



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

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056
Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ
E-mail: mail@22.rospotrebnadzor.ru, http://www.22.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

**Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю
в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском,**

Солтонском и Целинном районах
659306, Алтайский край, г.Бийск, ул. Советская, дом 78
Тел.: 8 (3854) 32-84-46, факс: 8 (3854)32-84-47
E-mail: to-biysk@22.rospotrebnadzor.ru

г. Бийск, ул. Советская, 78
(место составления акта)

“ 29 ” октября 20 14 г.

16 часов 00 минут
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора) юридического лица, индивидуального
предпринимателя**
№ 16/050475/519

Алтайский край, Ельцовский район, с. Верх-Неня, ул.
“ 02 ” октября 20 14 г. по адресу: Школьная, 2
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения от 24 сентября 2014 г. № 16/050475/502 Яковлева Игоря Аркадьевича, начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю, в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

была проведена плановая, выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения Верх-Ненинская средняя общеобразовательная школа

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

Дата и время проведения проверки:

« » 20 г. с час. мин. до час. 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: 20 рабочих дней/3 часа

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю, в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки **ознакомлен;** (заполняется при проведении выездной проверки) Калачева Марина Владимировна
М.П. 24.09.2014 10.00

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

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

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)

Лицо(а), проводившие проверку: **Филонова Ольга Александровна**, главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю, в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, **Жураева Диана Илхомовна** эксперт, врач по общей гигиене филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах».

(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 указываются фамилии, имена, отчества (в случае, если имеются), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Калачева Марина Владимировна, директор МКОУ Верх-Ненинская основная общеобразовательная школа

(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 проверке)

В ходе проведения проверки:

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

1. Пол в кабинете информатики, в игровой комнате, в коридоре второго здания МКОУ ВСОШ имеет многочисленные щели, дефекты и механические повреждения в виде отшелушивания краски, что является нарушением п. 4.29. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», согласно которого - «*полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений*» и подтверждается фото №№ 1, 2, 3, 4 фототаблицы.

2. Потолок в кабинете технологии, в складе для хранения сыпучих продуктов, в цехе сырой продукции, в обеденном зале имеет трещины, деформации в виде провисания листов ДВП, признаки поражения грибом, что не позволяет проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств и является нарушением п. 4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», согласно которого - «*потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибом и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств*» и подтверждается фото №№ 5, 6, 7, 8, 9 фототаблицы.

3. Стена в складском помещении для хранения сыпучих продуктов выполнена из неокрашенного листа ДСП, что является нарушением п. 5.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 5.6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которых - «*стены складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м. окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки*» и подтверждается фото №№ 10, 11 фототаблицы.

4. В кабинете начальных классов МКОУ ВСОШ не установлена умывальная раковина, что является нарушением п. 4.27. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», согласно которого - «*в помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского*

назначения устанавливаются умывальные раковины» и подтверждается объяснительной директора.

5. Концентрация вредных веществ в воздухе столярно-слесарной мастерской МКОУ ВСОШ не соответствует требованиям ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны», что подтверждается лабораторно (протокол отбора проб № 16/050475/557 от 02.10.2014г., протокол лабораторных испытаний № 4921-4923 от 03.10.2014г., заключение врача-эксперта филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах № 499 от 29.10.2014г., входящий № 3537 от 29.10.2014г.), а именно: содержание пыли в воздухе на рабочем месте у наждака при норме не более $6,0 \text{ мг/м}^3$ - фактически составляет $7,36 \text{ мг/м}^3$, что превышает ПДК в 1,2 раза, что является нарушением п. 6.12. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны».

