

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

Карла Маркса ул., д. 8, г. Иркутск, 664003 Телефоны: (3952) 24-33-67, факс (3952) 24-34-81, канцелярия (3952) 24-26-86
E-mail: mail@38.rospotrebnadzor.ru http://www.38.rospotrebnadzor.ru/

РАСПОРЯЖЕНИЕ

органа государственного контроля (надзора)

о проведении плановой, выездной проверки
(плановой/внеплановой, документарной/выездной)

юридического лица, индивидуального предпринимателя

от "26" марта 2018 г. № 000755

1. Провести проверку в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Новожилкинская средняя общеобразовательная школа"

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

2. Место нахождения: юридический адрес: 665494, Иркутская область, Усольский район, с. Новожилкино, ул. Мира 12; фактические адреса: 665494, Иркутская область, Усольский район, с. Новожилкино, ул. Мира 12; 665494, Иркутская область, Усольский район, с. Култук, ул. Молодежная, 17-2.

(юридического лица (их филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений) или место жительства индивидуального предпринимателя и место(а) фактического осуществления им деятельности и (или) используемых ими производственных объектов)

3. Назначить лицом(ми), уполномоченным(ми) на проведение проверки Руденькую Анну Анатольевну – ведущего специалиста – эксперта территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе

(фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), уполномоченного(ых) на проведение проверки)

4. Привлечь к проведению проверки в качестве экспертов, представителей экспертных организаций следующих лиц: специалистов филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе: Чернопрудову Людмилу Александровну – главного врача филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе, заместителя технического руководителя ИЛЦ, заместителя технического директора, Герасимова Юрия Ивановича – врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе, Шварову Ирину Владимировну – и.о. заместителя технического руководителя ИЛЦ, зав. микробиологической лабораторией - врача-бактериолога филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе, Бобкову Любовь Петровну – и.о. заведующего микробиологической лабораторией – врача-бактериолога филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе, Куклину Татьяну Михайловну – врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе, Бабину Татьяну Ивановну – заведующую лабораторным отделом, и.о. заместителя технического руководителя ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе, Толстоухову Галину Ивановну – химика-эксперта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе, Черных Наталью Владимировну - химика-эксперта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе, Быкову Татьяну Васильевну – врача – паразитолога

филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе, ДашиевуДаримуБадмажаповну – врача по общей гигиене, заведующую ОПП филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе,Суркову Юлию Дмитриевну – фельдшера-лаборанта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе, Попову Татьяну Ивановну – фельдшера-лаборанта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе, Плотникову Татьяну Анатольевну - фельдшера-лаборанта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе,Ковалькову Ирину Николаевну – медицинского дезинфектора филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе, Володину Ольгу Михайловну – фельдшера-лаборанта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе, Чернову Надежду Павловну – инженера-лаборанта, и.о. заведующей ОПП филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе, Егорову Татьяну Владимировну – заведующую санитарно-эпидемиологическим отделом – врача-эпидемиолога, и.о. заместителя технического руководителя ИЛЦ, и.о. заместителя технического директора,Поймонову Людмилу Александровну – медицинского дезинфектора филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе,Коноз Елену Сергеевну - химика-эксперта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе,Алхонину Светлану Сергеевну – инженера-лаборанта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе, Янченко Наталью Павловну – врача по коммунальной гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе, Солдатову Кристину Андреевну – инженера-лаборанта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе, Фролкову Ирину Борисовну – инженера-лаборанта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе, Чернявскую Клавдию Сергеевну - фельдшера-лаборанта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе, Малопевную Юлию Артемовнухимика-эксперта филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе.

(Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № RA.RU.21Ю001., выдан Федеральной службой по аккредитации 11.09.2015г. (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 26.08.2015г.); Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710079выдан Федеральной службой по аккредитации от 30.07.2015г. (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 03.07.2015 г.)

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должности привлекаемых к проведению проверки экспертов и (или) наименование экспертной организации с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Настоящая проверка проводится в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Реестровый номер функции в соответствии с ФРГУ: 313122070

(наименование вида (видов) государственного контроля (надзора), реестровый(ые) номер(а) функции(й) в федеральной государственной информационной системе "Федеральный реестр государственных и муниципальных услуг (функций)")

6. Установить, что настоящая проверка проводится с целью: выполнения ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц (их филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений) и индивидуальных предпринимателей УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ на 2018г., утвержденного руководителем Управления и согласованного Прокуратурой Иркутской области (www.38.rospotrebnadzor.ru)

При установлении целей проводимой проверки указывается следующая информация:

а) в случае проведения плановой проверки:

– ссылка на утвержденный ежегодный план проведения плановых проверок;

- реквизиты проверочного листа (списка контрольных вопросов), если при проведении плановой проверки должен быть использован проверочный лист (список контрольных вопросов);
- б) в случае проведения внеплановой выездной проверки:
 - реквизиты ранее выданного проверяемому лицу предписания об устранении выявленного нарушения, срок для исполнения которого истек;
 - реквизиты заявления от юридического лица или индивидуального предпринимателя о предоставлении правового статуса, специального разрешения (лицензии) на право осуществления отдельных видов деятельности или разрешения (согласования) на осуществление иных юридически значимых действий, если проведение соответствующей внеплановой проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя предусмотрено правилами предоставления правового статуса, специального разрешения (лицензии), выдачи разрешения (согласования);
 - реквизиты поступивших в органы государственного контроля (надзора), органы муниципального контроля обращений и заявлений граждан, юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, а также сведения об информации, поступившей от органов государственной власти и органов местного самоуправления, из средств массовой информации;
 - реквизиты мотивированного представления должностного лица органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля по результатам анализа результатов мероприятий по контролю без взаимодействия с юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, рассмотрения или предварительной проверки поступивших в органы государственного контроля (надзора), органы муниципального контроля обращений и заявлений граждан, в том числе индивидуальных предпринимателей, юридических лиц, информации от органов государственной власти, органов местного самоуправления, из средств массовой информации;
 - реквизиты приказа (распоряжения) руководителя органа государственного контроля (надзора), изданного в соответствии с поручениями Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации;
 - реквизиты требования прокурора о проведении внеплановой проверки в рамках надзора за исполнением законов и реквизиты прилагаемых к требованию материалов и обращений;
 - сведения о выявленных в ходе проведения мероприятия по контролю без взаимодействия с юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями индикаторах риска нарушения обязательных требований;
- в) в случае проведения внеплановой выездной проверки, которая подлежит согласованию органами прокуратуры, но в целях принятия неотложных мер должна быть проведена незамедлительно в связи с причинением вреда либо нарушением проверяемых требований, если такое причинение вреда либо нарушение требований обнаружено непосредственно в момент его совершения:
 - реквизиты прилагаемой копии документа (рапорта, докладной записки и другие), представленного должностным лицом, обнаружившим нарушение;

задачами настоящей проверки являются: соблюдение международного законодательства в области Технического регулирования, соблюдение законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

7. Предметом настоящей проверки является (отметить нужное):
- соблюдение обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами;
 - соответствие сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям;
 - соответствие сведений, содержащихся в заявлении и документах юридического лица или индивидуального предпринимателя о предоставлении правового статуса, специального разрешения (лицензии) на право осуществления отдельных видов деятельности или разрешения (согласования) на осуществление иных юридически значимых действий, если проведение соответствующей внеплановой проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя предусмотрено правилами предоставления правового статуса, специального разрешения (лицензии), выдачи разрешения (согласования) обязательным требованиям, а также данным об указанных юридических лицах и индивидуальных предпринимателях, содержащимся в едином

государственном реестре юридических лиц, едином государственном реестре индивидуальных предпринимателей и других федеральных информационных ресурсах;

выполнение предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля;

проведение мероприятий:

по предотвращению причинения вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям, окружающей среде, объектам культурного наследия (памятникам истории и культуры) народов Российской Федерации, музейным предметам и музейным коллекциям, включенным в состав Музейного фонда Российской Федерации, особо ценным, в том числе уникальным, документам Архивного фонда Российской Федерации, документам, имеющим особое историческое, научное, культурное значение, входящим в состав национального библиотечного фонда;

по предупреждению возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

по обеспечению безопасности государства;

по ликвидации последствий причинения такого вреда.

8. Срок проведения проверки: 20 рабочих дней

К проведению проверки приступить с «09» апреля 2018 г.

Проверку окончить не позднее «08» мая 2018 г.

