

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 по Томской области в Колпашевском  
районе**

г. Колпашево, ул. Обская,  
14  
территориальный отдел  
Управления  
Роспотребнадзора по  
Томской области в  
Колпашевском районе

« 16 » декабря 20 13 г.

9-30

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**органом государственного контроля (надзора)**  
**юридического лица**  
N 114

По адресу/адресам: 636516, Томская область, Верхнекетский район, п.Степановка,  
пер.Аптечный,5

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 40 от 29.11.2013г., начальника территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора по Томской области в Колпашевском районе Л.М.Бурдовой.  
была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального бюджетного  
образовательного учреждения «Степановская СОШ»

Дата и время проведения проверки:

" 05" декабря 2013 г. с 12 .00. до 16 .30. Продолжительность 5.5 часа

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

Общая продолжительность проверки: 5.5 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: заместителем начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора  
по Томской области в Колпашевском районе Тищенко Светланой Николаевной

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): Директор  
муниципального бюджетного образовательного учреждения «Степановская СОШ » Гаврилова  
Любовь Валерьевна 02.12.2013г

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: заместитель начальника территориального отдела Управления  
Роспотребнадзора по Томской обл. в Колпашевском районе Тищенко Светлана Николаевна,  
санитарный врач по общей гигиене ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской  
области» в Колпашевском районе Рылев Константин Андреевич , помощники санитарного врача  
Аврамчик Татьяна Михайловна, Волкова Фаина Николаевна.

Свидетельство об аккредитации 12-АК от 26.02.2010г., выданное ФС по надзору в сфере защиты  
прав потребителя и благополучия человека.

При проведении проверки присутствовали: Гаврилова Любовь Валерьевна – директор школы,  
Найденова Светлана Леонидовна - заместитель директора по АХЧ , Староверова Галина  
Ивановна – зав. пищеблоком.

В ходе проведения проверки:

Плановая выездная проверка в отношении муниципального бюджетного образовательного учреждения «Степановская СОШ» по адресу: Верхнекетский район, п.Степановка, пер.Аптечный,5, , проведена с целью выполнения ежегодного плана проверок Управления Роспотребнадзора по Томской области в Колпашевском районе на 2013 год (№ 6449517) **ИНН 7004002033 ОГРН 1027003554181**

«Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя» в учреждении отсутствует, **чем нарушен п.п.8 – 11, ст.16 ФЗ- №294 от 26.12. 2008 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;**

Предметом настоящей проверки является: - статья 4 п.2 гл.1; ст. 9, ст.12-14 гл.2 ФЗ- №294 от 26.12. 2008 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;

- ст.ст. 11, 27,31-35 Федерального закона от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- разделы 2- 14 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»,
- приложение № 2 к приказу № 302н от 12 апреля 2011г. МЗ и соц. Развития России об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические 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.
- СанПиН 2.4.2.2821-10 от 29.12. 2010 г. «Санитарно- эпидемиологических требованиях к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»;
- СанПин 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организация работы»;
- СанПин 2.4.1.2660-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы в дошкольных организациях»,
- Постановление Правительства Российской Федерации от 15 июля 1999 года № 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- ст.ст. 3, 4, 5, 9, 12, 15, 17, 18, 19, 20, 22 Федерального Закона № 29-ФЗ от 02.02.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О безопасности пищевой продукции»,
- технические регламенты: № 880 от 09.12.2011г., «Соковая продукция из фруктов и овощей» № 882 от 09.12.2011, «Масложировая продукция» № 90-ФЗ, Федеральный закон № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и продукты его переработки»,
- разделы I – VI СП 1.1.1058-01 от 10.07.2001г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»,
- санитарные правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 от 25.06.2003г. «Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов»,
- санитарные правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»,
- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. № 229, ТР Рс «О безопасности пищевой продукции», -----
- санитарные правила и нормативы СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;

- п. 8 санитарных норм и правил СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение»; ----
- санитарные правила и нормативы СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»,
- санитарные правила СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»,
- методические указания МУ 2657-82 «Санитарно-бактериологический контроль на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами»,
  - разделы I - XII СанПиН 2.1.3.2630-10 «Общие требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;
  - разделы I – XI СП 3.1.2.1382-03 «Профилактика гриппа»;
  - разделы I - V СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
  - приказ №51н «национальный календарь профилактических прививок и календарь профилактических прививок по эпидпоказаниям»;
  - приказ ДЗ ТО 89/36 от 21.03.2008 г. «О проведении профилактических медицинских осмотров на туберкулез населения Томской области»;
  - Р 3.5.1904-04 Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях.

В результате проведенной 05.12.2013 с 12-00 часов до 16-30 часов плановой выездной проверки установлено:

МБОУ « Степановская СОШ » расположена в отдельном типовом 2х этажном здании, в кирпичном исполнении, 1984 года постройки по адресу: Верхнекетский район, п.Степановка, пер.Аптечный,5. Общая площадь школы 844.4м.кв. Косметический ремонт здания школы проводится ежегодно.

Представлены документы: СЭЗ № 70.ТК.01.000.М.000125.12.12 от 03.12.2012г., лицензия на образовательную деятельность № 403 от 10.11.2011г, свидетельство о государственной аккредитации № 210 от 30.03.2012, свидетельство о государственной регистрации права на здание № 370-АВ 167397 от 25.01.2012г, правоустанавливающие документы (ИНН, ОГРН).

Проектная мощность школы 300 детей. Обучающихся в СОШ - 208 детей. Пешеходная доступность для детей 2,4 км, подвоза детей нет.

Земельный участок школы площадью 1.8 га, разбит на зоны: учебная, спортивная, хозяйственная. На участке расположены: школьный огород, где выращивают овощи для нужд школьной столовой.

Площадь участка озеленена менее 50%, летом разбиты цветники . Территория образовательного учреждения огорожена по периметру не полностью, **чем нарушен п.3.1 СанПин 2.4.2.2821-10**. Прилегающая территория оборудована источниками освещения в вечернее время. На территории школы оборудована хоккейная коробка, игровая площадка.. На игровой площадке имеются малые игровые формы ( турники, карусель).

Для сбора отходов оборудован деревянный ящик, вывоз отходов проводят на сельскую свалку своими силами, для чего имеется в школе грузовая машина.

Въезды и входы на территорию, пешеходные дорожки покрыты бетонными плитами и частично имеется деревянный тротуар.

На первом этаже, при входе расположен гардероб для учеников, оборудованный вешалками для одежды , но отсутствуют вешалки или ячейки для сменной обуви, **чем нарушен п.4.5 СанПин 2.4.2.2821-10**

Классные комнаты достаточные по площади, рассчитаны до 25 учеников, максимальная наполняемость классов 23 детей, средняя наполняемость 16 детей. Имеется 13 классных кабинета: на 1 этаже-5 классов, на 2 – 8 классов. Начальные классы размещены в одном крыле на 1 этаже.