6. Уровень искусственной освещенности в МКОУ ВСОШ **не соответствует требованиям** СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10 изменение и дополнение № 1 к СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» на 9 местах, что подтверждается лабораторно (протокол отбора проб № 16/050475/557 от 02.10.2014г., протокол лабораторных испытаний № 2 от 02.10.2014г., заключение врача-эксперта филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах № 499 от 29.10.2014г., входящий № 3537 от 29.10.2014г.), а именно:

- в кабинете № 1 (русский язык) фактическая освещенность классной доски составила 225 люкс, при норме 300-500 люкс,
- в кабинете № 2 (история) фактическая освещенность классной доски составила 240 люкс, при норме 300-500 люкс,
- в кабинете № 4 (география) фактическая освещенность классной доски составила 245 люкс, при норме 300-500 люкс,
- в кабинете № 5 (ин. язык) фактическая освещенность классной доски составила 260 люкс, при норме 300-500 люкс,
- в кабинете № 6 (математика) фактическая освещенность классной доски составила 265 люкс, при норме 300-500 люкс,
- в кабинете № 10 (начальные классы) фактическая освещенность классной доски составила 250 люкс, при норме 300-500 люкс,
- в кабинете № 8 (технология) фактическая освещенность классной доски составила 235 люкс, при норме 300-500 люкс,
- в кабинете № 8 (информатика) фактическая освещенность учебного места в ПЭВМ № 4 составила 175 люкс, при норме 300-500 люкс,
- на пищеблоке на рабочем месте повара у плиты фактическая освещенность составила 160 люкс, при норме 200 люкс, что является нарушением п. 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п. 3.1.5., таблицы 2 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий», согласно которых – *«в учебных кабинетах уровни освещенности должны соответствовать следующим нормам: на рабочих столах 300-500 люкс, на классной доске 300-500 люкс, в актовом и спортивных залах (на полу) - 200 люкс, осветительные установки, независимо от используемых источников света и световых приборов, должны обеспечивать нормативные требования к общему искусственному освещению, изложенные в таблицах 1 и 2».*

7. Параметры микроклимата в МКОУ ВСОШ (измерения проведены 02.10.2014г. в 12 час. 00 мин.) не соответствуют требованиям санитарных правил, что подтверждается лабораторно

(протокол отбора проб № 16/050475/557 от 02.10.2014г., протокол лабораторных испытаний № 2 от 02.10.2014г., заключение врача-эксперта филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах № 499 от 29.10.2014г., входящий № 3537 от 29.10.2014г.), а именно:

-фактическая температура в кабинете технологии составила +17,2 - +17,4 градусов С, при норме + 18- +24 градусов С,

-фактическая относительная влажность воздуха в кабинете № 1 (русский язык), кабинете № 2 (история), кабинете № 3 (русский язык), кабинете № 4 (география), кабинете № 5 (ин. Язык), кабинете № 6 (математика), кабинете № 7 (информатика), кабинете № 10 (начальные классы), кабинете № 8 (технология), кабинете № 11 (биология), комбинированной мастерской составила от 66% до 83%, при норме 40-60 %, что является нарушением п. 6.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», согласно которого - *«температура воздуха в зависимости от климатических условий должна составлять в учебных помещениях и кабинетах должна составлять 18-24 С, в спортзале, мастерских 17-20 С. В помещениях общеобразовательных организаций относительная влажность воздуха должна составлять 40-60%, скорость движения воздуха не более 0,1 м/сек.»*

8. В кабинете начальных классов, кабинете технологии МКОУ ВСОШ классные доски, не обладающие собственным свечением, не оборудованы местным освещением – софитами, что является нарушением п. 7.2.6. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», согласно которого – *«классная доска, не обладающая собственным свечением, оборудуется местным освещением – софитами, предназначенными для освещения классных досок»* и подтверждается фото №№ 12, 13 фототаблицы.

9. В кабинете информатики в качестве рабочего стула (кресла) используются деревянные ученические стулья, что является нарушением п. 5.9. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п. 9.6., п. 9.7., п. 11.6., приложения 5 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», согласно которого – *«конструкция рабочего стула (кресла) должна обеспечивать поддержание рациональной рабочей позы, рабочий стул должен быть подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки, поверхность сиденья, спинки и других элементов стула должна быть полумягкой, с нескользящим, слабо электризующимся и воздухопроницаемым покрытием»*, и подтверждается фото №№ 14, 15 фототаблицы.

