



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
по Кемеровской области – Кузбассу

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области-Кузбассе в городе Киселевске, в городе
Прокопьевске и Прокопьевском районе
(наименование территориального отдела)

« 13. » октября 2021 г., 14 час. 00 мин. № 755-21
(дата и время составления акта)

Кемеровская область- Кузбасс, Прокопьевский район, п.Октябрьский, пер.Школьный,6
(место составления акта)

Акт выездной плановой проверки

(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением заместителя руководителя (руководителя) Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области – Кузбассу в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе Кудрявцевой Натальей Николаевной (указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), федерального государственного контроля (надзора) в области защиты прав потребителей...

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) ведущим специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Кемеровской области-Кузбассу в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе Кудрявцевой Натальей Николаевной

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты:

указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

1) Вишнякова Наталья Борисовна-врач-эксперт филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, Прокопьевске и Прокопьевском районе; Певнева Наталья Ивановна-заведующая бактериологической лабораторией филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» городе Киселевске, Прокопьевске и Прокопьевском районе, Щегловская Марина Анатольевна- эксперт, врач филиала ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе, Карелина Екатерина Николаевна-врач по общей гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе;Гречкин Валентин Викторович эксперт-физик отделения ФФ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе, Брехова И.Н. – оператора ЭВМ

Аттестат аккредитации ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» 26.07.2017 RA.RU.710013 , выданный Федеральной службой по аккредитации; аттестатаккредитации ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области»(филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе)от 08.02.2017№ РОССТРУ.0001.510750.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Октябрьская основная общеобразовательная школа »е

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): Кемеровская область- Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер. Школьный,6

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемые лица: директор Младенова А.А.

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с « 01 » октября 2021 г., 10 час. 00 мин.

по « 13 » октября 2021 г., 14 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с ...

с « ___ » _____ г., _____ час. _____ мин.

по « ___ » _____ г., _____ час. _____ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

2 дня мин... (часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

- 1) осмотр
- 2) отбор проб (образцов)
- 3) экспертиза
- 4)

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с « 04 » октября 2021 г., 10 час. 00 мин.

по « 04 » октября 2021 г., 15 час. 00 мин.

по месту Кемеровская область-Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер. Школьный, 6

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

По результатам которого составлен: по результатам которого составлен:

протокол осмотра от 04.10.2021

протокол отбора проб от 04.10.2021

определение о назначении экспертизы от 04.10.2021

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: примерное меню, ежедневное меню, инструкции на дезинфицирующие средства, журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки, журналы фильтра сотрудников, журнал учета температуры и влажности на складе, гигиенический журнал, свидетельства о государственной регистрации на дезинфицирующие средства, личные медицинские книжки, прививочные сертификаты сотрудников, расписание занятий, списки детей начальных классов, протоколы проб №№12974 от 06.10.2021, 12900-13004 от 05.10.2021, 12975-12988 от 05.10.2021, 12972 от 05.10.2021, 12971 от 05.10.2021, 12973 от 08.10.2021г. ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе, экспертные заключения №943/005, №942/005, 941/003, 944/007 от 11.10.2021г.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа; 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки:
Наименование учреждения- Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Октябрьская основная общеобразовательная школа»

юридический адрес: Кемеровская область-Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер. Школьный,6

фактический адрес: Кемеровская область-Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер. Школьный,6

ИНН 4239005284

Свидетельство о государственной регистрации: 1024201889238

ОКВЭД 85.13 Образование основное общее

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Октябрьская основная общеобразовательная школа» размещается в здании, расположенном на земельном участке по адресу: Кемеровская область-Кузбасс, Прокопьевский район, п. Октябрьский, пер. Школьный,6

Проектная вместимость составляет 200 мест, фактически обучается 72 человек, перекомплекта нет ; в начальных классах обучается 35 чел. в 5-9 классах обучается 38 чел. Обучение проводится в первую смену.

В организации сформировано 7 классов комплектов, всего классов 9: начальное звено — 1,2,3,4, основное звено; 5,6,7,8,9;

13. Оценка оборудования и содержания территории:

Территория организации муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Октябрьская основная общеобразовательная школа» благоустроена, озеленена, имеется ограждение по всему периметру, что соответствует требованиям п.2.2.1. СП 2.4.3648-20.

Территория учреждения по периметру ограждена забором и зелеными насаждениями, территория в темное время суток имеет искусственное освещение, что соответствует требованиям п.2.2.1. СП 2.4.3648 – 20.

На территории оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки не превышают площадь основания контейнера на 1 м во все стороны, на площадке установлен контейнер с закрывающейся крышкой, что соответствует требованиям п.2.2.3. СП 2.4.3648 – 20.

Покрытие проездов, подходов и дорожек асфальтированное без дефектов, что соответствует требованиям п.2.2.4. СП 2.4.3648 – 20

Расположение на собственной территории построек и сооружений, функционально не связанных с деятельностью хозяйствующего субъекта не выявлено, что соответствует требованиям п.2.2.5. СП 2.4.3648 – 20.

На собственной территории организации, реализующей образовательные программы начального общего, основного общего образования, выделены - зона отдыха, физкультурно-спортивная зона и хозяйственная зона, что соответствует требованиям п.3.4.1. СП 2.4.3648 – 20.

На собственной территории не допускается скопление мусора. Уборка территории проводится ежедневно. Мусор собирается в мусоросборники, мусоросборники закрывают крышками. Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема, что соответствует п. 2.11.1. СП 2.4.3648 – 20.

На территории учреждения оборудованы две выгребные ямы со спуском сточных вод от здания учреждения. **Очистка проводится два раза в месяц, не допуская перелива на местность на основании договора .**

14. Оценка здания, помещений, оборудования и его размещения:

Здание МБОУ «Октябрьская основная общеобразовательная школа» отдельно стоящее одноэтажное, кирпичное здание эксплуатируется в соответствии с проектом, вместимость здания составляет 200 человек не превышает проектную.