На 1 этаже размещен гардероб, медицинский кабинет, пищеблок, спортивный зал, кабинеты заместителя и директора, мастерская, учительская, 5 учебных классов, туалеты.

На 2 этаже – библиотека, кабинет технологии для девочек, 8 учебных классов.

Спортивный зал расположен на 1 этаже. При спортивном зале имеются раздевалки для мальчиков и девочек, преподавательская, спортивная. Гардеробные по проекту были оснащены туалетами и душевыми. В данный момент эти помещения не работают, используются под инвентарь арендаторов :на безвозмездной основе пользуется спортивный инструктор поселения и ДЮСШ. Гардеробные при спортзале не оборудованы в достаточном количестве вешалками, скамьями, нет раковин для мытья рук, **чем нарушен п.4.14 СанПин 2.4.2.2821-10** .

В спортзале окна ветхие, не открывается ни одна форточка, но работает вытяжная вентиляция с механическим побуждением, вытяжное отверстие расположено на потолке, проветривание проводят после каждого часа занятий.

В инвентарной спортинвентарь аккуратно уложен, выделены емкости и ветошь для мытья спортивного инвентаря. Воду для этих целей набирают на пищеблоке у раковин для мытья рук.

На 1 этаже имеется рекреация для отдыха детей, на 2 этаже рекреация занята под библиотеку.

На втором этаже туалеты не работают с момента основания школы, заняты под подсобные помещения. На 1 этаже расположены туалет для мальчиков, для девочек и служебный, которых недостаточно для обучающегося количества детей. Туалет для девочек (1 унитаз и чаша «Генуя»), смыв не работал, нарушена целостность дверного проема, у раковины имелось мыло, бумажные полотенца. Туалет для мальчиков (2унитаза), мыло у раковины имелось, полотенце нет. В туалетных унитазах установлены высоко, не имеют сидений из гигиенических материалов, разделены перегородками, но не оборудованы дверцами, оснащены урнами, в одном туалете отсутствовало электрополотенце, **чем нарушен п.4.25 СанПин 2.4.2.2821-10**.

В школе отсутствует кабинка для личной гигиены девочек, **чем нарушен п.4.25 СанПин 2.4.2.2821-10**.

В туалете для девочек оборудовано помещение для хранения уборочного инвентаря и разведения дезраствора. Моющие и дезсредства хранят в доступном месте для детей, **чем нарушен п.4.26 СанПин 2.4.2.2821-10**

В помещениях начальных классов отсутствуют раковины для мытья рук, **чем нарушен п.4.27 СанПин 2.4.2.2821-10**.

Потолки и стены во всех помещениях школы белены водоэмульсионной краской, панель в коридоре обита ДСП, на 1.2м окрашена . Полы в классах выстелены линолеумом., деревянные только в 2х классах. В отдельных классах , коридорах, в учительской нарушена целостность линолиума, **чем нарушен п.4.29 СанПин 2.4.2.2821-10**.

Классные комнаты оборудованы ученической мебелью, мебель новая , ученические парты и стулья все маркированы, регулируются по высоте, в кабинете физики, технологии, 2класса, ОБЖ, ученические столы расставлены с нарушением санитарных разрывов, вплотную к наружной стене, **чем нарушен п.5.6 СанПин 2.4.2.2821-10**

Классные доски зеленого цвета, имеют лотки для меловой пыли, мела, тряпки. В отдельных классах имеется экран и проектор, в школе установлено 8 интерактивных досок (еще 2 куплено, но не установлено). Классные доски, частично, не оборудованы местным освещением, **чем нарушен п.7.2.6 СанПин 2.4.2.2821-10**

Кабинет физики - отсутствует раковина для мытья рук, лаборантская не оборудована моечной, в ней нет водопровода, **чем нарушены п.п.4.10. 4.27 СанПин 2.4.2.2821-10**.

В кабинете химии установлена специальная мебель, вода подведена к каждому столу.

Оборудован кабинет информатики согласно требований санитарных правил: стены выбелены, полы –линолеум, освещение люминисцентные лампы, установлены стеклопакеты, жалюзи, Класс оборудован 11 компьютерами, (всего в школе установлено 38 единиц компьютеров) установлен интернет, локальная сеть. У всех компьютеров имеются специальные поворотные кресла. Все компьютеры заземлены, проверка проведена 08.07..2013г. протокол № 1311, представлен «Паспорт заземляющего устройства» ООО «Контакт» г.Томск.

Мастерские для трудового обучения мальчиков оборудованы в отдельно стоящем здании, принадлежащем детскому саду. Мероприятия по контролю не проведены, из-за отсутствия технической возможности.

В кабинете ОБЖ и автодела парты расставлены без санитарных разрывов. Установлены агрегаты машин, по периметру установлены разнообразные станки, все содержится в антисанитарных условиях. Станки, размещенные по периметру помещения, не имеют предохранительных сеток и местного освещения, **чем нарушен п.5.10 СанПин 2.4.2.2821-10.**

В кабинете установлена раковина для мытья рук, к ней не подведена вода, раковина находится в антисанитарном состоянии, **чем нарушен п.4.27 СанПин 2.4.2.2821-10.**

В кабинете технологии для девочек, оборудовано помещение для занятий по кулинарии. Установлены 2 духовки, электроплита, микроволновая печь, мойка для посуды, бойлер, кухонный гарнитур, холодильник имеется, но находится на ремонте. Во второй половине помещения установлены столы и стулья, здесь проводятся уроки рукоделия. Имеются швейные машины.

Здание школы оборудовано централизованным отоплением, согласно протокола № 99 от 09.12.2013г параметры микроклимата **из 15 -15 НЕ СООТВЕТСТВУЮТ** (по снижению влажности и превышению допустимой температуры в спортивном зале) требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» п. 6.2, 6.4, СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» п.6.3

Вентиляция в здании школы не работает, **чем нарушен п.6.1, 6.11 СанПин 2.4.2.2821-10.**

Частично в учебных помещениях отсутствуют термометры, **чем нарушен п.6.2 СанПин 2.4.2.2821-10.** Температура в помещениях от +22 до +27градусов. Условия для проветривания имеются, в каждом классе имеется по одному пластиковому окну, где оборудованы форточки, фрамуги. Окна в учреждении частично деревянные, стеклопакеты установлены в отдельных помещениях, особенно ветхие окна в коридоре, спортивном зале, медицинском и прививочном кабинете. В старых окнах форточки не открываются, окна не промыты, **чем нарушен п.6.8 СанПин 2.4.2.2821-10.**

В летний период планируется замена всех окон, так как школа вошла в программу «Школьное окно».

