного представителя юридического лица,
индивидуального предпринимателя, его уполномоченного пред-
ставителя)

Прилагаемые документы: Копии муниципальных контрактов на проведение дератизационных, дезинсекционных работ, на вывоз ТБО, ЖБО, соглашение по медицинскому обслуживанию учащихся, протокол взятия образцов проб для проведения экспертизы, протоколы лабораторных исследований, предписания об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований, фототаблицы и др.

Подписи лиц, проводивших проверку: Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе
Романов Юрий Витальевич 
Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в Буденновском районе
Савдирякова Юлия Владимировна 

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Директор *Щеголькова Ольга Ивановна*

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

24 03 2021 г.
(дата)


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)