9. Правовые основания проведения проверки: часть 1 статьи 9 Федерального закона от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

(ссылка на положение нормативного правового акта, в соответствии с которым осуществляется проверка; ссылка на положения (нормативных) правовых актов, устанавливающих требования, которые являются предметом проверки)

10. Обязательные требования и (или) требования, установленные муниципальными правовыми актами, подлежащие проверке

Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; ФЗ № 15-ФЗ от 23.02.2013 года «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»; Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О техническом регулировании"; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 881; ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 года № 68; ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 года № 67; ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 882; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 883; СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных сетей питьевого водоснабжения»; СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к ПЭВМ и организации работы», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности

в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», Постановление Правительства РФ от 03 сентября 2010 г. № 681 «Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде», Приказ МЗ и СР РФ от 12 апреля 2011 г. N302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности», СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита», Приложение к Приказу №370н от 16.06.2016г. Министерства здравоохранения «О внесении изменений в приложения №№1,2 к Приказу МР от 21.03.2014 г. № 125Н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», СанПиН 2.1.7.2790-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами", СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза», СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза», СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней», СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В», СП3.1.2825-10 «Профилактика вирусного гепатита А», СП 3.1.3112-13 "Профилактика вирусного гепатита С", СП 3.1.1.3473-17«Профилактика брюшного тифа и паратифов», СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза», СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции», СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», СП 3.1.2.3109-13«Профилактика дифтерии», СП3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита», СП 3.1.7.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции», СП 3.1.3310-15 «Профилактика инфекций, передающихся иксодовыми клещами», СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита. Санитарно-эпидемиологические правила», СанПиН 3.5.2.3472-17 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение" СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29 июня 2000 г. N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций», СанПиН 2.1.3.2630-10 «Общие требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»

11. В процессе проверки провести следующие мероприятия по контролю, необходимые для достижения целей и задач проведения проверки (с указанием наименования мероприятия по контролю и сроков его проведения):

- рассмотрение документов (юридического лица/ индивидуального предпринимателя) и иной информации об их деятельности с «09» апреля 2018 г. по «08» мая 2018г.;
- осмотр и обследование используемых юридическим лицом/индивидуальным предпринимателем при осуществлении деятельности территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, подобных объектов, транспортных средств и перевозимых указанными лицами грузов с «09» апреля 2018 г. по «08» мая 2018г.;
- отбор образцов продукции, объектов окружающей среды, объектов производственной среды с «09» апреля 2018 г. по «08» мая 2018г.;
- проведение их исследований, испытаний с «09» апреля 2018 г. по «08» мая 2018г.;
- проведение экспертиз и расследований, направленных на установление причинно-

следственной связи выявленного нарушения обязательных требований, с фактами причинения вреда с «__»__ 2018г. по «__»__ 2018г.;

12. Перечень административных регламентов по осуществлению государственного контроля (надзора), осуществлению муниципального контроля (при их наличии):

Положение о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре, утв. Постановлением Правительства Российской Федерации от 5 июня 2013г. № 476; Административный регламент исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по проведению проверок деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров, утв. приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16.07.2012 г. № 764

13. Перечень документов, представление которых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем необходимо для достижения целей и задач проведения проверки: Заверенная копия устава, копия приказа о назначении руководителя на должность; договор на вывоз ТБО, договор на утилизацию ртутьсодержащих ламп, договор на проведение мероприятий по профилактической дезинсекции, дератизации, договор на оказание медицинских услуг, паспорта на вентиляционные системы, личные медицинские книжки сотрудников, список персонала.

Руководитель (заместитель руководителя) Управления Роспотребнадзора по Иркутской области - Главный государственный санитарный врач по Иркутской области (заместитель главного государственного санитарного врача по Иркутской области)



Д.Ф. Савиных
(подпись, заверенная печатью)

Распоряжение подготовила Руденькая Анна Анатольевна - ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г.Усолье-Сибирское и Усольском районе, телефон 8(39543) 70058, e-mail: us@38.rospotrebnadzor.ru
(фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) и должность должностного лица, непосредственно подготовившего проект распоряжения (приказа), контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

Копию распоряжения получил _____ / _____ /
(дата и подпись представителя юридического лица, ИП) (расшифровка подписи)

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области
(Управление Роспотребнадзора по Иркутской области)

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе

Ленина ул., д. 73, г. Усолье-Сибирское, 665462
Тел/факс (39543) 7-02-25 E-mail: us@38.rosпотребнадзор.ru

г. Усолье-Сибирское
(место составления акта)

« 08 » мая 2018 г.
(дата составления акта)
17 часов 00 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора)
юридического лица
№ 000755

По адресу/адресам: Иркутская область, Усольский район, с. Новожилкино, ул. Мира, 12; Усольский район, с. Култук, ул. Молодежная, 17-2.
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения о проведении проверки № 000625 от «16» марта 2015 г. была проведена плановая выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новожилкинская средняя общеобразовательная школа»

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

Дата и время проведения проверки: с 09.04.2018 г. по 08.05.2018 г.

По фактическому адресу: Усольский район, с. Новожилкино, ул. Мира, 12;

« 18 » апреля 2018г., с 10 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 2 час. 00 мин. (проверка, проведение лабораторных измерений, отбор проб для лабораторных исследований)

По фактическому адресу: Усольский район, с. Култук, ул. Молодежная, 17-2.

« 18 » апреля 2018г., с 12 час. 30 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 1 час. 30 мин. (проведение лабораторных измерений, отбор проб для лабораторных исследований, проверка)

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

Общая продолжительность проверки: 1 дн./3 час. 30 мин (на объекте).
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):

✓ *Вет*

Директор МБОУ Новожилкинская СОШ Вайвада Татьяна Сергеевна, 09.04.2018г. 10 часов 45

мин. _____

(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)

– при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки прису

Лицо(а), проводившее проверку: Руденькая Анна Анатольевна – ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе привлечены к проведению проверки в качестве экспертов, следующие лица: специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе: Чернопрудова Людмила Александровна – главный врач – заместитель технического руководителя ИЛЦ, Черных Наталья Владимировна – химик-эксперт, Янченко Наталья Павловна - врач по коммунальной гигиене, Быкова Татьяна Владимировна – врач паразитолог, Шварова Ирина Владимировна - заведующая микробиологической лабораторией, Куклина Татьяна Михайловна – врач по общей гигиене, Фролкова Ирина Борисовна – инженер – лаборант, Бабина Татьяна Ивановна – заведующий СГЛ, Герасимов Юрий Иванович – врач по общей гигиене

Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № RA.RU.21ИО01., выдан Федеральной службой по аккредитации 11.09.2015г. (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 26.08.2015г.); Аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710079 выдан Федеральной службой по аккредитации от 30.07.2015г. (дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 03.07.2015 г.).

При проведении проверки присутствовали Директор МБОУ Новожилкинская СОШ Вайвада Татьяна Сергеевна, заведующий хозяйством Мельникова Наталья Владимировна, учитель начальных классов структурного подразделения Бунтова Надежда Викторовна (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)

В ходе проведения проверки установлено:

Общие положения:

МБОУ «Новожилкинская СОШ» Юридический адрес: Иркутская область, Усольский район, с. Новожилкино, ул. Мира, д. 12 имеет структурное подразделение (начальную школу) по фактическому адресу: Усольский район, с. Култук, ул. Молодежная, 17-2.

Имеется санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования и иного имущества, используемых для осуществления образовательной деятельности по адресу Усольский район с. Новожилкино, ул. Мира, 12. и по адресу Усольский район, с. Култук, ул. Молодежная, 17-2 38.УЦ.25.000.М.000059.12.15 от 02.12.2015. Медицинская деятельность в МБОУ «Новожилкинская СОШ» осуществляется ОГБУЗ «Усольская городская больница» имеющей санитарно-эпидемиологическое заключение 38.УЦ.28.000.М.000040.09.16 от 21.09.2016 для осуществления медицинской деятельности по адресу: Иркутская область, г.Усолье-Сибирское, с. Новожилкино, ул. Мира, д. 12, лицензию №ЛЮ-38-01-002733 от 19.12.2016 г.

Соблюдение требований к размещению учреждения.

По фактическому адресу с. Новожилкино, ул. Мира, 12: Учреждение расположено в типовом здании, введено в эксплуатацию в 1999 г. Здание школы трехэтажное. Здание общеобразовательного учреждения размещено в зоне жилой застройки.

Пешеходная доступность, в т.ч. для обучающихся I ступени (1-4 классы), составляет 2 км., что не противоречит п. 2.5. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее по тексту СанПиН 2.4.2.2821-10), согласно которого «В сельской местности пешеходная доступность для обучающихся общеобразовательных организаций: - во II и III климатических зонах для обучающихся I ступени образования составляет не более 2,0 км; для обучающихся II и III ступени образования - не более 4,0 км, в I климатической зоне - 1,5 и 3 км соответственно. При расстояниях свыше указанных для обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных в сельской местности, необходимо организовывать транспортное обслуживание до общеобразовательной организации и обратно. Время в пути не должно превышать 30 минут в одну сторону.» Осуществляется подвоз детей из населенных пунктов Большежилкино, Култук, Ключевая, перевозка осуществляется собственным школьным автобусом в три рейса, время в пути 15-20 минут, т.е. не более 30 минут

По фактическому адресу с. Култук, ул. Молодежная, 17-2: Структурное подразделение расположено в приспособленном здании (половине двухквартирного жилого дома). Здание деревянное, одноэтажное. Учреждение размещено в зоне жилой застройки. Пешеходная доступность составляет 1,5 км.

Соблюдение требований к территории учреждения.

По фактическому адресу Усольский район, с. Новожилкино, ул. Мира, 12: Территория школы огорожена металлическим забором.

Озеленение территории составляет не менее 50%.

Участок функционально разделен на следующие зоны: физкультурно-спортивная, хозяйственная.

Участок функционально разделен на зону отдыха, физкультурно-спортивную и хозяйственную зоны.