Все помещения школы имеют естественное освещение. Искусственное освещение представлено люминисцентными лампами и лампами накаливания в защитной арматуре. Согласно протокола № 99 от 09.12.2013 г. параметры уровня освещенности **из 66 в 43 точках измерения НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» п. 7.2.4., СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий" п.3.3.1; параметры микроклимата из 15 -15 **НЕ СООТВЕТСТВУЮТ** (по снижению влажности и превышению допустимой температуры в спортивном зале) требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» п. 6.2, 6.4, СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» п.6.3.

В школе не организован сбор, хранение и сдача люминисцентных ламп на утилизацию. Приказом по школе не утверждено лицо, ответственное за эту работу. Отсутствует контейнер и помещение для временного хранения перегоревших ламп ( временное их хранение определено в старом разрушенном пищеблоке, который подлежит сносу и завален строительным мусором), отсутствует договор на их утилизацию, **чем нарушен п.7.2.10 СанПин 2.4.2.2821-10, Постановление № 681 от 3 сентября 2010г. «Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств...»**

Светопроемы учебных помещений оборудованы жалюзи, шторами. Учреждение имеет централизованное холодное водоснабжение. Согласно протокола № 432 от 10.12.2013 г. проба воды из разводящей сети на пищеблоке по санитарно-химическим показателям **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышен допустимый уровень цветности, железа) требованиям п. 3.4, п.3.5 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных

систем питьевого водоснабжения» с изменениями и дополнениями, **чем нарушен п.8.3 СанПин 2.4.2.2821-10.**

Горячим водоснабжением умывальные раковины, кабинет химии, мастерская Автодела, техническая комната не обеспечены, **чем нарушены п.п. 8.1. 8.2 СанПин 2.4.2.2821-10.**

Канализация централизованная.

Питьевой режим обеспечен с нарушениями п.8.6 **СанПин 2.4.2.2821-10** - кипяченой водой в столовой, для чего имеется один чайник, многоразовые стаканы. Кипяченая вода кипятится с вечера -1 раз в день. Пищеблок в 16 часа закрывается и учащиеся 2 смены не обеспечены питьевой водой. Группа дошколы приносят воду с собой в бутылочках.. Отсутствует питьевой режим в школе, **чем нарушен п.п.10.1-10.8 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».**

В 1 смену учатся с1 по3, с5 по 11 классы. Во 2 смену учится 4 класс

1 смена с 8-30 до 13-35час, 2 смена с 14-00 до 19-05 час. Согласно представленного расписания уроков, установлена продолжительность 2, 3, перемен по 20 минут.

В школе работает оптимальный режим образовательного процесса. Дети занимаются по 6 дневной рабочей неделе, 1 класс по 5дневной неделе. Всего 13 класс-комплектов (в наличии 13 классов), средняя наполняемость классов 16 ребенка. Наполняемость классов: 1кл.-23, 2кл.-20, 3кл.-15, 3б Кл.-14, 4 кл.-21, 5кл.-22, 6а Кл.-10, 6б Кл.-15, 7 кл.-15, 8 кл.-17, 9 кл.17, 10 кл.-6, 11 кл.-12 детей. В 1 смену занятия с 9-00 до14-40 , 2 смена с13-00 до 17-40. Работает группа самоподготовки. Обучающиеся начального звена, обучаются в закрепленных за каждым классом помещении, для старших детей кабинетная система обучения. Работают программы дополнительного образования: кружки, спортивные секции. Расписание уроков составляет замдиректора по учебно-воспитательной работе с учётом дневной и недельной умственной работоспособности учащихся и шкалой трудности учебных предметов. Представлено расписание уроков для обязательных занятий. В расписании для каждого класса поставлено три урока физкультуры в неделю. В учебном процессе используются инновационные образовательные программы. При благоприятной погоде уроки физкультуры проводятся на свежем воздухе.

**В школе работают 1 группа дошкольной подготовки** - по списку 10 детей от 5.5 до 6.5 лет, группа 3х часового пребывания, с 11-00 до 14-00, занимает одно помещение, оборудовано мебелью согласно роста детей, установлена игровая зона, мягкий бассейн. Питание детей через школьную столовую буфетной продукцией – булочка и чай за счет родительской платы. Питьевой режим через пищеблок и дети приносят сами для себя питье в бутылочках.

**Медицинский кабинет и прививочный** расположены на первом этаже. Работает медработник от участковой больницы по договору. В момент проверки работник находился на учебе.

Медицинский кабинет состоит из одного помещения, стены и потолок окрашены водоэмульсионной краской. На одной из стен имеются следы нарушенной штукатурки и без выравнивания закрашены, **чем нарушен п.4.2 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Общие требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;**

Покрытие пола – линолеум. Покрытие пола гладкое, плотно пригнанное к основанию. Освещение – лампы накаливания, в плафонах, один не горит.

Кабинет оборудован медицинскими шкафами, стол, стул, кушетка, ростомер, весы, установлен физиоприбор – тубусный кварц. Наружная и внутренняя поверхность медицинской мебели гладкая выполнена из материалов, устойчивых к воздействию моющих, дезинфицирующих и медикаментозных средств.

Медицинский кабинет школы не оборудован водопроводом, канализацией, установлен рукомойник, без слива и подогрева воды, **чем нарушен п.5.5 раздела 1 СанПиН 2.1.3.2630-10**

Медицинский кабинет имеет естественную вытяжку (фрамуги) без механического побуждения **Кабинет прививочный** состоит из одного помещения, стены оббиты плитой ДСП, окрашены, полы – линолеум. Окно ветхое, на подоконнике коррозия покраски, чем нарушен п.4.2 п.1. **СанПиН 2.1.3.2630-10** Кабинет оснащен мебелью: холодильник, шкаф, стол, кушетка. Установлена раковина с подводкой холодной воды, горячая вода отсутствует, чем нарушен п.5.5 п.1 **СанПиН 2.1.3.2630-10**

Для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях школы применяют ультрафиолетовые бактерицидные облучатели, имеется 2 передвижные бактерицидные лампы. Методы применения ультрафиолетового бактерицидного излучения, правила эксплуатации и безопасности бактерицидных облучателей соответствуют требованиям и инструкции по применению ультрафиолетовых лучей.

Работающего персонала в школе – 56 человек, из них 25 педагогов. Все работники общеобразовательного учреждения с 05.08.2013г по 01.10.2013 году прошли периодический медицинский осмотр согласно Приказу №302Н от 12. Апреля 2012 г., в медицинских книжках в полном объеме проставлены отметки о проведенных прививках в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, гигиеническое обучение пройдено.

Аттестация рабочих мест проведена 10.09.2013г № 347.