10. В кабинете информатики МКОУ ВСОШ в качестве рабочего стола используются деревянные ученические столы, что является нарушением п. 5.9. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п. 11.2. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», согласно которого – *«конструкция одноместного стола для работы с ПЭВМ должна предусматривать: - две отдельные поверхности: одна горизонтальная для размещения ПЭВМ с плавной регулировкой по высоте в пределах 520-760 мм и вторая – для клавиатуры с плавной регулировкой по высоте и углу наклона от 0 до 15 градусов с надежной фиксацией в оптимальном рабочем положении (12-15 градусов)»* и подтверждается фото №№ 14, 15 фототаблицы.

11. Пищеблок МКОУ ВСОШ не оборудован приточно-вытяжной механической вентиляцией, что является нарушением п. 3.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 4.4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Ответственный за вышеизложенные нарушения: юридическое лицо МКОУ Верх-Ненинская средняя общеобразовательная школа

12. Учебная мебель, установленная в кабинетах начальных классов не имеет цветовой маркировки, что является нарушением п. 5.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», согласно которого – *«для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся производится ее цветовая маркировка, которую наносят на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга или полос»* и подтверждается объяснительной директора.

13. Кабинет домоводства не оснащен аптечкой для оказания первой медицинской помощи, что является нарушением п. 5.15. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», согласно которого – *«мастерские трудового обучения и кабинет домоводства, спортивные залы должны быть оснащены аптечками для оказания первой медицинской помощи»* и подтверждается объяснительной директора.

14. На пищеблоке столовые приборы хранятся в стеклянной банке, которую невозможно подвергнуть прокаливанию в духовом шкафу, что является нарушением п. 5.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – *«кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу»* и подтверждается фото № 16 фототаблицы.

15. В столовой МКОУ ВСОШ отсутствует примерное меню на период не менее двух недель (10-14 дней), что является нарушением п.п. 6.4., 6.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которых – *«для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней). Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор»* и подтверждается объяснительной директора.

16. На сырье растительного происхождения (картофель, свекла, морковь, лук, капуста), выращенное на учебно-опытном участке школы, отсутствуют результаты лабораторно-инструментальных исследований, подтверждающих ее качество и безопасность, что является нарушением п. 6.28. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого - *«в питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного на учебно-опытных и садовых участках образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность»* и подтверждается объяснительной директора.

17. На пищеблоке не проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, не ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», что является нарушением п. 14.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – *«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 (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля»*

температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой» и подтверждается объяснительной директора.

18. Не проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, не ведется «Журнал здоровья», что является нарушением п. 14.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – *«ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой» и подтверждается объяснительной директора.*

19. Отсутствует контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов, не ведется «Ведомость контроля за питанием», что является нарушением п. 14.9. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого - *для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов ведется «Ведомость контроля за питанием» и подтверждается объяснительной директора.*

20. На момент проверки в обеденном зале вывешено меню, не утвержденное руководителем образовательного учреждения, без указания сведений об объемах блюд, что является нарушением п. 6.24. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого - *«ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий» и подтверждается фото № 17 фототаблицы.*

21. Производство готовых блюд осуществляется без технологических карт, что является нарушением п. 6.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – *«производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий»*, и подтверждается объяснительной директора.

22. На момент проверки на полу в цехе сырой продукции хранится лук, что является нарушением п. 5.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – *«хранение пищевых продуктов на полу не допускается» и подтверждается фото № 18 фототаблицы.*

23. Умывальная раковина для мытья рук, установленная в горячем цехе пищеблока, не оборудована устройством для размещения индивидуальных или одноразовых полотенец, что является нарушением п. 13.2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – *«для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец» и подтверждается фото № 19 фототаблицы.*

24. На пищеблоке отсутствует промаркированная тара для хранения чистой ветоши для уборки обеденных столов, что является нарушением п. 5.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – «обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши» и подтверждается объяснительной директора.