Хозяйственная зона расположена со стороны входа в помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы с твердым покрытием из асфальта. В 25 м от здания школы

Предусмотрены отдельные ворота для въезда транспорта, 2 калитки – для учащихся, родителей и персонала школы.

Въезды и входы на территорию, проезды покрыты асфальтом.

Наружное искусственное освещение территории предусмотрено.

На территории отсутствуют постройки и сооружения, функционально не связанные с общеобразовательным учреждением. Не установлены факты сдачи помещений учреждения в аренду не по назначению.

На момент проверки на территории и в помещениях учреждения предотвращено воздействие окружающего табачного дыма на здоровье детей и персонала и соблюдены нормы законодательства в сфере охраны здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака, соблюдены требования к знаку о запрете курения, обозначающему здания и объекты, где курение запрещено: установлен запрет на курение табака - на территории, при входе в здание школы, размещены запрещающие курение знаки, что соответствует ст. 10 ч.2. ст. 12. ч.1, 5. Федерального закона № 15-ФЗ от 23.02.13. «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака».

По фактическому адресу с. Култук, ул. Молодежная, 17-2:

Территория огорожена деревянным забором.

В хозяйственной зоне расположены надворный туалет, для сбора твердых бытовых отходов предусмотрен деревянный контейнер с крышкой.
При входе в здание школы предусмотрено наружное освещение.

Соблюдение требований к зданию учреждения.

По фактическому адресу с. Новожилкино, ул. Мира, 12:

В школе имеется следующий набор помещений: учебные классы, спортзал, библиотека, столовая, медицинские кабинеты, административно-хозяйственные помещения, санузлы для учеников и персонала, гардеробы для верхней одежды.

Вход в здание оборудован тамбуром.

На 1 этаже с предусмотрен гардероб для верхней одежды обучающихся.

Учебные кабинеты для начальных классов (4 кабинета), пищеблок, кабинеты технологии, административные помещения размещены на 1 этаже. Еще три кабинета для начальных классов размещены на 2 этаже.

Учебные помещения и кабинеты для обучающихся 5-11 классов, актовый зал, спортивный зал размещены на 2-3 этажах.

Учащиеся 1-4 классов обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях, что соответствует п.п. 4.6. СанПиН 2.4.2.2821-10. Для обучающихся II, III ступеней принята классно-кабинетная система.

Для кабинетов химии, физики, информатики, биологии, географии, русского языка, математики предусмотрены лаборантские.

Имеются 2 кабинета информатики. Площади на 1 рабочее место в кабинетах информатики соответствует гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы и составляет не менее 4,5 м² на одно рабочее место при установленных там жидкокристаллических мониторах, что соответствует п. 3.4. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (далее СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03).

В спортивном зале, размещенном на 2 этаже, предусмотрены отдельные раздевалки для мальчиков и девочек, туалеты, душевые кабины в каждой раздевалке, спортивная, комната преподавателя физкультуры. Санитарно-техническое оборудование в рабочем состоянии.

В библиотеке предусмотрена читальная зона, установлены стеллажи с книгами для свободного доступа, имеется книгохранилище.

Для медицинского обслуживания обучающихся имеются 2 медицинских кабинета (процедурный и кабинет приема), размещенных на 2 этаже, что не противоречит п. 4.1. СанПиН 2.4.2.2821-10.

На каждом этаже размещены отдельные туалеты для девочек и для мальчиков. В зоне санитарных узлов в туалетах для девочек предусмотрены по 1-2 унитаза, в туалетах для мальчиков - писсуары и по 1-2 унитаза, в умывальной зоне каждого туалета оборудовано по одной умывальной раковине, на всех раковинах предусмотрено туалетное мыло, имеются одноразовые бумажные полотенца на держателях. Количество туалетов, санитарно-технических приборов не противоречит п. 4.1., п. 4.25. СанПиН 2.4.2.2821-10. В зоне санитарных узлов установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги, имеется туалетная бумага. Унитазы оборудованы сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. Туалеты частично оборудованы кабинами с дверями, нет дверей в туалетах 2 этаж туалет мальчиков (2 двери)

2	этаж	туалет	девочек	(2	двери)
3	этаж	туалет	мальчиков	(2	двери)

3 этаж туалет девочек (2 двери), что не соответствует п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10 - На каждом этаже должны размещаться туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинами с дверями.

Санитарно-техническое оборудование туалетов без сколов, трещин и других дефектов. Санитарно-техническое оборудование в рабочем состоянии. Санитарное состояние туалетов удовлетворительное

Для персонала выделен отдельный санузел.

На каждом этаже выделено отдельное помещение для хранения и обработки всего уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока и медицинского назначения) и приготовления дезинфекционных растворов. Выделен и промаркирован отдельный уборочный инвентарь для уборки туалетов и для уборки в коридорах и классах. Уборочный инвентарь для уборки туалетов промаркирован сигнальной маркировкой, хранится на отдельных полках. Уборка помещений осуществляется техническим персоналом.

В кабинете и лаборантской химии, кабинете физики, биологии, мастерских, кабинетах домоводства в помещениях медицинского назначения, в кабинетах начальных классов, в кабинете рисования-черчения установлены умывальные раковины. Ко всем раковинам подведено горячее и холодное водоснабжение через смесители, имеется туалетное мыло, бумажные одноразовые полотенца.

Актовый зал рассчитан на 100 посадочных мест.

На момент проверки установлено, что внутренняя отделка соответствует гигиеническим нормативам.

По фактическому адресу с. Кулгук, ул. Молодежная, 17-2: В структурном подразделении имеется следующий набор помещений: 2 учебных начальных класса, бытовое помещение, административная комната, хозяйственная комната.

Для детей предусмотрены надворные туалеты. Из-за частичного отсутствия системы внутренней канализации в здании структурного подразделения не предусмотрены теплые туалеты для учащихся, что не соответствует п.8.5 СанПиН 2.4.2.2821-10. Представлена справка и.о. председателя комитета по образованию МР УРМО о том, что мероприятие по устройству теплого туалета будет выполнено в срок до 25.07.2018 г.

Соблюдение требований к помещениям и оборудованию учреждения.

По фактическому адресу с. Новожилино, ул. Мира, 12:

Кабинеты оборудованы двухместными столами, стульями, классными досками, шкапами. Расстановка столов во всех учебных кабинетах трехрядная, соответствует нормативам.

Кабинеты физики и химии оборудованы специальными демонстрационными столами. Кабинет химии оборудован 2 вытяжными шкапами в рабочем состоянии. В лаборантской кабинета химии реактивы хранятся правильно: для хранения щелочей, кислот и пр. реактивов предусмотрены сейфы, которые закрыты на замок. Предусмотрены средства индивидуальной защиты (очки, перчатки, респиратор, халат), медицинская аптечка. В лаборантской оборудована умывальная раковина с подводкой горячего и холодного водоснабжения.

В учреждении имеется 2 кабинет информатики.

В кабинете информатики № 31 установлено 11 ПЭВМ с ВДТ на базе плоских дискретных жидкокристаллических экранов. В кабинете информатики № 32 имеется 13 ноутбуков.

Конструкция ПЭВМ обеспечивает возможность поворота корпуса в горизонтальной и вертикальной плоскости с фиксацией в заданном положении для обеспечения фронтального наблюдения экрана ВДТ.

Кабинет № 32 оснащен одноместными столами с двумя горизонтальными поверхностями (рабочая и для клавиатуры) для работы на ПЭВМ, двухместными. Конструкция рабочего стола обеспечивает оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования с учетом его количества и конструктивных особенностей, характера выполняемой работы.

Кабинеты №№ 31, 32 оборудованы столами для теоретических занятий.

В кабинетах информатики предусмотрены механические вентиляторы, что соответствует п. 9.2. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. Паспорта на кабинеты оформлены.

Проводится ежегодный производственный и инструментальный контроль за

соблюдением требований СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

Трудовое обучение для мальчиков проводится *в комбинированной мастерской*. В мастерской установлено 4 столярных верстака, столярные верстаки регулируются по высоте. В мастерской на верстаках оборудованы 5 слесарных тисков. Расстановка столярных и слесарных верстаков регулируется, при проведении инструктажа с учителем установлено, что во время занятий расстановка верстаков левосторонняя.

Для соблюдения правил личной гигиены оборудована умывальная раковина с подводкой только холодной, имеется электрополотенце, туалетное мыло.

У учащихся спецодежда имеется в достаточном количестве, хранится в на вешалках в специально отведенном месте.

Площадь на 1 рабочее место в мастерской составляет не менее 6 кв.м.

В комбинированной мастерской предусмотрена механическая вентиляция, в рабочем состоянии.

В кабинете технологии для девочек предусмотрено оборудование для кройки и шитья. Приготовление пищи не осуществляется.

По фактическому адресу с. Култук, ул. Молодежная, 17-2: на полах в классах не установлено плинтуса, в результате имеются щели, что не соответствует п. 4.29. СанПиН 2.4.2.2821-10. -Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений.

Соблюдение требований к воздушно-тепловому режиму

По фактическому адресу с. Новожилкино, ул. Мира, 12:

Здание учреждения оборудовано системой централизованного отопления, теплоносители – чугунные трубы и радиаторы, расположенные во всех помещениях школы.