Во всех помещениях общеобразовательного учреждения ежедневная текущая уборка проводится качественно: в штате имеются технички. Для чистки ковров имеются пылесосы. Моечных и дезинфицирующих средств достаточно, имеются инструкции по их разведению, но не определено их место хранения, отсутствует техкомната и шкаф. Весь инвентарь хранят в туалетной для девочек, **чем нарушен п.п.12.4 СанПин2.4.2.2821-10.**

Школа оснащена аптечками для оказания первой медицинской помощи. находятся в доступном месте (на пищеблоке, в мастерских, кабинетах химии и физики). Договор на дератизацию помещений составлен с ИП Воронковой от 09.01.2013г № 10.

**Школьная столовая расположена** на 1этаже учреждения. Техническое состояние удовлетворительное В обеденном зале установлены новые обеденные столы и стулья, рассчитана на 80 посадочных мест. Для мытья рук установлен 3 раковины в обеденном зале, 2 электрополотенца и бумажные полотенца, мыло в наличии.

Столовая в составе имеет: обеденный зал, раздаточную, моечную, варочный зал, в котором проведено зонирование помещения для приготовления блюд, сырьевой цех, складское помещение, бытовку.

Столовая образовательного учреждения работает на продовольственном сырье, реализует блюда по дням недели, имеется примерное 10 дневное согласованное меню на 2013 учебный год. Меню составлено отдельно на комплексный обед, свободную продажу и для детей ОВЗ.

Дотационное питание получают 103д., на сумму 13-50 руб, дети с ОВЗ -24, из них 2 обучаются дома и получают продукты сухим пайком, все питаются на сумму 103 руб в день. В обеденном зале, на момент проверки отсутствовали меню отдельно на сумму 13-50руб., на сумму 103 руб., **чем нарушен п.6.24 СанПин 2.4.5.2409-08.**

Холодное водоснабжение централизованное. Холодная вода подведена ко всем имеющимся моечным ваннам и раковинам. Горячая вода через водонагреватель, отсутствует ее разводка к моечным ваннам для столовой посуды (от нагревателя имеется резиновый шланг), к моечной ванне в сыром цехе воду горячую носят из электрочотла ведрами, **чем нарушен п.3.3 СанПин 2.4.5.2409-08.**

Посуда перед мытьем подвергается дезинфекции в стационарной моечной ванне, согласно Постановления «О мерах по предупреждению возникновения энтеровирусной инфекции». Моечные ванны для столовой посуды маркированы по назначению и по объему, оформлена инструкция по мытью посуды.

Пищеблок обеспечен необходимым технологическим оборудованием, посудой и разделочным инвентарем. Во время проверки приобретены и устанавливаются: моечные



ванны, столы, холодильное оборудование, стеллажи для посуды, электромясорубка, тестомес, бойлер и др. На пищеблоке установлено достаточное количество холодильников и морозильников, все продукты хранят по группам.

На пищеблоке имеется сборник рецептов блюд от 2007г, калькуляционные карточки наготавливаемые блюда.

Нарушена технология приготовления отдельных блюд: обработка сырых овощей, овощей для салатов и салаты, мытье и хранение фруктов проводится на столе «овощи сырые», **чем нарушены п.п.8.6, 8.12, 8.13 СанПин 2.4.5.2409-08.**

Продукты получают по договорам поставок от ИП Карелина Максима Ивановича.. При выборочной проверки, сопроводительная документация на мясо говядины отсутствовала, также отсутствовало овальное клеймо или этикет с упаковки, так как мякоть говядины поступает крупным куском, в картонной коробке, **чем нарушен п.6.26 СанПин 2.4.5.2409-08.**

Витаминация блюд на момент проверки не проводилась, чем нарушен п.п. 9.1-9.4 **СанПин 2.4.5.2409-08**

На пищеблоке не заполнен журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья согласно требований, чем нарушен п.14.5. **СанПин 2.4.5.2409-08.**

Отсутствует приказ о создании бракеражной комиссии, чем нарушен п.14.6 **СанПин 2.4.5.2409-08.**

Ведомость контроля за питанием (форма 6 приложения 10) не ведётся, **чем нарушен п.14.9 СанПин 2.4.5.2409-08 .**

Журнал учёта температурного режима холодильников заполняется постоянно.

Суточные пробы на пищеблоке оставлены в полном объеме. Журнал «Бракеража готовых блюд» заполнен своевременно.

Производственный контроль за безопасностью и пищевой ценностью блюд проводится в период летнего отдыха. Программа производственного контроля имеется.

На пищеблоке работают 5 человек, медосмотр пройден, но у 3х человек отсутствует гигиеническое обучение (Колпашникова, Староверова, Лапоухова), **чем нарушен п.13.9 СанПин 2.4.5.2409-08 .**

### **Лабораторный контроль.**

Во время проведения планового государственного контроля специалистами Филиала федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Колпашевском районе были проведены измерения: физических параметров рабочей зоны (освещение, микроклимат, замеры электромагнитных полей, уровень радиационного фона). Смывы на БГКП, на паразитологию, вода на микробиологические исследования. Взяты дезинфицирующие средства на содержание активного хлора.

**Согласно экспертного заключения № 1 от 17.12.2013г. и № 84 от 17.12.2013г. установлено:**

Согласно протокола № 1487 от 09.12.2013 г. проба щи с тушенкой из говядины вес порции **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышен на 11,2%) выходу блюда по МР 4237-86 "Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях", содержание жира **СООТВЕТСТВУЕТ** теоретическому, содержание сухого остатка **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышено на 40,9%) теоретическому, калорийность **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышена на 28,8%) теоретической; по микробиологическим показателям **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, 2, п.1.8.

Согласно протокола № 1492 от 11.12.2013 г. проба икра свекольная вес порции **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышен на 13,6%) выходу блюда по МР 4237-86 "Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях", содержание жира **СООТВЕТСТВУЕТ** теоретическому, содержание сухого остатка **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышено на 12,6%) теоретическому, калорийность **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышена на 10,6%) теоретической; по микробиологическим показателям **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, 2, п.1.8.



Согласно протокола № 1493 от 11.12.2013 г. проба отварные макароны с маслом вес порции **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышен на 47,3%) выходу блюда по МР 4237-86 "Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях", содержание жира **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышено на 248,3%) теоретическому, содержание сухого остатка **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышено на 123,2%) теоретическому, калорийность **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышена на 138,8%) теоретической.

Согласно протокола № 1494 от 11.12.2013 г. проба котлета мясная вес порции **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышен на 9,8%) выходу блюда по МР 4237-86 "Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях", содержание жира **СООТВЕТСТВУЕТ** теоретическому, содержание сухого остатка **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (снижено на 31,5%) теоретическому, калорийность **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (снижена на 28,7%) теоретической; по микробиологическим показателям **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, 2, п.1.8.

Согласно протокола № 1495 от 11.12.2013 г. проба компот из сухофруктов вес порции **СООТВЕТСТВУЕТ** выходу блюда по МР 4237-86 "Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях", содержание сухого остатка **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (снижено на 9,2%) теоретическому, калорийность **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (снижена на 9,6%) теоретической; по микробиологическим показателям **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, 2, п.1.8.