Проектная вместимость составляет 200 мест, фактически обучается 72 человек, перекомплекта нет ; в начальных классах обучается 35 чел. в 5-9 классах обучается 38 чел. Обучение проводится в первую смену.

В организации сформировано 7 классов комплектов, всего классов 9: начальное звено — 1,2,3,4, основное звено; 5,6,7,8,9;

Вход в здание оборудован тамбуром, воздушно-тепловой завесой, что соответствует требованиям п. 2.4.1. СП 2.4. 3648-20.

Применяемые строительные и отделочные материалы используемые в отделке помещений моющих и дезинфицирующих средств, (подтверждению) соответствия, устойчивы к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п.2.5.1. СП 2.4.3648 – 20.

Полы не имеют дефектов и повреждений выполнены из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию (линолеум), что соответствует требованиям п.2.5.2. СП 2.4.3648 – 20.

Стены и потолок помещений не имеют дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, имеют отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п.2.5.2. СП 2.4.3648 – 20. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки влагостойкие.

Площадь учебных кабинетов без учета площади, необходимой для расстановки дополнительной мебели (шкафы, тумбы и другие) для хранения учебных пособий и оборудования рабочего места преподавателя, рассчитана следующим образом: 1 класс состоит из 10 учащихся, площадь кабинета составляет: 33,2 м² площадь на одного обучающегося 3,32 м² при фронтальных формах занятий составляет менее 2,5 м²; 2 класс состоит из 7 учащихся, площадь кабинета составляет: 34,5 м² площадь на одного обучающегося 4,92 м² при фронтальных формах занятий составляет менее 2,5 м²; 3 класс состоит из 9 учащихся площадь кабинета составляет: 32,7 м² площадь на одного обучающегося 3,63 м² при фронтальных формах занятий составляет менее 2,5 м²; 4 класс состоит из 8 учащихся площадь кабинета составляет: 27 м² площадь на одного обучающегося 3,37 м² при фронтальных формах занятий составляет менее 2,5 м², что соответствует требованиям п. 3.4.14. СП 2.4.3648-20. При организации групповых форм работы и индивидуальных занятий на одного обучающегося приходится не менее 3,5 м², что соответствует требованиям п. 3.4.14. СП 2.4.3648-20.

На первом этаже размещены два санитарных узла раздельные для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками с дверями и умывальниками для мытья рук. В туалете для девочек оборудовано два унитаза с кабинками, и две раковины(всего девочек 54), (при санитарной норме один унитаз на 20 девочек, одна раковина на 30 девочек), в туалете для мальчиков оборудовано два писсуара и один унитаз с кабинкой, две раковины-всего 18 мальчиков, (при санитарной норме 1 унитаз на 30 мальчиков и

один писсуар на 30 мальчиков, одна раковина на 30 человек). что не соответствует требованиям п.3.4.10. СП 2.4.3648-20, таблица № 6.4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». (не достаточно унитазов для девочек)

В санитарном узле для мальчиков и девочек унитазы оборудованы накладными сиденьями, что соответствует требованиям п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20.

Для персонала оборудована отдельная кабинка в санузле для девочек, что соответствует требованиям п.3.4.10. СП 2.4.3648-20. Подвальное помещение в образовательном учреждении отсутствует , что соответствует требованиям п.2.3.1. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Учебные помещения для занятий младшего школьного возраста в объектах хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего образования размещаются на первом этаже здания, что соответствует требованиям п.2.3.1. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Учреждение включает в себя следующие помещения: помещения для организации питания – обеденный зал, для оказания медицинской помощи имеется договор с ЦРБ Прокопьевского района(ФАП располагается на расстоянии 150м от здания), помещения для реализации образовательных программ (учебные комнаты – 9, спортивный зал,туалеты для девочек и мальчиков, помещение для хранения уборочного инвентаря), что соответствует требованиям п.2.3.1. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Кабинет информатики(технологическая лаборатория) расположен на 1 этаже - оборудован учебными столами, имеются 11 компьютеров. В помещении, где организовано рабочее место обучающегося , предусмотрено естественное и искусственное освещение, что соответствует требованиям п.3.5.15. СанПиН 2.4.3648 – 20.

15. Оценка водоснабжения и канализации:

Здание оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений, что соответствует требованиям п.2.6.1 СП 3648-20. Водоотведение сточных вод из здания проведено в специальные локальные очистные сооружения, находящиеся на территории школы, что соответствует требованиям п.2.6.1 СП 3648-20.

Холодным централизованным и горячим водоснабжением от водонагревательных приборов обеспечены помещения пищеблока, санитарные узлы для мальчиков и девочек, душевые при спортивном зале, что соответствует п. 3.4.13. СП 3648-20. Отсутствует на момент проверки подачи горячей воды к раковинам в кабинете химии ,отсутствует водоснабжение холодной и горячей воды в кабинетах начальных классах, что не соответствует п. 3.4.13. СП 3648-20. В учреждении для технических целей не установлен в туалетных помещениях отдельный водопроводный кран, что не соответствует п. 2.11.4. СП 2.4.3648-20.

Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде п.2.6.2. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-эпидемиологических мероприятий» о санитарно- химическом составу (жесткость превышает 1,4 раза от нормы); (протокол № 12974 от 06.10.2021 ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе).

Туалеты обеспечены подводкой горячей и холодной воды через смесители в соответствии с требованием п. 2.6.3. СП 2.4.3648-20.

Питьевой режим организуется посредством воды расфасованной в емкости 5 литровые бутылки на пищеблоке , имеется запас чистой стеклянной посуды, что соответствует п.2.6.6. СП 2.4.3648-20

16. Оценка естественного и искусственного освещения:

В помещениях учреждения обеспечивается наличие естественного бокового, верхнего освещения, что соответствует требованиям п.2.8.2. СП 3648-20, СанПиН 2.1.3684-21

Остекление окон выполнено из цельного стекла, трещины отсутствуют, чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения, что соответствует п.2.8.3. СП 2.4.3648-20.