В период проведения проверки исследованы параметры микроклимата в 10 кабинетах, все измерения микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам (протокол лабораторных измерений № 1014 от 20.04.18

Для контроля температурного режима все учебные кабинеты оснащены бытовыми термометрами, что соответствует п. 6.2. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Окна в кабинетах оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами для фиксации при открывании. Фрамуги в рабочем состоянии, что соответствует п. 6.8. СанПиН 2.4.2.2821-10. При проведении инструктажа с учителями установлено, что учебные помещения проветриваются во время перемен. При проведении проветривания открывается входная дверь и фрамуги окон.

В спортивном зале сквозное проветривание осуществляется через окна и двери, предусмотрена естественная организованная вентиляция.

Естественная организованная вентиляции предусмотрена в классах и туалетах. В остальных помещениях вентиляция естественная.

Механическая вентиляция предусмотрена на пищеблоке в варочном цехе, в комбинированной мастерской, в кабинете химии – вытяжной шкаф, в кабинете информатики – механический вентилятор.

Паспорта на вентсистемы представлены. Замеры эффективности работы вентсистем проведены в июне 2017 г.

По фактическому адресу с. Култук, ул. Молодежная, 17-2: отопление водяное из котла, нагреваемого печью, отопительная система представлена трубами, в каждом помещении структурного подразделения. Температурный режим, режим проветривания соблюдается.

В период проведения проверки исследованы параметры микроклимата в 2х учебных кабинетах и в комнате отдыха, все измерения микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам (протокол лабораторных измерений № 1016 от 20.04.18., выданный ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе

Соблюдение требований к естественному освещению.

По фактическому адресу с. Новожилкино, ул. Мира, 12:

Все учебные помещения имеют естественное освещение. В кабинетах обеспечено левостороннее боковое освещение. В спортивном зале применяется двустороннее боковое естественное освещение.

В учебных кабинетах на окнах предусмотрены вертикальные жалюзи и тканевые шторы, которые при необходимости сдвигаются в простенок, что соответствует СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 7.1.8.

По фактическому адресу с. Култук, ул. Молодежная, 17-2: Все учебные помещения имеют естественное освещение.

Соблюдение требований к искусственному освещению.

По фактическому адресу с. Новожилкино, ул. Мира, 12:

Во всех учебных кабинетах общеобразовательного учреждения обеспечиваются уровни искусственной освещенности в соответствии с гигиеническими требованиями к искусственному освещению.

В учебных помещениях применена система общего освещения, которая обеспечивается потолочными светильниками с защитной арматурой. Кабинеты оснащены люминесцентными лампами и энергосберегающими лампами с белым спектром светоизлучения.

В учебных помещениях предусмотрено раздельное включение линий светильников. отдельное включение светильников над доской.

Перегоревшие лампы меняются своевременно.

Неисправные, перегоревшие энергосберегающие и люминесцентные лампы хранятся в специально выделенном помещении (в подвале).

Представлен договор № 156А/2018 от 15.01.2018 г. с ИП Митюгин А.В. на сбор, транспортирование и утилизацию ламп ртутных

По фактическому адресу с. Култук, ул. Молодежная, 17-2: Применена система искусственного и естественного освещения. 18.04.2018 г. были произведены замеры освещенности в учебных кабинетах. В соответствии с протоколом № 1015 от 20.04.2018 г. измеренные уровни освещенности 15 кабинетов в с. Новожилкино и в соответствии с протоколом № 1017 от 20.04.2018 г. 1 кабинета в д. Култук не соответствуют п. 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10. В учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности должны соответствовать следующим нормам: на рабочих столах - 300 - 500 лк

Соблюдение требований к водоснабжению и канализации

По фактическому адресу с. Новожилкино, ул. Мира, 12:

В здании общеобразовательного учреждения оборудована централизованная система хозяйственно-питьевого водоснабжения от сетей поселка (поселковая скважина).

Канализационная система представлена герметичным выгребом объемом 83 куб.м., внутренней канализационной сетью.

На момент проверки все сети в рабочем состоянии, порывов, течи сетей не обнаружено. В школе предусмотрено холодное и горячее централизованное водоснабжение, которым обеспечены все необходимые помещения.

Предусмотрены резервные источники горячего водоснабжения (электроводонагреватели) на пищеблоке, в медицинском кабинете.

Школа обеспечена питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды питьевого водоснабжения по микробиологическим показателям, проба питьевой воды, отобранная 18.04.18. в моечной пищеблока соответствует гигиеническим нормативам, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 1705 от 27.04.18.

По фактическому адресу с. Култук, ул. Молодежная, 17-2: структурное подразделение обеспечено холодным водоснабжением от сетей с. Култук (от скважины). В здании начальной школы имеется одна раковина, оборудованная в бытовой комнате; от раковины предусмотрен канализационный сток в выгреб. Раковина обеспечена холодной водой, водонагревателя не установлено, что не соответствует п. 8.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 - при отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения в существующих зданиях общеобразовательных учреждений необходимо обеспечить непрерывную подачу холодной воды в помещения пищеблока, помещения медицинского назначения, туалеты, помещения интерната при общеобразовательном учреждении и дошкольного образования и устройства систем подогрева воды, п. 11.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель

Структурное подразделение обеспечено питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям к качеству и безопасности воды нецентрализованного водоснабжения по микробиологическим и санитарно-химическим (органолептическим) показателям, протоколом лабораторных испытаний № 1706 от 27.04.18., выдан ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе. Представлен контракт №Н 1/18 от 09.01.2018 г. с ООО «Сбыт ЖКХ» на откачку и вывоз ЖБО с п. Новожилкино и д. Култук. Согласно контракта ЖБО вывозятся ежемесячно.

Соблюдение требований к организации питьевого режима

По фактическому адресу с. Новожилкино, ул. Мира, 12: По фактическому адресу с. Култук, ул. Молодежная, 17-2:

Питьевой режим в образовательном учреждении организован. В обеденном зале в доступном для учащихся месте установлена бутилированная вода. Предусмотрен диспенсер, установлен поднос с чистыми стаканами, грязные стаканы сдаются в расположенное в непосредственной близости окно для сдачи грязной посуды.

Таким же образом питьевой режим организован в начальных классах, библиотеке. Кроме того, на каждом этаже оборудованы стационарные питьевые фонтанчики, имеющие ограничительные кольца, со струей воды не менее 10 см.

Соблюдение требований к режиму образовательного процесса

По фактическому адресу с. Новожилкино, ул. Мира, 12 и по фактическому адресу с. Култук, ул. Молодежная, 17-2:

04.05.18. установлено, что согласно заключения о не соответствии расписания уроков санитарно-эпидемиологическим требованиям № 30и/0115 от 04.05.18. (выдано специалистами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе.) представленное расписание уроков на 2018 учебный год МБОУ «Новожилкинской СОШ» не соответствует санитарным нормам: Облегченный учебный день в 1а, 1б, 3б, 6б, 7-м.8а, 8б, 9-м, 10-м, 11-м классах приходится на понедельник, что не соответствует требованиям приложения 3 к СанПиН 2.4.2821-10 (с изменениями). Трудные предметы проводятся: в 5-х классах 1-ми уроками, в 6б 1-м уроком. В 7 классе 5-6-м уроками. В 8а классе 1-м уроком, в 9 классе 1-м и 5-м уроками, что не соответствует требованиям п.10.8. СанПиН 2.4.2821-10 (с изменениями)

При проведении проверки установлено, что с целью профилактики утомления, нарушения осанки и зрения с обучающимися на уроках проводятся физкультминутки в зависимости от сложности предмета 1 или 2 раза, что соответствует СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 10.17., приложение 4 и приложение 5.

Соблюдение требований к организации медицинского обслуживания обучающихся и прохождению медицинских осмотров работниками школы

По фактическому адресу с. Новожилкино, ул. Мира, 12:

Медицинское обслуживание учащихся осуществляет фельдшер по договору с ОГБУЗ «Усольская городская больница». Проведено обследование детей 1-4 классов на гельминтозы в сентябре 2017 г. Вакцинацию осуществляют на базе амбулатории села.

Медицинский кабинет располагается на втором этаже здания школы, состоит из 2-х помещений: приёмного и процедурного (прививочного). Внутренняя отделка всех помещений лаборатории выполнена в соответствии с их функциональным назначением, устойчива к многократному действию моющих и дезинфицирующих средств. Медицинский блок обеспечен централизованным водоснабжением, канализацией, отоплением, освещением. В качестве резервного источника горячего водоснабжения предусмотрен э/водонагреватель. Все помещения имеют естественное и искусственное освещение. Приборы искусственного освещения обеспечены защитной арматурой.

В приёмном кабинете установлен рабочий стол, шкаф для медицинской документации, весы напольные, ростомер, медицинская кушетка, оборудована умывальная раковина для мытья рук. Для мытья рук применяется жидкое мыло, вытирают руки одноразовым полотенцем. В прививочном установлен холодильник для иммунобиологических препаратов, медицинский шкаф, медицинская кушетка, складная ширма. Медицинская мебель выполнена из материалов устойчивых к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Бактерицидный облучатель предусмотрен для обеззараживания воздуха в помещении прививочного кабинета, установлен по ходу движения воздуха. Представлен договор № 31 на медицинское обслуживание воспитанников и обучающихся от 30.12.2014 срок действия по 31.12.2019 г.