Согласно протокола № 1496 от 11.12.2013 г. проба салат из моркови с изюмом вес порции **СООТВЕТСТВУЕТ** выходу блюда по МР 4237-86 "Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях", содержание жира **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышено на 88,9%) теоретическому, содержание сухого остатка **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышено на 54,3%) теоретическому, калорийность **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышена на 60,2%) теоретической; по микробиологическим показателям **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (обнаружены БГКП) требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, 2, п.1.8.

Согласно протокола № 1497 от 11.12.2013 г. проба каша «Дружба» вес порции **СООТВЕТСТВУЕТ** выходу блюда по МР 4237-86 "Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях", содержание жира **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (снижено на 68,6%) теоретическому, содержание сухого остатка **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (снижено на 31,0%) теоретическому, калорийность **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (снижена на 34,9%) теоретической.

Согласно протокола № 1498 от 11.12.2013 г. проба соус красный по микробиологическим показателям **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, 2, п.1.8.

Согласно протокола № 99 от 09.12.2013 г. параметры уровня освещенности из 66 в 43 точка измерения **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» п. 7.2.4., СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий" п.3.3.1; параметры микроклимата из 15 -15 **НЕ СООТВЕТСТВУЮТ** (по снижению влажности и превышению допустимой температуры в спортивном зале) требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» п. 6.2, 6.4, СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» п.6.3; параметры электромагнитного поля **СООТВЕТСТВУЮТ** требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы" с изменениями и дополнениями» п. 2.4; параметры уровня радиационного фона **СООТВЕТСТВУЮТ** требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности».

Согласно протокола № 420 от 10.12.2013 г. проба картофель по санитарно – химическим показателям (массовая доля нитратов) **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 п. 6.

Согласно протокола № 421 от 10.12.2013 г. проба капуста белокачанная свежая по санитарно – химическим показателям (массовая доля нитратов) **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 п. 6.

Согласно протокола № 422 от 10.12.2013 г. проба морковь свежая по санитарно – химическим показателям (массовая доля нитратов) **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 п. 6.

Согласно протокола № 423 от 10.12.2013 г. проба лук репчатый свежий по санитарно – химическим показателям (массовая доля нитратов) **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 п. 6.

Согласно протокола № 425 от 10.12.2013 г. проба гарнир рожки по микробиологическим показателям **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, 2 п.1.8.

Согласно протокола № 426 от 10.12.2013 г. проба чай по микробиологическим показателям **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, 2, п.1.8.

Согласно протокола № 427 от 10.12.2013 г. проба котлета по санитарно-химическим показателям (термическая обработка) **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания №122-5/72 от 1991 г. ч.111 п.7.1.1

Согласно протокола № 428 от 10.12.2013 г. проба котлета по санитарно-химическим показателям (термическая обработка) **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания №122-5/72 от 1991 г. ч.111 п.7.1.1

Согласно протокола № 429 от 10.12.2013 г. смывы на паразитологические показатели **СООТВЕТСТВУЮТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» п.8 ст.10 гл.3.

Согласно протокола № 431 от 10.12.2013 г. смывы на БГКП из 20 – 1 **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (БГКП обнаружены на «ёмкость фрукты») требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» п.8 ст.10 гл.3.

Согласно протокола № 432 от 10.12.2013 г. проба воды из разводящей сети на пищеблоке по микробиологическим показателям **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям п. 3.3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения» с изменениями и дополнениями. По санитарно-химическим показателям **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышен допустимый уровень цветности, железа) требованиям п. 3.4, п.3.5 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения» с изменениями и дополнениями.

Согласно протокола № 433 от 10.12.2013 г. проба воды из разводящей сети по микробиологическим показателям **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям п. 3.3. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения» с изменениями и дополнениями.

Согласно протокола № 434 от 10.12.2013 г. проба воды из разводящей сети по микробиологическим показателям **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения» с изменениями и дополнениями п. 3.3.

Согласно протокола № 435 от 10.12.2013 г. проба воды кипяченой по микробиологическим показателям **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников» п.4.1

Согласно протокола № 436 от 10.12.2013 г. проба морковь свежая на паразитологические показатели **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» п.8 ст.10 гл.3.

Согласно протокола № 437 от 10.12.2013 г. проба лук репчатый на паразитологические показатели **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» п.8 ст.10 гл.3.

Согласно протокола № 438 от 10.12.2013 г. проба картофель свежий на паразитологические показатели **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» п.8 ст.10 гл.3.

Согласно протокола № 439 от 10.12.13г. проба раствора «Жавельона» по санитарно-химическим показателям **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям инструкции № 01/07 по применению дез.средства «Жавельон» Франция по превышению заявленной концентрации.

Согласно протокола № 440 от 10.12.13г. проба раствора «Жавельона» по санитарно-химическим показателям **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям инструкции № 01/07 по применению дез.средства «Жавельон» Франция по превышению заявленной концентрации.

Согласно протокола № 441 от 10.12.13г. проба раствора «Жавельона» по санитарно-химическим показателям **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям инструкции № 01/07 по применению дез.средства «Жавельон» Франция по снижению заявленной концентрации.

Согласно протокола № 442 от 10.12.2013 г. проба рожки по санитарно – химическим показателям **СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3 п. 4.

**В ходе проведения плановой выездной проверки " 05" декабря 2013 г. с 12 .00. до 16 .30..**

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

- СанПиН 2.4.2.2821-10 от 29.12. 2010 г. «Санитарно- эпидемиологических требованиях 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 «Общие требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», СанПин 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» Гардеробные при спортзале не оборудованы в достаточном количестве вешалками, скамьями, нет раковин для мытья рук, **чем нарушен п.4.14 СанПин 2.4.2.2821-10** .

1. «Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя» в учреждении отсутствует, **чем нарушен п.п.8 – 11, ст.16 ФЗ- №294 от 26.12. 2008 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;**

2. Территория образовательного учреждения огорожена по периметру не полностью, **чем нарушен п.3.1 СанПин 2.4.2.2821-10**

3. В гардеробе для учеников отсутствуют вешалки или ячейки для сменной обуви, **чем нарушен п.4.5 СанПин 2.4.2.2821-10**

4. В спортзале душевые и туалетные, предусмотренные проектом не работают, заняты под спортивный инвентарь. Гардеробные при спортзале не оборудованы в достаточном количестве вешалками, скамьями, нет раковин для мытья рук, **чем нарушен п.4.14 СанПин 2.4.2.2821-10** .