Система общего освещения обеспечена потолочными люминесцентными светильниками, светодиодными лампами.

Согласно протоколу измерений освещенности ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе, в городе Киселевске, в городе Прокопьевске и Прокопьевском районе № 12972 от 05.04.2021 г.:

- уровни искусственной освещенности, измеренные в учебных кабинетах: № 1, № 2, № 3, № 14, № 6, № 7, № 8, № 9, № 10, № 11, № 12: от 310 до 685 ЛК при допустимом уровне не менее 300 ЛК, что соответствует п.п.: 2.8.1, 2.8.5. СП 2.4.3648-20;

- уровень искусственной освещенности в спортивном зале составляет от 280 до 315 ЛК при допустимом уровне не менее 200 ЛК, что соответствует таблице 5.54 СанПиН 1.2.3685-21.

Осветительные приборы имеют световые...

один писсуар на 30 мальчиков, одна раковина на 30 человек). что не соответствует требованиям п.3.4.10. СП 2.4.3648-20, таблица № 6.4. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». (не достаточно унитазов для девочек)
В санитарном узле для мальчиков и девочек унитазы оборудованы накладными сиденьями, что соответствует требованиям п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20.

Для персонала оборудована отдельная кабинка в санузле для девочек, что соответствует требованиям п.3.4.10. СП 2.4.3648-20.
Подвальное помещение в образовательном учреждении отсутствует, что соответствует требованиям п.2.3.1. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Учебные помещения для занятий младшего школьного возраста в объектах хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего образования размещаются на первом этаже здания, что соответствует требованиям п.2.3.1. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Учреждение включает в себя следующие помещения: помещения для организации питания – обеденный зал, для оказания медицинской помощи имеется договор с ЦРБ Прокопьевского района(ФАП располагается на расстоянии 150м от здания), помещения для реализации образовательных программ (учебные комнаты – 9, спортивный зал, туалеты для девочек и мальчиков, помещение для хранения уборочного инвентаря), что соответствует требованиям п.2.3.1. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Кабинет информатики(технологическая лаборатория) расположен на 1 этаже - оборудован учебными столами, имеются 11 компьютеров. В помещении, где организовано рабочее место обучающегося, предусмотрено естественное и искусственное освещение, что соответствует требованиям п.3.5.15. СанПиН 2.4.3648 – 20.

15. Оценка водоснабжения и канализации:

Здание оборудовано системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений, что соответствует требованиям п.2.6.1 СП 3648-20. Водоотведение сточных вод из здания проведено в специальные локальные очистные сооружения, находящиеся на территории школы, что соответствует требованиям п.2.6.1 СП 3648-20.

Холодным централизованным и горячим водоснабжением от водонагревательных приборов обеспечены помещения пищеблока, санитарные узлы для мальчиков и девочек, душевые при спортивном зале, что соответствует п. 3.4.13. СП 3648-20. Отсутствует на момент проверки подача горячей воды к раковинам в кабинете химии, отсутствует водоснабжение холодной и горячей воды в кабинетах начальных классов, что не соответствует п. 3.4.13. СП 3648-20. В учреждении для технических целей не установлен в туалетных помещениях отдельный водопроводный кран, что не соответствует п. 2.11.4. СП 2.4.3648-20.

Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде п.2.6.2. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-эпидемиологических мероприятий» о санитарно- химическом составе (жесткость превышает 1,4 раза от нормы); (протокол № 12974 от 06.10.2021 ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе).

Туалеты обеспечены подводкой горячей и холодной воды через смесители в соответствии с требованием п. 2.6.3. СП 2.4.3648-20.

Питьевой режим организуется посредством воды расфасованной в емкости 5 литровые бутылки на пищеблоке, имеется запас чистой стеклянной посуды, что соответствует п.2.6.6. СП 2.4.3648-20

16. Оценка естественного и искусственного освещения:

В помещениях учреждения обеспечивается наличие естественного бокового, верхнего освещения, что соответствует требованиям п.2.8.2. СП 3648-20, СанПиН 2.1.3684-21

Остекление окон выполнено из цельного стекла, трещины отсутствуют, чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения, что соответствует п.2.8.3. СП 2.4.3648-20.

Система общего освещения обеспечена потолочными люминесцентными светильниками, светодиодными лампами.

Согласно протоколу измерений освещенности ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе, в городе Киселевске, в городе Прокопьевске и Прокопьевском районе № 12972 от 05.04.2021 г.:

- уровни искусственной освещенности, измеренные в учебных кабинетах: № 1, № 2, № 3, № 14, № 6, № 7, № 8, № 9, № 10, № 11, № 12: от 310 до 685 ЛК при допустимом уровне не менее 300 ЛК, что соответствует п.п.: 2.8.1, 2.8.5. СП 2.4.3648-20;

- уровень искусственной освещенности в спортивном зале составляет от 280 до 315 ЛК при допустимом уровне не менее 200 ЛК, что соответствует таблице 5.54 СанПиН 1.2.3685-21.

Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом - защитную, в помещениях пищеблока – пылевлагопроницаемую, что соответствует п.2.8.6. СП 2.4.3648-20.

Все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии и не содержат следы загрязнений, что соответствует требованиям п.2.8.9. СП 2.4.3648-20. Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы (установлены в учебных кабинетах: № 1, № 2, № 3, № 14, № 6, № 7, № 8) хранятся на складе в контейнере, их направляют на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации (договор с ООО «Русский лес» № 19.10/20-1 от 19.10.2020 г. на отходы I класса опасности: лампы ртутные, ртутно-кварцевые, люминесцентные, утратившие потребительские свойства, акт выполненных работ/оказанных услуг по договору № 19.10/20-1 от 19.10.2020 г. № 5663 от 23.12.2020 г.), что соответствует требованиям п. 2.8.10. СП 22.4.3648-20.

В учебных кабинетах обеспечивается боковое левостороннее естественное освещение, что соответствует требованиям п. 3.4.12. СП 2.4.3648-20.