По фактическому адресу с. Кулгук, ул. Молодежная, 17-2: медицинское обслуживание детей осуществляется на базе близрасположенного ФАП (не более 25м. от здания школы).

При проведении проверки проведена экспертиза личных медицинских книжек персонала учреждения. В соответствии с актом проверки от 03.05.2018 г. установлено: Согласно представленному списку численность работников Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новожилкинская средняя общеобразовательная школа» составляет 51 человек, на проверку 20.04.2018 г. представлены все ЛМК. Профессиональная гигиеническая подготовка пройдена всеми сотрудниками, подлежащих обучению. Выявлены нарушения сроков и полноты прохождения профилактического осмотра: в ЛМК Быргазовой Н.С., Федорев Е.С., Сычевой Е.П., отсутствуют сведения по ревакцинации против дифтерии, в ЛМК Кураленко Т.М. отсутствуют сведения по иммунизации против гепатита В., Форма внесения сведений в ЛМК о вакцинации против гепатита В не позволяет дать оценку законченности иммунизации (Варенчук А.И., Бунтов Д.А., Киреева А.А.). Вышеуказанные факты являются нарушениями требований:

- Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 11, 34, 35, 36;
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» (с изменениями), п.11.8., п.11.9.;
- Приказа Министерства здравоохранения РФ от 21марта 2014г. №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» с изменениями.

Соблюдение требований к санитарному содержанию территории и помещений

По фактическому адресу с. Новожилкино, ул. Мира, 12:

При проведении инструктажа с заведующей хозяйством установлено, все помещения учреждения подвергаются влажной ежедневной уборке с применением моющих средств. Туалеты, столовая, рекреации моются после каждой перемены. Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания уроков, в отсутствие

обучающихся, при открытых фрамугах. Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в помещении для хранения уборочного инвентаря (в местах недоступных для обучающихся).

Генеральная уборка всех помещений школы проводится 1 раз в месяц.

Уборочный инвентарь для уборки помещений промаркирован и закреплен за определенными помещениями, что соответствует п. 12.11. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, швабры, ветошь) имеет сигнальную маркировку (красного цвета), используется по назначению и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря в помещении для хранения уборочного инвентаря.

В туалетах ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с моющими и дезинфицирующими средствами. Раковины, унитазы, чистят с использованием чистящих и дезинфицирующих средств.

Моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, уборочный инвентарь имеются в необходимом количестве (дез.препарат «Део-хлор люкс»). Дезинфицирующие и моющие средства хранят в местах недоступных для обучающихся.

С целью предупреждения распространения воздушно-капельных инфекций проводятся обработки помещений с использованием дезинфицирующих средств, сквозные проветривания помещений.

Дератизация и дезинсекция проводится силами специализированной организации 2 раза в год (май, август). Методом опроса установлено, что заселенности насекомыми и грызунами нет. Контракт №28 на проведение санитарно-гигиенических мероприятий от 10.04.2018 г.

Соблюдение требований к организации питания

По фактическому адресу с. Новожилкино, ул. Мира, 12

Пищеблок расположен в цокольном этаже здания школы.

Организация питания предусмотрена в столовой с набором цехов и оборудования, предусматривающим работу на овощном и мясном сырье, с производством и реализацией блюд в соответствии с утвержденным меню.

Производственные цеха пищеблока включают: моечную для столовой и кухонной посуды, горячий цех, зону раздачи пищи, овощной цех, мясорыбный цех, цех хранения суточного запаса продуктов, раздевалка для персонала пищеблока, туалет для персонала пищеблока, предусмотрено складское помещение для сыпучих продуктов с установленными в нем холодильниками, комната хранения уборочного инвентаря.

Обеденный зал рассчитан на 100 посадочных мест: установлено 26 четырехместных столов. Обеденные столы и стулья имеют покрытие, устойчивое к воздействию моющих и дезинфицирующих средств (покрыты пластиком).

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов персоналом пищеблока.

Все цеха столовой обеспечены горячим и холодным водоснабжением. Для мытья рук перед входом в обеденный зал оборудовано 10 раковин с подводом холодного и горячего водоснабжения через смесители; умывальные раковины обеспечены мылом. Возле раковин оборудовано 2 электрополотенца, на момент проверки в исправном состоянии. Количество раковин и электрополотенец соответствует нормативам (п. 3.4. СанПиН 2.4.5.2409-08).

Для искусственного освещения применяются светильники (люминесцентные лампы) с влагопылезащитной арматурой.

В обеденном зале вывешено меню, утвержденное директором школы, что соответствует п.6.24. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Перечень технологического оборудования горячего цеха: жарочный шкаф (пекарский) на 3 духовки, 2 электрические печи (на 8 конфорок), электрокотел, кипятильник, электроводонагреватель, линия мармита, электроплита. Имеется овощепротирочная машина

для готовой продукции для приготовления картофельного пюре, что соответствует п. 8.22. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Технологическое и холодильное оборудование пищеблока согласно «Акту технического состояния» ООО «Техсервис» от 01.03.2018г. соответствует паспортным характеристикам и находится в исправном состоянии и пригодно к эксплуатации. Представлен «Акт технического состояния» от 04.04.2018г. на 2 холодильные витрины, установленные в складе овощей, переданных временно до 01.07.2018г. МБОУ «Новожилкинская СОШ» потребителем обществом «Усольский совхоз робкооп» (акт передачи от 03.04.2018г.). Согласно данному акту холодильные витрины находятся в исправном состоянии и пригодны к эксплуатации.

Набор производственных цехов, обеспеченность производственными столами, моющим оборудованием для обработки сырья и пищевых продуктов позволяет разделить обработку сырой и готовой продукции и различных видов сырья для работы с сырыми овощами, мясными полуфабрикатами, рыбой, курицей. В овощном цехе имеется 2 мойки для первичной и вторичной обработки овощей, стол для сырых овощей, картофелечистка и овощерезка. В мясо-рыбном цехе имеются мойки для сырого мяса и сырой рыбы, сырой курицы; столы для сырой рыбы, сырого мяса, сырой курицы. В горячем цехе установлена раковина для овощей, не подлежащих термической обработке, фруктов и зелени, стол для их нарезки. В цехе готовой продукции установлена раковина для промывки крупы, тары консервированной продукции.

Основная часть столов цельнометаллических, стол для нарезки овощей, не подлежащих термической обработке, стол для хранения разделочного инвентаря в мясорыбном цехе имеют пластиковое покрытие. Все столы промаркированы.

Для повторного мытья овощей имеются душлагаи.

Для изготовления картофельного (овощного) пюре имеется протирочная машина.

Обеспеченность разделочным инвентарем соответствует нормативным требованиям, весь инвентарь промаркирован. Разделочные доски – деревянные, гладко выструганные, без трещин, щелей и зазоров. Хранение разделочного инвентаря производится на рабочих местах на столах, ножей на магнитных держателях над столами.

Во всех цехах, установлены раковины для мытья рук персонала с подводкой холодной и горячей воды. Полотенца по количеству персонала имеются, хранение осуществляется на настенных крючках в районе раковин.

Горячий цех, моечная оборудованы вытяжной вентиляцией с механическим побуждением. Над электроплитой, жарочным шкафом, мойкой столовой посуды установлены вытяжные зонты. При присоединении моечного оборудования к канализации в мясо-рыбном, горячем, овощном цехах в моечной пищеблока обеспечен воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки

Объемно-планировочные и конструктивные решения, набор помещений и оборудования, расстановка оборудования позволяют соблюдать последовательность (поточность) технологических процессов приготовления блюд в пищеблоке.

Поточность движения чистой и грязной посуды соблюдается: грязная посуда поступает в моечную через окно из обеденного зала; чистая столовая и кухонная посуда поступает в горячий цех через вход между горячим цехом и моечной; грязная кухонная посуда поступает в моечную через отдельный вход с коридора.

Все оборудование: холодильники, моечное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь пищеблока промаркированы. Холодильное оборудование оснащено термометрами. Температурный режим в холодильном оборудовании на момент обследования соблюдается, журнал контроля температурного режима ведётся.

Суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике, установленном в цехе готовой продукции, в пластмассовых контейнерах.

Выделен и промаркирован тазик для кипячения посуды для отбора суточных проб: стеклянных банок и ложек. Чистые банки хранятся на подносе на столе готовой продукции.

Мытье столовой и кухонной посуды осуществляется в одной моечной. Моечное оборудование промаркировано, с указанием назначения каждой мойки и ее объемной вместимости, имеются пробки из полимерных материалов, мерники для моющих средств. Мытье тарелок осуществляется в 3-х секционной ванной: в первой и второй секциях посуда моется с добавлением моющих средств при температуре 45 градусов, в третьей секции производится ополаскивание посуды с помощью металлической сетки посредством гибкого шланга с душевой насадкой при температуре 65градусов. Столовые приборы и стаканы моются и ополаскиваются посредством гибкого шланга с душевой насадкой в двухсекционной мойке. Стаканы ополаскиваются с помощью металлической сетки. Столовые приборы после ополаскивания и сушки прокаливаются в духовке в металлических кассетах.

Для мытья кухонной посуды имеется двухсекционная ванна: в первой секции – мытьё с добавлением моющих средств при температуре 45градусов, во второй – ополаскивание горячей проточной водой при температуре 65градусов.