5. На втором этаже туалеты не работают с момента основания школы, заняты под подсобные помещения. В туалетах на первом этаже недостаточно санитарных приборов. В туалете для девочек не работал смыв, не везде были полотенца для рук. В туалетных унитазах установлены высоко, не имеют сидений из гигиенических материалов, разделены перегородками, но не оборудованы дверцами, **чем нарушен п.4.25 СанПин 2.4.2.2821-10.**

6. В школе отсутствует кабина для личной гигиены девочек, **чем нарушен п.4.25 СанПин 2.4.2.2821-10.**

7. В туалете для девочек оборудовано помещение для хранения уборочного инвентаря и разведения дезраствора. Моющие и дезсредства хранят в доступном месте для детей, **чем нарушен п.4.26, 12.4 СанПин 2.4.2.2821-10**

8. В помещениях начальных классов отсутствуют раковины для мытья рук, **чем нарушен п.4.27 СанПин 2.4.2.2821-10.**

9. В отдельных классах , коридорах, в учительской нарушена целостность линолиума, **чем нарушен п.4.29 СанПин 2.4.2.2821-10.**

10. В кабинете физики, технологии, 2класса, ОБЖ, ученические столы расставлены с нарушением санитарных разрывов, вплотную к наружной стене, **чем нарушен п.5.6 СанПин 2.4.2.2821-10**

11. Классные доски, частично, не оборудованы местным освещением, **чем нарушен п.7.2.6 СанПин 2.4.2.2821-10**

12. Кабинет физики - отсутствует раковина для мытья рук, лаборантская не оборудована моечной, в ней нет водопровода, **чем нарушены п.п.4.10. 4.27 СанПин 2.4.2.2821-10.**

13. В кабинете ОБЖ и автодела парты расставлены без санитарных разрывов. Станки, размещенные по периметру помещения, не имеют предохранительных сеток и местного освещения, **чем нарушен п.5.10 СанПин 2.4.2.2821-10.**

14. В кабинете ОБЖ установлена раковина для мытья рук, к ней не подведена вода, раковина находится в антисанитарном состоянии, **чем нарушен п.4.27 СанПин 2.4.2.2821-10.**

15. Вентиляция в здании школы не работает, **чем нарушен п.6.1, 6.11 СанПин 2.4.2.2821-10.**

16. Частично в учебных помещениях отсутствуют термометры, **чем нарушен п.6.2 СанПин 2.4.2.2821-10.**

17. В старых окнах форточки не открываются, окна не промыты, **чем нарушен п.6.8 СанПин 2.4.2.2821-10.**

18. В школе не организован сбор, хранение и сдача люминисцентных ламп на утилизацию. Приказом по школе не утверждено лицо, ответственное за эту работу. Отсутствует контейнер и помещение для временного хранения перегоревших ламп ( временное их хранение определено в старом разрушенном пищеблоке, который подлежит сносу и завален строительным мусором), отсутствует договор на их утилизацию, чем нарушен п.7.2.10 **СанПин 2.4.2.2821-10, Постановление № 681 от 3 сентября 2010г. «Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств...»**

19. Горячим водоснабжением умывальные раковины, кабинет химии, мастерская Автодела, техническая комната не обеспечены, **чем нарушены п.п. 8.1. 8.2 СанПин 2.4.2.2821-10.**

20. Питьевой режим обеспечен с нарушениями п.8.6 **СанПин 2.4.2.2821-10** - кипяченой водой в столовой, для чего имеется один чайник, многоразовые стаканы. Кипяченая вода кипятится с вечера -1 раз в день. Пищеблок в 16 часа закрывается и учащиеся 2 смены не обеспечены питьевой водой, чем нарушен п.п.10.1-10.8 **СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».**

21 Согласно протокола № 99 от 09.12.2013 г. параметры уровня освещенности **из 66 в 43 точках измерения НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» п. 7.2.4., СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий" п.3.3.1;

22. Согласно протокола № 99 от 09.12.2013 г параметры микроклимата из 15 -15 **НЕ СООТВЕТСТВУЮТ** (по снижению влажности и превышению допустимой температуры в спортивном зале) требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» п. 6.2, 6.4, СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» п.6.3.

**23. Нарушаются инструкции по разведению дезинфицирующих средств.** Согласно протоколам №№ 439 -442 от 10.12.13г. пробы растворов «Жавельона» по санитарно-химическим показателям **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** требованиям инструкции № 01/07 по применению дез.средства « Жавельон» Франция по превышению и по снижению заявленной концентрации, **чем нарушен п.12.3 СанПин 2.4.2.2821-10.**

24. Учреждение имеет централизованное холодное водоснабжение. Согласно протокола № 432 от 10.12.2013 г. проба воды из разводящей сети на пищеблоке по санитарно-химическим показателям **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышен допустимый уровень цветности, железа) требованиям п. 3.4, п.3.5 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения» с изменениями и дополнениями, **чем нарушен п.8.3 СанПин 2.4.2.2821-10.**

#### **По пищеблоку:**

1. В обеденном зале, на момент проверки отсутствовали меню отдельно на сумму 13-50руб., на сумму 103 руб., **чем нарушен п.6.24 СанПин 2.4.5.2409-08.**

2. Разводка горячей воды к моечным ваннам для столовой посуды отсутствует (от нагревателя имеется резиновый шланг), к моечной ванне в сыром цехе воду горячую носят из электрокотла ведрами, **чем нарушен п.3.3 СанПин 2.4.5.2409-08.**

3. Нарушена технология приготовления отдельных блюд: обработка сырых овощей, овощей для салатов и салаты, мытье и хранение фруктов проводится на столе «овощи сырые», **чем нарушены п.п.8.6, 8.12, 8.13 СанПин 2.4.5.2409-08.**

4. Сопроводительная документация на мясо говядины отсутствовала, также отсутствовало овальное клеймо или этикет с упаковки, так как мякоть говядины поступает крупным куском, в картонной коробке, **чем нарушен п.6.26 СанПин 2.4.5.2409-08.**

5. Витаминизация блюд на момент проверки не проводилась, чем нарушен п.п. 9.1-9.4 **СанПин 2.4.5.2409-08**

6. На пищеблоке не заполнен журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья согласно требований, чем нарушен п.14.5. **СанПин 2.4.5.2409-08.**

7. Отсутствует приказ о создании бракеражной комиссии, чем нарушен п.14.6 **СанПин 2.4.5.2409-08.**

8. Ведомость контроля за питанием (форма 6 приложения 10) не ведётся, **чем нарушен п.14.9 СанПин 2.4.5.2409-08**.

9. У 3-х человек на пищеблоке отсутствует гигиеническое обучение (Колпашникова, Староверова, Лапоухова), **чем нарушен п.13.9 СанПин 2.4.5.2409-08**.