17. Оценка отопления, вентиляции и воздушно-теплового режима:

Здание оборудовано системами отопления и вентиляции в соответствии с требованиями, предъявляемыми к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха в общественных зданиях и сооружениях согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Конструкция окон обеспечивает возможность проведения проветривания помещений в любое время года, что соответствует п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20.

С помощью системы отопления и вентиляции в помещениях обеспечиваются параметры микроклимата, воздухообмена, определенные требованиями гигиенических нормативов п.2.7.1. СП 2.4.3648-20.

Согласно протоколу измерений параметров микроклимата ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области – Кузбассе, в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе № 12971 от 05.10.2021

№1 класс	10	-	-	-	10	5	-	-	1	12				-	-	-	-	-	-
2 класс	7	-	-	-	4	3	-	3	2	6			4	-	-	-	-	-	-
3 класс	9	-	-	-	2	1	-	7	5	12				-	-	-	-	-	-
4 класс	8	-	-	-		-	-	2	1	2	6	4		-		8			-

Сравнительный анализ результатов измерений мебели и антропометрических данных учащихся начального общего образования показал, что имеющаяся мебель в учебных кабинетах не отрегулирована в соответствии с росто-возрастным особенностям детей:

- в кабинете для 1 класса для 10 детей не подобрана учебная мебель 2 группы (столы и стулья);
 - в кабинете для 2 класса для 7 детей не подобрана учебная мебель 2 группы (столы и стулья) и 3 группы (стулья);
 - в кабинете для 3 класса для 9 детей не подобрана мебель 2 группы (столы и стулья) и 3 группы (стулья);
- в кабинете для 4 класса для 8 детей не подобрана мебель 3 группы (стулья) и 4 группы мебели (стулья), что не соответствует требованиям п. 2.4.3 СанПиН 2.4.3648 – 20, таблица 6.2. СанПиН 1.2.3685-21

В учебных помещениях расстояние между рядами двухместных столов составляет от 50см (нормируемое не менее 50); между рядом столов и наружной продольной стеной 50 см; между рядом столов и внутренней продольной стеной либо шкафами. От первой парты до учебной доски 240см (нормируемое не менее 240 см), высота нижнего края учебной доски над полом 90 см, что соответствует требованиям (таблица 6.2.) СанПиН 1.2.3685-21.

19. Оценка набора помещений для организации питания, оборудования, содержания пищеблока

Количество мест -30 посадочных мест - обеденном зале обеспечивает организацию питания всех обучающихся в течение перемен. Число одновременно питающихся детей не превышает количество посадочных мест в обеденном зале, что соответствует требованиям п.3.4.3. СанПиН 2.4.3648 – 20.

В обеденном зале число посадочных мест не обеспечивает организацию одновременного питания для классов: 5, 6, 7, 8, 9, отсюда следует 38 учащихся не могут питаться одновременно, что не соответствует п. 3.4.3. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Перед обеденным залом установлено 2 умывальных раковины (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале) с подводкой холодного централизованного водоснабжения, горячая вода поступает от водогрейного устройства. Пищеблок располагается на первом этаже. Количество оборудованных посадочных мест в столовой - 30 мест, не соответствует количеству одновременно питающихся, что не соответствует требованиям п.3.4.3. СанПиН 2.4.3648 – 20.

На дату проверки 04.10.2021 на раковинах перед обеденным залом имеется жидкое мыло, и кожный антисептик для обработки рук, что соответствует требованиям п.2.3. СП 3.1/2.4. 3598-20.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение обеспечивают последовательность (поточность) технологических процессов, и исключают встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, что соответствует п.2.3.3. СанПиН 2.4.3648 – 20, п.2.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Отсутствует отдельное складское помещение, цех-мясо-рыбный,

Для обеззараживания воздуха на пищеблоке используется бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации этого оборудования, что соответствует требованиям п.2.4.6.2. СанПиН 2.4.3648 – 20, п.2.15. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Перечень оборудования производственных помещений пищеблока

Таблица 1

Наименование производственного помещения	Площадь м ²	Оборудование
Обеденный зал		- столы и стулья на 30 посадочных мест;
Горячий цех совмещен с моечной кухонной и столовой посуды	38	- 4х конфорочная электропечь с духовым шкафом; - вытяжной модуль над плитой; - пароконвектомат - стол для готовой продукции-2шт. - весы для готовой продукции-1шт - 3-х секционная моечная ванна для столовой посуды; - стеллаж из нержавеющей стали для чистой посуды – 2 шт; - Титан - 1 шт; - 2-х секционная моечная ванны кухонной посуды; - полка из нержавеющей стали для досок - 2-х секционная ванная для обработки овощей и фруктов - ванна для мытья рук повара - ванна для обработки круп - протирочная для готовой продукции.

Складское помещение совмещен с сырой продукцией	10	<ul style="list-style-type: none"> - стол для сырого мяса, рыбы; 1 шт; - стол для сырых овощей – 1 шт; - весы ГС; - моечная 2-х секционная (для мяса, рыбы) - холодильник «Бирюса» с Т -20гр. С (для мяса, рыбы; молоко, суточных проб); - холодильный Т -4,5гр. С (свежих овощей, вареных овощей); - морозильная камера с Т -18гр. С (для мясной продукции.); - морозильная камера для ягоды - шкаф деревянные для хранения (круп, сыпучих и т.д.) .
-------------------------------------------------	----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Пищеблок учреждения работает на полуфабрикатах, не предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещение, предназначенное для дготовки полуфабрикатов, холодный цех, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием, что не соответствует п. 2.4.6.1. СанПиН 2.4.3648 – 20.