25. Нарушаются требования к выдаче готовой пищи, так согласно журнала бракеража готовой кулинарной продукции бракераж проводится 1 человеком-поваром, что является нарушением п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – «выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения» и подтверждается копией журнала бракеража готовой кулинарной продукции

26. Нарушаются требования к заполнению меню-раскладок, так в меню-раскладках не указан выход блюд, что является нарушением п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – «вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке» и подтверждается копиями меню-раскладок.

27. На пищеблоке отсутствуют контрольные весы для взвешивания сырой продукции, так сырую и готовую продукцию взвешивают на весах с маркировкой «готовая продукция», установленных на столе для готовой продукции, что является нарушением п. 8.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого – «для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением» и подтверждается объяснительной директора.

28. Не в полном объеме проводятся лабораторные и инструментальные исследования по определению в пищевых продуктах пищевой ценности и подтверждения безопасности приготовляемых блюд, так на момент проверки не предоставлены протоколы лабораторных исследований за 2014 год, что является нарушением п. 14.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 2.1. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и подтверждается объяснительной директора.

Ответственный за вышеизложенные нарушения: должностное лицо директор МКОУ ВСОШ Калачева Марина Владимировна

(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

Время проведения проверки: 02 октября 2014г. с 11 ч.30.мин. до 14 ч. 30 мин.

В ходе проведения проверки установлено: (констатирующая часть) для плановой проверки

Проверка проводилась с целью государственного санитарного контроля по плану на 2014 год.

Учреждение осуществляет свою деятельность на основании устава, который утвержден постановлением Администрации Ельцовского района № 441 от 19.10.2011г. Санитарно-эпидемиологическое заключение на услуги в системе образования № 22.56.23.000.М.000041.01.12 от 18.01.2012г. действительно бессрочно.

Лицензия на право образовательной деятельности по образовательным программам, серия 22Л01 № 0000142, регистрационный № 789 от 02.11.2012г., действительна бессрочно.

ИНН: 2240003633. ОГРН № 1042201270517.

Школа состоит из двух одноэтажных зданий.

Год постройки - 1971 г.

Проектная мощность школы- 100 человек.

Фактически обучается – 20 человек.

Обучение осуществляется в 1 смену.

Комплект классов- 9, средняя наполняемость – 2 человека.

Территория школы имеет полное ограждение.

Мусор собирается в контейнер, установленный на твердом покрытии.

Контейнеры от мусора освобождаются своевременно, имеется договор на вывоз ТБО с Администрацией Верх-Ненинского сельсовета от 12.08.2014г.

Территория имеет наружное освещение.

Капитальный ремонт не проводился. Косметический ремонт проводится ежегодно, последний в августе 2014 г.

Теплоснабжение – котельная школы. В качестве нагревательных приборов используются радиаторы.

Система вентиляции естественная – через форточки. Режим проветривания соблюдается, графики проветривания имеются.

Система холодного водоснабжения централизованная, находится в рабочем состоянии.

Система канализования – местный выгреб.

Питьевой режим организован посредством бутилированной воды, документы подтверждающие качество и безопасность воды представлены. Для питья используются одноразовые стаканчики.

Гардероб оснащен вешалками для одежды и ячейками для обуви.

Естественное освещение достаточное, мебель расставлена с учетом левостороннего естественного освещения. Светопроемы оборудованы тюлевыми шторами, коэффициент естественного освещения не снижен.

Искусственное освещение осуществляется люминесцентными лампами. Источники искусственного освещения обеспечены защитной арматурой. Классные доски оборудованы софитами.

Учебные кабинеты включают: рабочую зону учащихся, рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, зону индивидуальных занятий и активной деятельности. В зависимости от назначения учебных помещений имеются ученические 2-х местные учебные столы. Расстановка парт двух-трехрядная и осуществляется с учетом левостороннего естественного освещения. Расстояние от первой парты до учебной доски соблюдается. Угол видимости стационарных классных досок соблюдается. Площадь на одного учащегося соблюдается.