10. Нарушается технология приготовления блюд на школьном пищеблоке. Продукты в котел закладываются без учета меню-раскладки и без веса. Согласно протокола № 1487 от 09.12.2013 г. проба щи с тушенкой из говядины вес порции **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышен на 11,2%) выходу блюда, содержание сухого остатка **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышено на 40,9%) теоретическому, калорийность **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышена на 28,8%) теоретической;

Согласно протокола № 1492 от 11.12.2013 г. проба икра свекольная вес порции **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышен на 13,6%) выходу блюда, содержание сухого остатка **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышено на 12,6%) теоретическому, калорийность **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышена на 10,6%) теоретической;

Согласно протокола № 1493 от 11.12.2013 г. проба отварные макароны с маслом вес порции **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышен на 47,3%) выходу блюда, содержание жира **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышено на 248,3%) теоретическому, содержание сухого остатка **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышено на 123,2%) теоретическому, калорийность **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышена на 138,8%) теоретической.

Согласно протокола № 1494 от 11.12.2013 г. проба котлета мясная вес порции **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышен на 9,8%) выходу блюда, содержание сухого остатка **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (снижено на 31,5%) теоретическому, калорийность **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (снижена на 28,7%) теоретической;

Согласно протокола № 1496 от 11.12.2013 г. проба салат из моркови с изюмом - содержание жира **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышено на 88,9%) теоретическому, содержание сухого остатка **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышено на 54,3%) теоретическому, калорийность **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (превышена на 60,2%) теоретической; по микробиологическим показателям **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (обнаружены БГКП) требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, 2, п.1.8.

Согласно протокола № 1497 от 11.12.2013 г. проба каша «Дружба»: содержание жира **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (снижено на 68,6%) теоретическому, содержание сухого остатка **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (снижено на 31,0%) теоретическому, калорийность **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (снижена на 34,9%) теоретической, **чем нарушен п.6.15, 8.2 СанПин 2.4.5.2409-08**.

11. Нарушена технология приготовления изделий из рубленного мяса. Котлеты не подвергаются достаточной термической обработке. Согласно протокола № 427 от 10.12.2013 г. проба котлета по санитарно-химическим показателям (термическая обработка) **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания №122-5/72 от 1991 г. ч.111 п.7.1.1

Согласно протокола № 428 от 10.12.2013 г. проба котлета по санитарно-химическим показателям (термическая обработка) **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** МУ по лабораторному контролю качества продукции общественного питания №122-5/72 от 1991 г. ч.111 п.7.1.1, **чем нарушен п.8.1, 8.2 СанПин 2.4.5.2409-08**.

12. Нарушены правила по мытью посуды и инвентаря. Согласно протокола № 431 от 10.12.2013 г. смывы на БГКП из 20 – 1 **НЕ СООТВЕТСТВУЕТ** (БГКП обнаружены на «ёмкость фрукты») требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» п.8 ст.10 гл.3, **чем нарушен п.5.9, 5.10 СанПин 2.4.5.2409-08**.

#### **По медицинскому кабинету:**

1. В медицинском кабинете на одной из стен имеются следы нарушенной штукатурки и без выравнивания закрашены, **чем нарушен п.4.2 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Общие требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;**

2. Медицинский кабинет школы не оборудован водопроводом, канализацией, установленной раковиной, без слива и подогрева воды, **чем нарушен п.5.5 раздела 1 СанПиН 2.1.3.2630-10**

3. В прививочном кабинете окно ветхое, на подоконнике коррозия покраски, **чем нарушен п.4.2 п.1. СанПиН 2.1.3.2630-10**

4. Установлена раковина с подводкой холодной воды, горячая вода отсутствует, **чем нарушен п.5.5 п.1 СанПиН 2.1.3.2630-10**

Данные нарушения установлены " 05" декабря 2013 г. с 12 .00. до 16 .30.

Ответственность за соблюдение санитарных правил МБОУ «Степановская СОШ » согласно должностной инструкции возлагается

на директора школы **Гаврилову Любовь Валерьевну.**

- 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

- 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):

Тищенко С.Н.

\_\_\_\_\_

(подпись проверяющего)

Гаврилова Л.В.

\_\_\_\_\_

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

Прилагаемые к акту документы: предписание № 88 от 16.12.2013г . Экспертное заключение № 01 от 17.12.2013г , № 84 от 17.12.2013 г. и протоколы лабораторных исследований.

Подписи лиц, проводивших проверку: Тищенко С.Н.

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

\_\_\_\_\_

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

"\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

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



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 по Томской области  
в Колпашевском районе

Адрес: Обская, д.14, г.Колпашево, Томская область, 636460  
Телефоны: Начальник отдела - 5-29-96; Зам. нач. отдела – 5-81-19; Специалисты – 4-14-90;  
Факс: 8 38 (254)5- 15-29; E-mail: sankolp@kolpashevo.tomsknet.ru

Утверждено приказом МЗ РФ от 17.07.2002 №228

**ПРЕДПИСАНИЕ № 88 от 16 декабря 2013 года.**  
**ДОЛЖНОСТНОГО ЛИЦА, УПОЛНОМОЧЕННОГО ОСУЩЕСТВЛЯТЬ**  
**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР**

При проведении плановой выездной проверки муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Степановская общеобразовательная школа » по адресу: Томская обл., Верхнекетский район, п.Степановка, пер.Аптечный,5 и при рассмотрении акта обследования № 114 от 16.12.2013

указать наименование объекта, перечислить рассмотренные документы

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей, а именно: п.п.8 – 11, ст.16 ФЗ- №294 от 26.12. 2008 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»; СанПиН 2.4.2.2821-10 от 29.12. 2010 г. «Санитарно-эпидемиологических требованиях 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 «Общие требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»,

, (с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

**С целью устранения выявленных нарушений предлагаю:**

1. Приобрести «Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя», основание: п.п.8 – 11, ст.16 ФЗ- №294 от 26.12. 2008 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;

Срок исполнения: 01.01.2014г.

2. Решить вопрос по ограждению территории образовательного учреждения, основание: п.3.1 СанПин 2.4.2.2821-10.

Срок исполнения: 01.09.2014г.

3. Оборудовать в гардеробе для учеников вешалки или ячейки для сменной обуви, основание: п.4.5 СанПин 2.4.2.2821-10.

Срок исполнения: 01.09.2014г.

4. В спортзале восстановить работу душевых, туалетов. Гардеробные при спортзале оборудовать вешалками, скамьями, раковиной для мытья рук, основание: п.4.14 СанПин 2.4.2.2821-10.

Срок исполнения: 01.09.2014г

5. В туалетных установить дополнительно санитарные приборы, унитазы оборудовать сидениями из гигиенических материалов, кабинами с дверями, обеспечить электрополотенцами, основание: п.4.25 СанПин 2.4.2.2821-10.

Срок исполнения: 01.09.2014г .

6. В школе оборудовать кабину для личной гигиены девочек, основание п.4.25 СанПин 2.4.2.2821-10.

Срок исполнения: 01.09.2014г.