В учреждении недостаточно производственных помещений и оборудования на пищеблоке (нет полноценного склада и оборудования для него (стеллажи, подтоварники); дготовочного цеха (состоящего из производственных столов, контрольных весов, среднетемпературных холодильных шкафов, овощерезательной машины), что не соответствует таблице 6.18 СанПиН 1.2.3685-21.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания, что соответствует требованиям п.2.4.6.2. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах, что соответствует требованиям п.2.4.6.2. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Не допускается использованием с дефектами разделочных досок для сырой и варенной продукции, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Складская зона для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование исправно и способным поддерживать температурный режим. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с хлебом, готовой продукцией, сырой продукции цельнометаллическое, что соответствует п 2.4.6.2. СанПиН 2.4.3648 – 20 . Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование частично маркируются в зависимости от назначения и используются в не соответствии с маркировкой, что не соответствует требованиям п.2.4.6.2. СанПиН 2.4.3648 – 20.(творог для запеканки протирается через дуршлаг с маркировкой «для круп»)

Оборудована система приточно-вытяжной вентиляции над тепловым оборудованием, что соответствуют требованиям п.2.12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ст.14.п.2.(1) Ст. 14. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Комиссией Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880

Обеденные залы оборудована столовой мебелью (столами, стульями,) без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует требованиям п.2.4.6.3. СанПиН 2.4.3648 – 20.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре до +7 °С, при норме +6 С, что не соответствует требованиям п 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. На момент обследования уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте стеллаже. Имеются ведра для уборки всех производственных помещений пищеблока, что соответствует требованиям п.2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

20. Организация профилактических и противоэпидемических мероприятий

Для обработки столовой посуды с применением дезинфицирующих средств методом замачивания имеется специально выделенная и промаркированная емкость, что соответствует требованиям п.2.3. СП 3.1/2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

Медицинская деятельность в хозяйствующих субъектах осуществляется на основании договора с поликлиникой, что соответствует требованиям п.9.2. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Для обеззараживания воздуха в производственных цехах пищеблока используются рециркуляторы «Кузбасс».

Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале протираются с использованием мыльно-содового раствора. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут, что соответствует требованиям п.2.11.2. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены. Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах, что соответствует требованиям п.2.11.2. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению, что соответствует п. 2.11.3. СанПиН 2.4.3648 – 20.

Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств.

Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств, что соответствует п. 2.11.4. СанПиН 2.4.3648 – 20. Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией, что соответствует п.2.11.6. СанПиН 2.4.3648 – 20.

В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности, что соответствует п.2.11.9. СанПиН 2.4.3648 – 20.

12. Оценка организации образовательного процесса и режима дня

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская ООШ» проведена оценка фактического рациона питания воспитанников по представленным копиям журнала бракеража готовой кулинарной продукции за 4 дня, утвержденного примерного 24-х дневного меню обедов и завтраков для обучающихся 1-4 классов на сентябрь-декабрь 2021 года «Школьное питание», разработанного по заказу Министерства образования и науки Кемеровской области, утвержденным директором, меню-требований Сборник рецептов, на основании которого разработано меню, на экспертизу не представлено.

Питание детей организовано на базе столовой учреждения муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская ООШ».

Количество детей - 72 человек, в начальной школе питается 35 человек, школа занимается в одну смену. Питание организовано по сменам в 1, 2, 3 перемены. В столовой оборудовано 30 посадочных мест.

Примерное 24-х дневное меню обедов и завтраков для обучающихся 1-4 классов на сентябрь 2021 года разработано «Школьное питание» по заказу Министерства образования и науки Кемеровской области. На момент проверки 04.10.2021г. питание детей осуществляется в не соответствии с примерным меню (так по меню выписаны фрукты, молочный коктейль, пряники по фактическому меню отсутствуют), что не соответствует 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню для питания учащихся предусмотрены свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд, что соответствует п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В фактическом меню с 01.10.2021 г. по 08.10.2021 г. суммарный объем блюд на завтрак превышен по приемам пищи: 01.10, 04.10, 05.10, 07.10; занижен на 02.10, 06.10, 08.10 - для детей с 7-12 лет (начальные классы), что не соответствует требованиям п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Таблица №1, Таблица №2.

Проведено контрольное взвешивание порций каши рисовой, фактический вес 194-200 грамм (согласно примерному меню вес одной порции 205 грамм), фактический вес порции не соответствует весу обозначенному в примерном меню, что не соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В обеденном зале имеется меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения. Меню утверждено руководителем организации, имеется отметка об утверждении меню, что соответствует п.8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил). Описание технологического процесса приготовления блюд, содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность, что соответствует п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд - варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами, что соответствует требованиям приложения 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности, сертификатов соответствия, декларации соответствия, документов ветеринарно-санитарной экспертизы), подтверждающих их качество и безопасность, документация сохраняется до срока окончания использования продукции, допускается к приему продукция только при наличии на продукции этикетки с маркировкой, что соответствует п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Вместе с тем на момент проверки на хранении имеется тазобедренный без голяшки бескостный отруб замороженный свиной, предоставленная ветеринарная справка на данный продукт не соответствует действительности, продукция в ветеринарной справке указана как свинина п/жирная замороженная и заявленный вес: 16,5 кг; «сухофрукты» хранились без декларации о соответствии, без маркировочного ярлыка; замороженная клубника, в декларации указан производитель: Китай, а на ярлыке производитель: Химки, что не отвечает требованиям п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Результаты контроля температурных режимов хранения в холодильном оборудовании заносятся в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» с указанием наименования производственного помещения, наименования холодильного оборудования и температурного режима. Установленное холодильное оборудование исправно, согласно акту поверки технического состояния оборудования от 26.02.2021 г. ООО «ЦИТО»: (молоко хранилось при температуре +7 °С, масло сливочное: -20°С, мясо: -18 °С, рыба -21 °С, ягода замороженная -20 °С, консервы +6°С) тем самым соблюдается температура хранения мясной продукции, молочной продукции, замороженной ягоды, что соответствует требованиям п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Нарушены условия хранения «абрикосов сушеных без косточки» на маркировочном ярлыке указана температура хранения от +5 °С до +20 °С; какао-порошок на маркировочном ярлыке указана температура хранения +18 °С ± 3 °С; «шиповник сушеный», вафли «Любимые» со сливками условия хранения от 18 до 21 °С температура хранения от +5 °С до +20°С; пряники «Полезные» температура хранения +11 °С до +20 °С, в складском помещении на момент проверки температура составляла +24 °С, что не соответствует п. 3.3.2. СанПиН 2.3.2.1324–03.