В районе моечного оборудования вывешены инструкции о правилах мытья посуды, с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств и температурных режимов воды в ваннах.

Запас моющих и дезинфицирующих средств обеспечен; хранение основного запаса осуществляется в шкафу для хранения уборочного инвентаря пищеблока. Запас моечных и дезосредств на текущие расходы хранится на специальной полке в моечной.

Для мытья столовой и кухонной посуды и столовых приборов выделена отдельная ветошь; обработка осуществляется в соответствии с п.5.16. СанПиН 2.4.5.2409-08. Выделены отдельные промаркированные емкости для дезинфекции и хранения чистой ветоши.

Чистая столовая посуда сушится и хранится на металлических стеллажах на ребре; стаканы – на металлических стеллажах или на столе для чистой посуды на подносах. Хранение кухонной посуды осуществляется на металлических стеллажах в моечной. Столовые приборы хранятся в металлических ящиках-кассетах ручками вверх. Столовые приборы в кассетах подвергаются прокаливанию в духовке после мытья и ополаскивания.

Кухонная посуда хранится на металлических стеллажах. Расстояние нижней полки стеллажей от пола – 50см. Стеллажи выполнены из металлических листов с продольными отверстиями.

Для дезинфекции столовой посуды в случае карантина используется промаркированный бак с крышкой.

Столовая посуда в удовлетворительном состоянии: сколов, трещин, деформации посуды не выявлено. Тарелки – фарфоровые, часть стаканов фарфоровые, часть - стеклянные; столовые приборы – из нержавеющей стали. Согласно пояснительной записке обеспечен двойной комплект столовой посуды, что соответствует требованиям п.4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Кухонной посудой пищеблок обеспечен в необходимом количестве с учетом всех видов используемого сырья и готовой продукции, разнообразия изготавливаемых блюд. Посуда используется из нержавеющей стали и эмалированная. Кухонная посуда в удовлетворительном состоянии без сколов, трещин и деформаций.

Отходы собираются в специальные металлические вёдра, выносятся в мусоросборник через коридор и загрузочный вход.

Пищеблок обеспечен отдельным уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами в необходимом количестве. Хранение осуществляется в помещении для уборочного инвентаря пищеблока. Уборочный инвентарь используется по цеховому принципу, маркировка имеется. Для санитарной обработки технологического оборудования, производственных столов в каждом цехе предусмотрены промаркированные ёмкости и ветошь. Разработана схема цветовой маркировки для ветоши цехов.

Для персонала выделено по 3 комплекта спецодежды. Верхняя и спецодежда хранится в отдельных шкафах, установленных в помещении персонала.

Условия хранения продуктов (скоропортящихся, сыпучих и овощей):

Скоропортящаяся пищевая продукция хранится в холодильном оборудовании: для сырой продукции, установленном в складе, для готовой продукции – в цехе готовой продукции. Так в цехе готовой продукции установлены 2 холодильника: для суточных проб, для молочной продукции и гастрономии с масложировой продукцией в низкотемпературной части. В складе установлены морозильная камера «Рыба», холодильник «Колбаса» с мясными полуфабрикатами в низкотемпературной части, двухкамерный холодильник «Куры» и «Мясные полуфабрикаты».

Количество холодильного оборудования соответствует полному ассортименту пищевой продукции и продукции, требующей хранения в условиях холодильника.

Хранение сухих сыпучих продуктов и готовых к употреблению продуктов, не требующих хранения в условиях холодильника, осуществляется на складе, где установлены шкафы для бакалеи и для круп, поддон. Поверхность полок и поддонов доступна для влажной обработки и дезинфекции. Расстояние от поверхности поддона до пола - не менее 15см. Складское помещение оборудовано термометром и гигрометром.

Овощи хранятся на складе овощей, где установлено 4 поддона и 2 холодильные витрины (приобретены и установлены в ходе проверки). На отдельной полке в холодильной витрине в контейнере хранятся овощи, не подлежащие термической обработке, фрукты, зелень.

Для хранения хлеба в цехе готовой продукции установлен подвесной деревянный дырчатый шкаф. Имеется, раствор уксуса и щётка для обработки шкафа. Ржаной и пшеничный хлеб хранится на разных полках шкафа.

Ванны для мытья кухонной посуды обеспечены гибким шлангом с душевой насадкой для ополаскивания посуды.

С отобранных на пищеблоке 18.04.18. смывах на бактерии группы кишечной палочки (БГКП), последняя выделена с таза МВ, с кружек, с ковша кисель (протокол лабораторных исследований № 982 от 25.04.18., выдан ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе.), что свидетельствует о несоблюдении санитарно-гигиенического режима при мытье посуды, при обработке разделочного инвентаря, соблюдении правил личной гигиены, нарушение раздела V СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость, что соответствует п. 5.14. СанПиН 2.4.5.2409-08. При проведении инструктажа установлено, что уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Для уборки столов используется специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши. Обеденные столы убирает персонал пищеблока. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств. На пищеблоке 18.04.2018 г. отобрана проба дезсредства Ди-Хлор (раствор для обработки полов) в соответствии с экспертным заключением от 19.04.2018 г. в отобранном растворе занижена концентрация активного хлора, что может привести к возникновению и распространению инфекционных болезней, т.е. не обеспечиваются условия соблюдения п. 12.3. СанПиН 2.4.2821-10 Все помещения общеобразовательной организации подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены. Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению.

На момент проверки установлено, что масса порций мясных блюд для детей, занижена и 60

г вместо 80-100г по рекомендуемым нормативам (например, ежики мясные 18.04.18, т.е. занижен выход блюд, что не соответствует п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Таким образом, руководителем ослаблен контроль за организацией питания обучающихся, что не соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 14.1. (при организации питания нарушены раздела V, п. 6.9., СанПиН 2.3.2.1324-03)

Соблюдение требований к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

Для приготовления ассортимента блюд перспективного цикличного меню технологического, холодильного оборудования, набора цехов достаточно (работают на мясных полуфабрикатах высокой степени готовности, сырье: рыба, птица, овощном сырье, в питании не используются многокомпонентные салаты, включены только закуски и 1-2 компонентные салаты из вареных овощей).

На момент проверки установлено, что фрукты промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях варочного цеха в моечной ванне, что соответствует п. 8.13. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Условия хранения продуктов соблюдаются. Продукции с истекшим сроком годности, не выявлено, что соответствует п. 8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08. На момент проверки 18.04.2018 г. установлено, что в наличии имеется масло сливочное, хранится в морозильной камере холодильника при температуре -25 градусов. Дата изготовления 12.04.2018 г. При отборе проб данного масла обнаружено, что пачки масла слиплись между собой, края пачек помяты, нарушена целостность некоторых упаковок. В соответствии с протоколом № 1712 от 28.04.2018 г. проба масла не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по показателю микробиологической безопасности: КМАФАнМ и S.aureus, что свидетельствует о нарушении в процессе производства, и/или транспортирования, и/или хранения продукции. В ТО был представлен акт на списание масла сливочного, дата производства 12.04.2018 г. представлена товарная накладная на масло «Крестьянское» от 13.04.2018г., транспортная накладная отсутствует. В представленной товарной накладной не указаны условия транспортировки масла «Крестьянского», что не соответствует ст.19 ФЗ № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Обнаружение санитарно-показательных микроорганизмов и условно-патогенных микроорганизмов является показателем общей загрязненности пищевой продукции и может служить причиной пищевых отравлений и кишечных инфекций среди потребителей, что не соответствует, п. 6.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, составными частями здорового питания являются оптимальная качественная структура питания, гарантированная безопасность.

18.04.2018 г. была отобрана проба капусты белокочанной, производитель ООО «Фрулли» Краснодарский край, представлена декларация соответствия, 23.04.2018 г. выдано экспертное заключение на основании протокола № 1711 от 23.04.2018 г. о несоответствии данной пробы требованиям ТР ТС 021/2011 по содержанию нитратов. В ТО представлен акт на списание капусты.

В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Установлены раковины для мытья рук во всех цехах с подводкой горячего и холодного водоснабжения через смесители. Все раковины для мытья рук обеспечены туалетным мылом, полотенцами для рук.

На каждого работника пищеблока имеется по 3 комплекта специальной санитарной одежды, что соответствует п.13.3. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Предусмотрены раздевалка, туалет, душевая для персонала пищеблока. В раздевалке предусмотрены отдельные закрывающиеся шкафы для санитарной одежды и отдельно для домашней (верхней) одежды.

Соблюдение санитарных правил на пищеблоке

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, что соответствует п. 14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале «бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой, что соответствует п. 14.7. СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой, что соответствует п. 14.10. СанПиН 2.4.5.2409-08.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Суточная проба оставлена в полном объеме, хранится в холодильнике, установленном в цехе суточного запаса продуктов при температуре + 6 °С.

По фактическому адресу с. Кулдук, ул. Молодежная, 17-2 пищеблока нет. Со слов учителя начальных классов структурного подразделения Бунтовой Н.В. дети питаются бутербродами с сыром, булочками, печеньем, принесенными из дома. В структурном подразделении вышеперечисленные бутерброды хранятся в холодильнике, для приготовления чая используются электрочайник, одноразовые стаканы.