Обучение проводится по традиционной программе. Учебный план, расписание уроков, звонков, режим обучения, графики контрольных работ находятся на согласовании в ТО У Роспотребнадзора.

Продолжительность уроков – 40 минут.

В первых классах в середине дня организована динамическая пауза 40 минут.

Продолжительность перемен 10 минут, большой перемены 40 минут после 3 урока.

Число уроков не превышает санитарные нормы. Факультативные уроки из расписания вынесены.

Имеется 1 кабинет информатики, оборудованный 4 ПК на базе жидкокристаллических мониторов. Площадь на 1 рабочее место с ПЭВМ выдерживается. Вентиляция естественная через откидные фрамуги. Проветривание осуществляется регулярно через каждый час работы на ПЭВМ. Уровни электромагнитного излучения соответствуют санитарным нормам на всех рабочих местах оборудованных ПЭВМ (протокол отбора проб № 16/050475/557 от 02.10.2014г., протокол лабораторных испытаний № 2 от 02.10.2014г., заключение эксперта № 492 от 21.10.2014г., входящий № 3420 от 21.10.2014г.).

Трудовое обучение мальчиков проходит в столярно-слесарной мастерской. Оборудование размещено с учетом создания благоприятных условий для зрительной работы, сохранения правильной позы и профилактики травматизма. В мастерской установлены 6 столярных верстаков, 2 слесарных верстака, 3 токарных станка по дереву, 2 токарных станка по металлу, сверлильный станок, наждак, циркулярная пила, для соблюдения правил личной гигиены установлена умывальная раковина с подводкой холодной и горячей воды. Мастерская обеспечена аптечкой для оказания первой помощи. Учащиеся обеспечены личной специальной одеждой. Средства индивидуальной защиты имеются.

Трудовое обучение девочек проходит в кабинете технологии, который оборудован 3 ручными швейными машинами, 1 электрической швейной машиной.

В здании школы расположен санитарный узел для девочек, который оборудован умывальной раковиной с подводкой холодной и горячей воды, 1 унитазом и санитарный узел для мальчиков, который оборудован умывальной раковиной с подводкой холодной и горячей воды, 1 унитазом.

Санитарное состояние основных помещений школы удовлетворительное. Текущая уборка проводится силами технического персонала. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Моющими, чистящими, дезинфицирующими средствами, мылом обеспечены. Запас имеется.

Штат сотрудников укомплектован. Медицинский осмотр и санитарно-гигиеническое обучение пройдено всеми сотрудниками.

Медицинский пункт представлен кабинетом приема, в котором установлен письменный стол, шкаф для хранения медицинских препаратов, кушетка, медицинский столик. Внутренняя отделка помещений соответствует требованиям: стены, потолок покрашены масляной краской, пол отделан линолеумом. Аптечки оказания первой медицинской помощи укомплектованы. Медицинское обслуживание учащихся осуществляется по договору № 55 от 15.08.2014г., договор заключен с КГБУЗ «Центральная районная больница Ельцовского района»

Для организации питания имеется столовая. Столовая расположена во втором здании школы.

Льготное питание получают 15 учащихся, из краевого бюджета выделяется 4,85 руб. Питание организовано после 3 урока на большой перемене.

Столовая работает на продовольственном сырье, включает в себя следующий набор помещений: обеденный зал, горячий цех, цех сырой продукции, складское помещение.

Обеденный зал на 36 посадочных мест. Для мытья рук установлено 1 умывальная раковина с подводкой холодной и горячей воды, обеспечена мылом, бумажными полотенцами.