Суточные пробы на момент проверки хранились в холодильнике при температуре от +7 °С, что не соответствует п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент проверки 04.10.2021 года дефростация рыбы, размораживание проводится с 6 часов утра до 8 часов 30 минут в размере 6-7 кг, что не соответствует п. 3.1.7. (размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты не допускается) СанПиН 2.3.2.1324-03.

Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств.
Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств, что соответствует п. 2.11.4. СанПиН 2.4.3648 – 20. Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.
Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией, что соответствует п.2.11.6. СанПиН 2.4.3648 – 20.
В помещениях отсутствуют насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности, что соответствует п.2.11.9. СанПиН 2.4.3648 – 20.

12. Оценка организации образовательного процесса и режима дня

В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская ООШ» проведена оценка фактического рациона питания воспитанников по представленным копиям журнала бракеража готовой кулинарной продукции за 4 дня, утвержденного примерного 24-х дневного меню обедов и завтраков для обучающихся 1-4 классов на сентябрь-декабрь 2021 года «Школьное питание», разработанного по заказу Министерства образования и науки Кемеровской области, утвержденным директором, меню-требований Сборник рецептов, на основании которого разработано меню, на экспертизу не представлено.

Питание детей организовано на базе столовой учреждения муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Октябрьская ООШ».

Количество детей - 72 человек, в начальной школе питается 35 человек, школа занимается в одну смену. Питание организовано посменно в 1, 2, 3 перемены. В столовой оборудовано 30 посадочных мест.

Примерное 24-х дневное меню обедов и завтраков для обучающихся 1-4 классов на сентябрь 2021 года разработано «Школьное питание» по заказу Министерства образования и науки Кемеровской области. На момент проверки 04.10.2021г. питание детей осуществляется в не соответствии с примерным меню(так по меню выписаны фрукты, молочный коктейль, пряники по фактическому меню отсутствуют), что не соответствует 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В примерном меню для питания учащихся предусмотрены свежеприготовленные блюда, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд, что соответствует п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В фактическом меню с 01.10.2021 г. по 08.10.2021 г. суммарный объем блюд на завтрак превышен по приемам пищи: 01.10, 04.10, 05.10, 07.10; занижен на 02.10, 06.10, 08.10 - для детей с 7-12 лет (начальные классы), что не соответствует требованиям п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Таблица №1, Таблица №2.

Проведено контрольное взвешивание порций каши рисовой, фактический вес 194-200 грамм (согласно примерному меню вес одной порции 205 грамм), фактический вес порции не соответствует весу обозначенному в примерном меню, что не соответствует п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

В обеденном зале имеется меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения. Меню утверждено руководителем организации, имеется отметка об утверждении меню, что соответствует п.8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил). Описание технологического процесса приготовления блюд, содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность, что соответствует п.8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание обучающихся соответствует принципам сбалансированного питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд - варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключены продукты с раздражающими свойствами, что соответствует требованиям приложения 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности, сертификатов соответствия, декларации соответствия, документов ветеринарно-санитарной экспертизы), подтверждающих их качество и безопасность, документация сохраняется до срока окончания использования продукции, допускается к приему продукция только при наличии на продукции этикетки с маркировкой, что соответствует п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Вместе с тем на момент проверки на хранении имеется тазобедренный без голяшки бескостный отруб замороженный свиной, предоставленная ветеринарная справка на данный продукт не соответствует действительности, продукция в ветеринарной справке указана как свинина п/жирная замороженная и заявленный вес: 16,5 кг; «сухофрукты» хранились без декларации о соответствии, без маркировочного ярлыка; замороженная клубника, в декларации указан производитель: Китай, а на ярлыке производитель: Химки, что не отвечает требованиям п. 2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Результаты контроля температурных режимов хранения в холодильном оборудовании занесены в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» с указанием наименования производственного помещения, наименования холодильного оборудования и температурного режима. Установленное холодильное оборудование исправно, согласно акту поверки технического состояния оборудования от 26.02.2021 г. ООО «ЦИТО»: (молоко хранилось при температуре +7 °С, масло сливочное: -20°С, мясо: -18 °С, рыба -21 °С, ягода замороженная -20 °С, консервы +6°С) тем самым соблюдается температура хранения мясной продукции, молочной продукции, замороженной ягоды, что соответствует требованиям п. 2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648 – 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Нарушены условия хранения «абрикосов сушеных без косточки» на маркировочном ярлыке указана температура хранения от +5 °С до +20 °С; какао-порошок на маркировочном ярлыке указана температура хранения +18 °С ± 3 °С; «шиповник сушеный», вафли «Любимые» со сливками условия хранения от 18 до 21 °С температура хранения от +5 °С до +20°С; пряники «Полезные» температура хранения +11 °С до +20 °С, в складском помещении на момент проверки температура составляла +24 °С, что не соответствует п. 3.3.2. СанПиН 2.3.2.1324—03.

Суточные пробы на момент проверки хранились в холодильнике при температуре от +7 °С, что не соответствует п. 8.1.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На момент проверки 04.10.2021 года дефростация рыбы, размораживание проводится с 6 часов утра до 8 часов 30 минут в размере 6-7 кг, что не соответствует п. 3.1.7. (размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты не допускается) СанПиН 2.3.2.1324-03.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами, в меню используется витаминизированная продукция (кисель), что соответствует требованиям п. 8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Повар, калькулятор, кухонная, имеют личные медицинские книжки с отметками о прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, что соответствует п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

12. Оценка режима образовательного процесса.