7. В кабинетах начальных классов оборудовать раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды, основание п.4.27 СанПин 2.4.2.2821-10.

Срок исполнения 15.09.2014г.

5. В период проведения капитального ремонта предусмотреть в отдельных классах , коридорах замену и ремонт линолеумного покрытия, основание п.4.29 СанПин 2.4.2.2821-10.

Срок исполнения: 01.09.2014г.

6. В кабинетах физики, технологии, 2класса, ОБЖ ученические столы расставить с соблюдением санитарных разрывов от наружной стены, основание п.5.6 СанПин 2.4.2.2821-10. Срок исполнения: немедленно.

7. Все классные доски оборудовать местным освещением, основание п.7.2.6 СанПин 2.4.2.2821-10.

Срок исполнения: 01.09.2014г.

8. Станки в кабинете ОБЖ предохранительными сетками и местным освещением, основание п.5.10 СанПин 2.4.2.2821-10.

Срок исполнения: 01.09.2014г.

9. В период проведения капитального ремонта восстановить вентиляцию в здании школы , основание п.6.1, 6.11 СанПин 2.4.2.2821-10.

Срок исполнения: 01.09.2014г.

10. Обеспечить горячим водоснабжением умывальные раковины, кабинет химии, физики, мастерские, ОБЖ, основание п.п. 8.1. 8.2 СанПин 2.4.2.2821-10.

Срок исполнения:1.09.2014г

11. Моющие и дезинфицирующие средства хранить в специально отведенном месте, не доступном для детей, основание п.12.4 СанПин2.4.2.2821-10.

Срок исполнения: постоянно.

12. Выделить помещение для хранения уборочного инвентаря, основание п.4.26 СанПин 2.4.2.2821-10.

Срок исполнения: 01.02.2014г.

13. Обеспечить термометрами все учебные помещения, основание п.6.2 СанПин 2.4.2.2821-10.

Срок исполнения: 01.02.2014г

14. Отремонтировать и промыть окна или заменить их на стеклопакеты, оснастить все оконные проемы форточками или фрамугами, основание п.6.8 СанПин 2.4.2.2821-10.

Срок исполнения: 01.09.2014г.

15. Организовать сбор, хранение и сдачу люминисцентных ламп на утилизацию. Приказом по школе утвердить лицо, ответственное за эту работу. Приобрести контейнер и выделить помещение для временного хранения перегоревших ламп, основание:п.7.2.10 СанПин 2.4.2.2821-10, Постановление № 681 от 3 сентября 2010г. «Правила обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств...»

Срок исполнения:немедленно

16. Обеспечить питьевой режим в школе с помощью питьевых фонтанчиков или бутилированной водой, основание: п.8.6 СанПин 2.4.2.2821-10 п.п.10.1-10.8 СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Срок исполнения: немедленно.

17. Стол для овощей вареных, салатов, фруктов перенести в зону готовых продуктов, основание п.2.3 СанПин 2.4.5.2409-08 .

Срок исполнения: 26.12.2013г.

18. На мясную продукцию иметь сопроводительную документацию, подтверждающую ее качество и безопасность, основание п.6.26 СанПин 2.4.5.2409-08. Срок исполнения: постоянно.

19. Проводить витаминизацию блюд, основание п.п. 9.1-9.4 СанПин 2.4.5.2409-08.

Срок исполнения: постоянно.

20. Заполнять ведомость контроля за питанием (форма 6 приложения 10) , основание п.14.9 СанПин 2.4.5.2409-08 .

Срок исполнения постоянно.

21. На пищеблоке заполнять журнал бракеража пищевых продуктов и прод. сырья согласно требований, основание п.14.5. СанПин 2.4.5.2409-08.

Срок исполнения постоянно.

22. Подготовить приказ о создании бракеражной комиссии, основание п.14.6 СанПин 2.4.5.2409-08.

Срок исполнения немедленно.

23. Сотрудникам пищеблока (Колпашниковой, Старовой, Лапоуховой), пройти гигиеническое обучение , основание п.13.9 СанПин 2.4.5.2409-08 . Срок исполнения:01.02.14г

23. **Соблюдать технологию приготовления блюд на школьном пищеблоке. Продукты в котел закладывать строго по весу с учетом меню-раскладки, подвергать готовые блюда достаточной термической обработке,** основание п.6.15, 8.2 СанПин 2.4.5.2409-08. Срок исполнения: постоянно.

24. Соблюдать инструкции по мытью посуды и инвентаря, основание п.5.9, 5.10 СанПин 2.4.5.2409-08. Срок исполнения: постоянно.

25. Довести уровни освещенности до нормируемых параметров , основание п. 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 . Срок исполнения : 01.03.2014г.

26. Довести параметры микроклимата до нормируемых показателей, основание: СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» п. 6.2, 6.4, СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» п.6.3. Срок исполнения : 01.03.2014г.

27.Провести повторные лабораторно-инструментальные исследования параметров освещенности в порядке производственного контроля, основание п.21.1 СанПин 2.4.1.2660-10, СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» Срок исполнения 01.03.2014г

28. Дезинфицирующие средства готовить согласно прилагаемых инструкций, для чего приобрести мерные емкости, основание: п.12.3 СанПин 2.4.22821-10.

Срок исполнения: постоянно.

29. Решить вопрос об установке локальных очистных сооружений на водопроводе в школе, основание п.п. 8.1- 8.3 СанПин 2.4.2.2821-10. Срок исполнения 01.09.2014г.

#### **По медицинскому кабинету:**

1. В медицинском и прививочном кабинетах провести качественный текущий ремонт, заменить окно в прививочном кабинете, основание: п.4.2 СанПиН 2.1.3.2630-10 «Общие требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

Срок исполнения: 1 квартал 2014г.

2. Медицинский кабинет оборудовать водопроводом, канализацией, обеспечить горячим водоснабжением, для чего оборудовать бойлер, основание: п.5.5 раздела 1 СанПиН 2.1.3.2630-10

Срок исполнения 1 квартал 2014г.

Ответственность за выполнение предписания возложить на директора муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Степановская общеобразовательная школа » **Гаврилову Любовь Валерьевну**

В соответствии со ст. 19.5 ч.1 Кодекса РФ об административных правонарушениях невыполнение в установленный срок законного предписания (постановления, представления, решения) органа (должностного лица), осуществляющего государственный надзор (контроль), об устранении нарушений законодательства - влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от трехсот до пятисот рублей; на должностных лиц - от одной тысячи до двух тысяч рублей или дисквалификацию на срок до трех лет; на юридических лиц - от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей.

Заместитель начальника территориального отдела  
Управления Роспотребнадзора в Томской области  
В Колпашевском районе

С.Н.Тищенко

должность лица, уполномоченного осуществлять  
Госсанэпиднадзор  
предписание

подпись

фамилия, имя, отчество

получил

подпись, расшифровка подписи, дата получения предписания