В Территориальный отдел 08.05.2018г. на рассмотрение представлены должностная инструкция директора школы, приказ о назначении на должность директора Вайвада Т.С.

Вывод: по уровню санитарно-эпидемиологического благополучия по результатам проверки объект остается во 2 группе СЭБ по причине не соответствия действующим СанПиН.

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов); (с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее СанПиН 2.4.2.2821-10), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08), 8

18.04.2018 г. с 10 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. по фактическому адресу Усольский район, с. Новожилкино, ул. Мира, 12:

- Туалеты частично оборудованы кабинками с дверями, нет дверей в туалетах 2 этаж
туалет мальчиков (2 двери)
2 этаж туалет девочек (2 двери)
3 этаж туалет мальчиков (2 двери)
3 этаж туалет девочек (2 двери), что не соответствует п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10
- В соответствии с протоколом № 1015 от 20.04.2018 г. измеренные уровни освещенности 15 кабинетов в с. Новожилкино и в соответствии с протоколом № 1017 от 20.04.2018 г. 1 кабинета в д. Кулдук не соответствуют п. 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10. В учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности должны соответствовать следующим нормам: на рабочих столах - 300 - 500 лк
- 04.05.18. установлено, что согласно заключения о не соответствии расписания уроков санитарно-эпидемиологическим требованиям № 30и/0115 от 04.05.18. (выдано

специалистами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе.) представленное расписание уроков на 2018 учебный год МБОУ «Новожилкинской СОШ» не соответствует санитарным нормам: Облегченный учебный день в 1а, 1б, 3б, 6б, 7-м.8а, 8б, 9-м, 10-м, 11-м классах приходится на понедельник, что не соответствует требованиям приложения 3 к СанПиН 2.4.2821-10 (с изменениями). Трудные предметы проводятся: в 5-х классах 1-ми уроками, в 6б 1-м уроком. В 7 классе 5-6-м уроками. В 8а классе 1-м уроком, в 9 классе 1-м и 5-м уроками, что не соответствует требованиям п.10.8. СанПиН 2.4.2821-10 (с изменениями)

4. Выявлены нарушения сроков и полноты прохождения профилактического осмотра: в ЛМК Быргасовой Н.С., Федорец Е.С., Сычевой Е.П., отсутствуют сведения по ревакцинации против дифтерии, в ЛМК Кураленко Т.М. отсутствуют сведения по иммунизации против гепатита В., Форма внесения сведений в ЛМК о вакцинации против гепатита В не позволяет дать оценку законченности иммунизации (Варенчук А.И., Бунтов Д.А., Киреева А.А.). Вышеуказанные факты являются нарушениями требований:
 - Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 11, 34, 35, 36;
 - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» (с изменениями), п.11.8., п.11.9.;
 - Приказа Министерства здравоохранения РФ от 21марта 2014г. №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» с изменениями.

5.С отобранных на пищеблоке 18.04.18. смывах на бактерии группы кишечной палочки (БГКП), последняя выделена с таза МВ, с кружек, с ковшов кисель (протокол лабораторных исследований № 982 от 25.04.18 ., выдан ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе.), что свидетельствует о несоблюдении санитарно-гигиенического режима при мытье посуды, при обработке разделочного инвентаря, соблюдении правил личной гигиены, нарушение раздела V СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. На пищеблоке 18.04.2018 г. отобрана проба дезсредства Ди-Хлор (раствор для обработки полов) в соответствии с экспертным заключением от 19.04.2018 г. в отобранном растворе занижена концентрация активного хлора, что может привести к возникновению и распространению инфекционных болезней, т.е. не обеспечиваются условия соблюдения п. 12.3. СанПиН 2.4.2821-10 Все помещения общеобразовательной организации подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены. Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению.
6. На момент проверки установлено, что масса порций мясных блюд для детей, занижена и 60 г вместо 80-100г по рекомендуемым нормативам (например, ежики мясные 18.04.18, т.е. занижен выход блюд, что не соответствует п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.
7. Руководителем ослаблен контроль за организацией питания обучающихся, что не соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 14.1. (при организации питания нарушены раздела V, п. 6.9., СанПиН 2.3.2.1324-03)
8. На момент проверки 18.04.2018 г. установлено, что в наличии имеется масло сливочное, хранится в морозильной камере холодильника при температуре -25

градусов. Дата изготовления 12.04.2018 г. При отборе проб данного масла обнаружено, что пачки масла слиплись между собой, края пачек помяты, нарушена целостность некоторых упаковок. В соответствии с протоколом № 1712 от 28.04.2018 г. проба масла не соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 по показателю микробиологической безопасности: КМАФАнМ и S.aureus, что свидетельствует о нарушении в процессе производства, и/или транспортирования, и/или хранения продукции. В ТО был представлен акт на списание масла сливочного, дата производства 12.04.2018 г. представлена товарная накладная на масло «Крестьянское» от 13.04.2018г., транспортная накладная отсутствует. В представленной товарной накладной не указаны условия транспортировки масла «Крестьянского», что не соответствует ст.19 ФЗ № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Обнаружение санитарно-показательных микроорганизмов и условно-патогенных микроорганизмов является показателем общей загрязненности пищевой продукции и может служить причиной пищевых отравлений и кишечных инфекций среди потребителей, что не соответствует, п. 6.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, составными частями здорового питания являются оптимальная качественная структура питания, гарантированная безопасность.

18.04.2018г. с 12 час. 30 мин. до 14 час. 00 мин. по фактическому адресу с. Култук, ул. Молодежная, 17-2:

9. Раковина в помещении школы обеспечена холодной водой, водонагревателя не установлено, что не соответствует п. 8.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 - при отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения в существующих зданиях общеобразовательных учреждений необходимо обеспечить непрерывную подачу холодной воды в помещения пищеблока, помещения медицинского назначения, туалеты, помещения интерната при общеобразовательном учреждении и дошкольного образования и устройства систем подогрева воды, п. 11.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель

10. на полах в классах не установлено плинтуса, в результате имеются щели, что не соответствует п. 4.29. СанПиН 2.4.2.2821-10. - Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений.

11. для детей предусмотрены надворные туалеты. Из-за частичного отсутствия системы внутренней канализации в здании структурного подразделения не предусмотрены теплые туалеты для учащихся, что не соответствует п.8.5 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Ответственный за вышеуказанные нарушения обязательных требований директор МБОУ Новожилинская СОШ Вайвада Татьяна Сергеевна

Таким образом, директором МОУ нарушены требования ст. 11, ст. 28 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».


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, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

_____ (подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы: протоколы лабораторных исследований (перечислены в тексте акта).

Подписи лиц, проводивших проверку:

Ведущий специалист-эксперт
Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Иркутской области
в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе



Руденькая А.А.

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

Директор МОУ Новожилинская СОШ Вайвада Татьяна Сергеевна 

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

08 мая 2018г.

_____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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

Один экземпляр акта проверки на _____ страницах с копиями приложений направлен за исх. № _____ от _____ 20__ г. посредством почтовой связи с уведомлением о вручении

_____ (наименование юридического лица или индивидуального предпринимателя)

по адресу _____

(заполняется в случаях, установленных ч. 4 ст. 16 Федерального закона № 294-ФЗ)

Копия акта проверки направлена в прокуратуру _____
(согласно ч. 6 ст. 16 Федерального закона № 294-ФЗ направляется в случаях, если проверка подлежала согласованию с прокурором)

Исх. № _____ от _____ 20__ г.

Материалы (акт проверки № 000755 от 08.05.2018г.) приняты.

Начальник ТО Управления Роспотребнадзора
по Иркутской области
в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе
Главный государственный санитарный врач
по г. Усолье-Сибирское и Усольскому району

(должностное лицо, уполномоченное руководителем
Управления)

(дата)

(подпись)

А.В. Пешков

(фамилия, имя, отчество)

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
« Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) по Иркутской области в г. Усолье-
Сибирское и Усольском районе»

Предписание № 59/22
должностного лица, уполномоченного осуществлять
государственный надзор в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека

«08» мая 2018 г.