Учебные занятия начинаются в 9 часов 00 минут, обучение проводят в первую смену, что соответствует требованиям п. 3.4.16. СП 2.4.3648 – 20

Учебный план состоит из: обязательной (урочной) части, факультативной (внеурочной) части. Максимальная недельная нагрузка в академических часах составила: во 2-4 классах – 26 часов занятия проводятся, в 5-9 классах 32-33-35-36 часов, что соответствует требованиям п. 3.4.16. СП 2.4.3648 – 20.

Образовательная недельная нагрузка равномерно распределена в течение учебной недели, при этом объем максимальной допустимой нагрузки в течение дня составляет:

- для обучающихся 1-х классов - 4 урока и 1 день в неделю – не более 5 уроков, за счет урока физической культуры;
- для обучающихся 2-4 классов – 5 уроков;
- для обучающихся 5-6 классов – не более 6 уроков;
- для обучающихся 7-9 классов - не более 7 уроков; что соответствует требованиям п. 3.4.16. СП 2.4.3648 – 20.

Продолжительность урока (академический час) во всех классах - 40 минут, в 1 классе используется «ступенчатый» режим обучения в первом полугодии в сентябре, октябре – по 3 урока в день по 35 минут каждый, в ноябре и декабре – по 4 урока 35 минут каждый, январь и май 4 урока по 40 минут каждый, что соответствует требованиям п.3.4.16. СП 2.4.3648-20.

Обучение в 1-м классе не осуществляется с соблюдением следующих дополнительных рекомендуемых требований: организована в середине учебного дня динамическая пауза продолжительностью 40 минут, что не соответствует требованиям п.3.4.16. СП 2.4.3648-20.

Обучающиеся, не имеют облегченный учебный день в среду или четверг для предупреждения переутомления и сохранения оптимального уровня работоспособности, что не соответствует требованиям п.3.4.16. СП 2.4.3648 – 20.

Продолжительность перемен между уроками в первую смену для 2-9 классов составляет 20 минут, вторая перемена 30 минут и последующие по 10 минут, что соответствует требованиям п. 3.4.16. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Лица, поступающие на работу пищеблока, имеют медицинские книжки с отметками о прохождении ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, что соответствует п. 2.21. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Результаты лабораторного контроля:

-смыывы с чистых поверхностей: отобрано проб-15, результат смыыва №12900-13004 от 05.10.2021. соответствуют требованиям Методических указаний по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами», протокол проб ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе

-пища готовая: отобрано проб-1, из них 1 соответствует по микробиологическим показателям соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011, протоколы ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в городе Киселевске, в городе Прокопьевске и Прокопьевском районе №12973 от 08.10.2021.

смыывы : отобрано проб-10, результаты смыывов соответствуют требованиям МКУ 4.2.2661-10«Методы санитарно-паразитологических исследований», СанПин 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ протокол № 12975-12988 от 05.10.2021

Периодический медицинский осмотр в МБОУ «Октябрьская ООШ» осуществляется согласно графику прохождения профилактических медицинских осмотров на текущий год

Количество работающих в учреждении по табелю выходов сотрудников – 19 человек;

Проверено личных медицинских книжек сотрудников — 19., 3 человека работают по совместительству. Осмотру подлежало – 15 человек. Медицинский осмотр прошли – 19 человек. Охват периодическим медицинским осмотром - 100 %, что соответствует требованиям п.1.5. СП 2.4.3648 – 20

Личные медицинские книжки установленного образца имеются у 19 работников учреждения, что соответствует требованиям п.1.5 СП 2.4.3648 – 20

Отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки у работников имеются, что соответствует требованиям п.1.5 СП 2.4.3648 – 20. Периодические медицинские осмотры, проводятся в установленном порядке: аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил - 1 раз в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям - 1 раз в год, что соответствует требованиям п.1.5 СП 2.4.3648 – 20, приказу Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н,

Работники образовательного учреждения частично привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, что не соответствует требованиям п.1.5 СП 2.4.3648 – 20, приказу Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 29н, приказу Минздравсоцразвития России от 21.03.2014 N 125н.

Ежедневно ответственный за питание проводит осмотр сотрудников пищеблока, и лиц связанных с раздачей пищи МБОУ «Октябрьская ООШ» на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Медицинское обеспечение

Медицинское обслуживание детей в МБОУ «Октябрьской ООШ» осуществляет на основании договора фельдшером, которая проводят осмотр детей, систематическое наблюдение за состоянием здоровья детей, контроль за санитарным состоянием помещений и территории, организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Приготовление и использование моющих и дезинфицирующих растворов осуществляется в соответствии с инструкциями по их применению. Рабочие растворы хранятся в промаркированной емкости с крышкой с указанием наименования, даты приготовления, предельного срока.

Документация хранится на ФАП поселковой: карты детей по форме 026/У, журнал учета инфекционных заболеваний, журнал осмотра на педикулез, журнал генеральных уборок, журнал учета отработанного времени бактерицидными облучателями.

В штате учреждения отсутствует медицинский работник. Всего в учреждении общее количество детей списочный -72. С целью выявления педикулеза после каникул проводился осмотр детей. Журнал осмотра на педикулез имеется, проводится осмотр на педикулез и чесотку детей 1 раз в каникул, что соответствует п.2.9.5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» приложение, постановлению главного государственного санитарного врача по Кемеровской области от 02.03.2017 №3 «О мероприятиях, направленных на снижение заболеваемости педикулезом и профилактику сыпного тифа на территории Кемеровской области».

Журнал инфекционных заболеваний заполняется, что соответствует п.2.9.5.СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст. 28 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения».

Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области в городе Киселевске, городе Прокопьевске и Прокопьевском районе проведены лабораторные исследования смывов с предметов внешней среды на паразитологические исследования в помещениях-10 проб, смывы соответствуют требованиям СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» (протокол лабораторных исследований №12975-12988 от 05.10.2021

В помещениях пищеблока не обнаружены синантропные насекомые и следы грызунов, что соответствует требованиям п.2.23. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Личная одежда хранится специально отведенных местах от рабочей одежды и обуви, что соответствует требованиям п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с экспертным заключением о соответствии организации дезинфекционного режима на объектах массового скопления людей требованиям санитарного законодательства № 893от 15.09..21

Организация дезинфекционных мероприятий:

Муниципальное бюджетное дошкольное общеобразовательное учреждение «Октябрьская основная общеобразовательная школа» проводит ежедневную обязательную термометрию тела сотрудникам бесконтактным термометром (на момент обследования имеется 4 инфракрасных бесконтактных термометра для измерения температуры модели DT-88065) ведутся записи показателей в «Журнале измерения температуры тела сотрудников и учащихся», что соответствует требованиям п. 4.4. СП 3.1.3597-20; п. 2.2. СП 3.1/2.4.3598-20. МБДОУ «Октябрьская основная общеобразовательная школа» готово к проведению ежедневного «утреннего фильтра».

В обеденном зале, в санитарных узлах, на каждом входе (запасной вход, центральный вход) установлены дозаторы с антисептическими средствами; кожный антисептик в виде прозрачной бесцветной жидкости, торговой марки «Тетрасепт» имеется инструкция по применению, предоставлено: свидетельство о государственной регистрации, декларация соответствия на дезинфицирующее средство для обработки рук, что соответствует требованиям п. 4.4. СП 3.1.3597-20, п.1.7. Постановления Главного государственного санитарного врача по Кемеровской области от 11.04.2020 № 11 «О дополнительных мероприятиях по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в Кемеровской области-Кузбассе».

На дату обследования учреждение обеспечено следующими средствами дезинфекции: средство дезинфицирующее таблетированное: «ДЕО-ХЛОР» - 600 таблеток, дезинфицирующее средство для обработки рук (кожный антисептик) «Тетрасепт» - 4 литра, дезинфицирующее средство «Ника» - 2 бутылки по 1 литру, что соответствует требованиям п. 4.4. СП 3.1.3597-20, п. 1.14. Постановление Главного государственного врача по Кемеровской области от 11.04.2020 №11.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя, что соответствует п. 2.11.6. СП 2.4.3648 - 20.

Ведется учет поступления и расхода дезинфицирующих средств (предоставлен журнал учета получения, расхода дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте), что соответствует требованиям п.п. 4.4.; СП 3.1.3597-20; п.п. 1.7. Постановление Главного государственного врача по Кемеровской области от 11.04.2020 № 11 «О дополнительных мероприятиях по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в Кемеровской области-Кузбассе».

Ответственный за проведение дезинфекционных работ по «Журналу учета получения, расхода дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на объекте» Бездолова Лариса Владимировна, ответственный за учет дезинфицирующих средств: завхоз Фалалеева Наталья Николаевна; рабочий раствор готовят исходя из инструкции: на 10 литров кладется 1 таблетка, концентрация раствора по активному хлору будет равна 0,015 %; на 10 литров кладется 4 таблетки, концентрация раствора по активному хлору будет равна 0,060 %, что соответствует п. 2.5 СП 3.1/2.4.3598-20.

На дату обследования 04.10.2021 г. в наличии 250 масок одноразовых для сотрудника пищеблока, для уборщицы; перчаток резиновых достаточно (200 штук на 2 сотрудника). Средства индивидуальной защиты достаточно, что соответствует требованиям, п. 4.4. СП 3.1.3597-20, п. 1.11., п. 1.14. Постановление Главного государственного врача по Кемеровской области от 11.04.2020 № 11.

Санитарно-гигиеническое содержание помещений:

На дату обследования 04.10.2021 г. проводилось сквозное проветривание в течение 15 минут, в кабинетах в отсутствие детей, что соответствует п.1.15. Постановление Главного государственного врача по Кемеровской области от 11.04.2020 № 11.

Для обработки столовой посуды с применением дезинфицирующих средств методом замачивания имеется специально выделенная и промаркированная емкость, что соответствует требованиям п. 4.4. СП 3.1.3597-20, п. 2.3. СП 3.1/2.4. 3598-20.

Для дезинфекции воздушной среды имеется 13 приборов для обеззараживания воздуха:

- рециркулятор воздуха ультрафиолетовый «РВУ 1-30» (количество: 4), передвижной, согласно руководству по эксплуатации его производительность составляет 60 м³ – 60 минут, установлен в обеденном зале (132 м³) с 8.00 часов по 15.00 часов, коридоре (476 м³) 7.00 часов по 14.00 часов, спортивном зале (910 м³) с 9.00 часов по 15.00 часов, мастерской (161 м³) с 9.00 часов по 15.45 часов; общая площадь всех помещений: 1679 м³.

- рециркулятор «Мегидез» (количество: 8), установлен в кабинете № 1 (88,29 м³), кабинете № 2 (88,29 м³), кабинете № 3 (88,29 м³), библиотеке (48 м³), спортивном зале (910 м³), кабинете № 6 (90 м³), кабинете № 7 (90 м³), кабинете № 14 (93,42 м³) гардеробной (48 м³), кабинете № 10 (91 м³), лаборатории (87 м³), туалете женском, туалете мужском, раздевалке женской, раздевалке мужской, кабинете №14 (119 м³) (технологическая лаборатория), кабинет №12 (90 м³, рекреационная зона); общая площадь помещений составляет: 2000 м³

- Antivirus system Pro-90 (количество: 1), установлен в кабинете № 8 (91 м³) с 9.00 часов по 12 часов 05 минут, кабинете №9 (91 м³), его производительность составляет 120 м³, общая площадь помещений: 182 м³.

Имеющееся количество приборов для обеззараживания воздуха всех помещений: 3861 м³ обеспечит достаточное и непрерывное обеззараживание воздуха, п. 4.4 СП 3.1.3597-20, п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20.

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах, что соответствует требованиям п.2.11.2. СанПиН 2.4.3648 - 20.