В цехе сырой продукции установлено: стол для сырых кур, стол для сырых овощей, стол для мяса сырого, рыбы сырой, мойка для мытья мяса сырого и сырых овощей, умывальная раковина для мытья рук. В варочном зале установлено: 2 электроплиты на 4 конфорки, электротитан, стол для готовой продукции, стол для раздачи, раковина для мытья рук, двухсекционная моечная ванна для мытья столовой и чайной посуды, односекционная ванна для мытья кухонной посуды. В складском помещении установлены стеллажи для хранения сыпучих продуктов, 2 бытовых холодильника, имеется психрометр для контроля за температурным и влажностным режимом.

Холодильное оборудование находится в исправном состоянии, контрольными термометрами обеспечены, журнал учета температурного режима ведется. Товарное соседство продуктов соблюдаются.

Уборочным инвентарем обеспечены, хранится и используется правильно. Моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Инструкции по мытью посуды имеются.

Вода по микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствует требованиям НД (протокол взятия проб (образцов) № 16/050475/557 от 02.10.2014г., протокол лабораторных испытаний № 73677 от 06.10.2014г., заключение эксперта № 499 от 29.10.2014г., входящий № 3537 от 29.10.2014г.). Образец обеда на калорийность и полноту вложения соответствует требованиям НД (протокол взятия проб (образцов) № 16/050475/557 от 02.10.2014г., протокол лабораторных испытаний № 73676 от 03.10.2014г., заключение эксперта № 499 от 29.10.2014г., входящий № 3537 от 29.10.2014г.). Образцы готовых блюд по микробиологическим показателям соответствует требованиям НД (протокол отбора проб № 16/050475/557 от 02.10.2014г., протоколы лабораторных испытаний №№ 73673, 73674, 73675 от 10.10.2014г., заключение эксперта № 499 от 29.10.2014г., входящий № 3537 от 29.10.2014г.). Образцы смывов на БГКП соответствуют требованиям НД (протокол отбора проб № 16/050475/557 от 02.10.2014г., протокол лабораторных испытаний № 73681 от 06.10.2014г., заключение эксперта № 499 от 29.10.2014г., входящий № 3537 от 29.10.2014г.). Образцы смывов на иерсинии соответствуют требованиям НД (протокол отбора проб № 16/050475/557 от 02.10.2014г., протокол лабораторных испытаний № 73678-73680 от 20.10.2014г., заключение эксперта № 499 от 29.10.2014г., входящий № 3537 от 29.10.2014г.).

Мощность эффективной дозы гамма-излучения и среднегодовая эквивалентная равновесная объемная активность дочерних продуктов изотопов радона и торона соответствует требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009) (протокол отбора проб № 16/050475/557 от 02.10.2014г., протокол лабораторных исследований № 1 от 02.10.2014г., заключение эксперта № 499 от 29.10.2014г., входящий № 3537 от 29.10.2014г.).

Дератизация проводится в полном объеме. Договор на проведение дератизации заключен с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» № БК-3400 от 31.12.2013г.

Нормативные документы по профилю деятельности имеются.

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, отсутствует *(заполняется при проведении выездной проверки)*:

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:

1. Предписания №№ 16/050475/449 от 29.10.2014г., № 16/050475/450 от 29.10.2014г.,
2. Протокол отбора проб № 16/050475/557 от 02.10.2014г.
3. Протоколы лабораторных испытаний № 2 от 02.10.2014г., № 2 от 02.10.2014г., № 2 от 02.10.2014г., № 2 от 02.10.2014г., № 73674 от 10.10.2014г., № 73673 от 10.10.2014г., № 73681 от 10.10.2014г.,

06.10.2014г., № 73676 от 03.10.2014г., № 73675 от 10.10.2014г., № 4921-4923 от 03.10.2014г., № 1 от 02.10.2014г., № 73677 от 06.10.2014г., № 73678-73680 от 20.10.2014г.

4. Заключение эксперта № 499 от 29.10.2014г., входящий № 3537 от 29.10.2014г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт



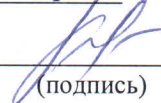
Филонова О.А.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Кашачева Елена Вячеславовна
директор секции ВСОС

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

“ 29 ” октября 20 14 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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