г. Усолье-Сибирское

Ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Иркутской области в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе Руденькая Анна Анатольевна
(Фамилия, инициалы должностного лица)
при обследовании МБОУ «Новожилкинская СОШ»
(наименование)
расположенного по адресу: Иркутская область, Усольский район, с. Новожилкино, ул. Мира,
12; Усольский район, с. Култук, ул. Молодежная, 17-2.
руководитель Вайвада Татьяна Сергеевна
акт № 000755 плановой выездной проверки от «08» мая 2018г.,
при рассмотрении представленных документов _____
(перечислить рассмотренные документы)

УСТАНОВИЛ:

Выявлены нарушения законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического
благополучия человека: условия, создающие угрозу возникновения и распространения
инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, выявлены
нарушения обязательных требований или требований, установленных
муниципальными правовыми актами: (нужное подчеркнуть)

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации
обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее СанПиН 2.4.2.2821-10), СанПиН
2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в
общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального
образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08),

По фактическому адресу Усольский район, с. Новожилкино, ул. Мира, 12:

18.04.2018 г. с 10 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. по фактическому адресу Усольский
район, с. Новожилкино, ул. Мира, 12:

- Туалеты частично оборудованы кабинами с дверями, нет дверей в туалетах 2 этаж туалет мальчиков (2 двери)
2 этаж туалет девочек (2 двери)
3 этаж туалет мальчиков (2 двери)
3 этаж туалет девочек (2 двери), что не соответствует п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10
- В соответствии с протоколом № 1015 от 20.04.2018 г. измеренные уровни освещенности 15 кабинетов в с. Новожилкино и в соответствии с протоколом № 1017 от 20.04.2018 г. 1 кабинета в д. Култук не соответствуют п. 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10. В учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности должны соответствовать следующим нормам: на рабочих столах - 300 - 500 лк
- 04.05.18. установлено, что согласно заключения о не соответствии расписания уроков санитарно-эпидемиологическим требованиям № 30и/0115 от 04.05.18. (выдано

специалистами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе.) представленное расписание уроков на 2018 учебный год МБОУ «Новожилкинской СОШ» не соответствует санитарным нормам: Облегченный учебный день в 1а, 1б, 3б, 6б, 7-м, 8а, 8б, 9-м, 10-м, 11-м классах приходится на понедельник, что не соответствует требованиям приложения 3 к СанПиН 2.4.2821-10 (с изменениями). Трудные предметы проводятся: в 5-х классах 1-ми уроками, в 6б 1-м уроком. В 7 классе 5-6-м уроками. В 8а классе 1-м уроком, в 9 классе 1-м и 5-м уроками, что не соответствует требованиям п.10.8. СанПиН 2.4.2821-10 (с изменениями)

4. Выявлены нарушения сроков и полноты прохождения профилактического осмотра: в ЛМК Быргазовой Н.С., Федоренко Е.С., Сычевой Е.П., отсутствуют сведения по ревакцинации против дифтерии. В ЛМК Кураленко Т.М. отсутствуют сведения по иммунизации против гепатита В., Форма внесения сведений в ЛМК о вакцинации против гепатита В не позволяет дать оценку законченности иммунизации (Варенчук А.И., Бунтов Д.А., Киреева А.А.). Вышеуказанные факты являются нарушениями требований:
 - Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст. 11, 34, 35, 36;
 - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» (с изменениями), п.11.8., п.11.9.;
 - Приказа Министерства здравоохранения РФ от 21марта 2014г. №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» с изменениями.

5.С отобранных на пищеблоке 18.04.18. смывах на бактерии группы кишечной палочки (БГКП), последняя выделена с таза МВ, с кружек, с ковши кисель (протокол лабораторных исследований № 982 от 25.04.18 ., выдан ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе.), что свидетельствует о несоблюдении санитарно-гигиенического режима при мытье посуды, при обработке разделочного инвентаря, соблюдении правил личной гигиены, нарушение раздела V СанПиН 2.4.5.2409-08.

5. На пищеблоке 18.04.2018 г. отобрана проба дезсредства Ди-Хлор (раствор для обработки полов) в соответствии с экспертным заключением от 19.04.2018 г. в отобранном растворе занижена концентрация активного хлора, что может привести к возникновению и распространению инфекционных болезней, т.е. не обеспечиваются условия соблюдения п. 12.3. СанПиН 2.4.2821-10 Все помещения общеобразовательной организации подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены. Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению.
6. На момент проверки установлено, что масса порций мясных блюд для детей, занижена и 60 г вместо 80-100г по рекомендуемым нормативам (например, ежики мясные 18.04.18, т.е. занижен выход блюд, что не соответствует п. 6.9. СанПиН 2.4.5.2409-08.
7. Руководителем ослаблен контроль за организацией питания обучающихся, что не соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 14.1. (при организации питания нарушены раздела V, п. 6.9., СанПиН 2.3.2.1324-03)
8. На момент проверки 18.04.2018 г. установлено, что в наличии имеется масло сливочное, хранится в морозильной камере холодильника при температуре -25 градусов. Дата изготовления 12.04.2018 г. При отборе проб данного масла обнаружено, что пачки масла слиплись между собой, края пачек помяты, нарушена целостность некоторых упаковок. В соответствии с протоколом № 1712 от 28.04.2018 г. проба масла не соответствует

требованиям ТР ТС 033/2013 по показателю микробиологической безопасности: КМАФАнМ и S.aureus, что свидетельствует о нарушении в процессе производства, и/или транспортирования, и/или хранения продукции. В ТО был представлен акт на списание масла сливочного, дата производства 12.04.2018 г. представлена товарная накладная на масло «Крестьянское» от 13.04.2018г., транспортная накладная отсутствует. В представленной товарной накладной не указаны условия транспортировки масла «Крестьянского», что не соответствует ст.19 ФЗ № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Обнаружение санитарно-показательных микроорганизмов и условно-патогенных микроорганизмов является показателем общей загрязненности пищевой продукции и может служить причиной пищевых отравлений и кишечных инфекций среди потребителей, что не соответствует, п. 6.1. СанПиН 2.4.5.2409-08, составными частями здорового питания являются оптимальная качественная структура питания, гарантированная безопасность.

18.04.2018г. с 12 час. 30 мин. до 14 час. 00 мин. по фактическому адресу с. Култук, ул. Молодежная, 17-2:

9. Раковина в помещении школы обеспечена холодной водой, водонагревателя не установлено, что не соответствует п. 8.2. СанПиН 2.4.2.2821-10 - при отсутствии в населенном пункте централизованного водоснабжения в существующих зданиях общеобразовательных учреждений необходимо обеспечить непрерывную подачу холодной воды в помещения пищеблока, помещения медицинского назначения, туалеты, помещения интерната при общеобразовательном учреждении и дошкольного образования и устройства систем подогрева воды, п. 11.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель

10. на полах в классах не установлено плинтуса, в результате имеются щели, что не соответствует п. 4.29. СанПиН 2.4.2.2821-10. - Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений.

11. для детей предусмотрены надворные туалеты. Из-за частичного отсутствия системы внутренней канализации в здании структурного подразделения не предусмотрены теплые туалеты для учащихся, что не соответствует п.8.5 СанПиН 2.4.2.2821-10.

С целью устранения выявленных нарушений, руководствуясь Федеральным Законом № 294-ФЗ от 26.12.2008г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» и Положением о Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области

ПРЕДПИСАЛ:

№ п/п	Мероприятия по устранению выявленных нарушений	Срок исполнения
1	Оборудовать кабины туалетов дверями, в соответствии с п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10	20.08.2019г
2	<u>Привести уровни освещенности 15 кабинетов в с. Новожилкино и 1 кабинета в д. Култук в соответствие п. 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10.</u>	20.08.2019г
3 ✓	Расписание на 2018-2019 учебный год составить в соответствии с требованиями п.10.8. СанПиН 2.4.2821-10 (с изменениями)	20.08.2018г
4	В соответствии с п. 6.22. СанПиН 2.4.5.2409-08, для выполнения требований п. 6.19., п. 6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08 соблюдать перспективное цикличное меню, согласованное Главным государственным санитарным врачом в г.	С 01.09.2018 постоянно

	Усолье-Сибирское и Усольском районе и утвержденное руководителем учреждения.	
5 ✓	Устранить замечания выявленные в ходе проверок ЛМК	20.08.2018г
6 ✓	В соответствии с разделом V. СанПиН 2.4.5.2409-08 соблюдать режим мытья посуды и разделочного инвентаря.	01.09.2018 постоянно
7 ✓	Соблюдать режим разведения дезсредств	01.09.2018 постоянно
8 ✓	Для соблюдения п. 6.1. СанПиН 2.4.5.2409-08 вести учет соблюдения условий температурного режима доставки при приеме сырья на пищеблок.	01.09.2018 постоянно
9 ✓	Для соблюдения требований п. 8.2. СанПиН 2.4.2.2821-10, п. 11.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 установить в школе с. Култук водонагреватель для подачи воды к раковине в комнате отдыха.	20.08.2018г
10 ✓	Привести отделку полов в школе с. Култук в соответствие п. 4.29. СанПиН 2.4.2.2821-10.	20.08.2018г
11 ✓	В здании структурного подразделения предусмотреть систему внутренней канализации с оборудованием в здании теплых туалетов для учащихся и персонала (п.8.5 СанПиН 2.4.2.2821-10).	20.08.2018г

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на МБОУ «Новожилкинская СОШ» директора Вайвада Т.С.

(должность, фамилия, имя, отчество должностного лица, ПБЮОЛ или полное название юридического лица, на которое возлагается ответственность)

Подпись ответственного лица или представителя юридического лица

Директор МБОУ Новожилкинская СОШ Вайвада Т.С.
« 08 » мая 2018 г.

О выполнении Предписания необходимо сообщить в «Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе» по адресу: г. Усолье-Сибирское, ул. Ленина, 73. каб. № 21.

За невыполнение в установленный срок законного предписания должностного лица Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе об устранении нарушений ст. 19.5 КоАП РФ установлена административная ответственность.

Предписание может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством.

Ведущий специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Усолье-Сибирское и Усольском районе

(подпись)



А.А. Руденькая
(ФИО)

Копию получил « 08 » мая 2018г. ✓ Вайвада Т.С. Директор МБОУ Новожилкинская СОШ

Копия направлена за исх. № _____ от _____ 20 _____ г. посредством почтовой связи с уведомлением о вручении.