

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

Р.пБелый Яр,
ул.Гагарина,22
территориальный отдел
Управления
Роспотребнадзора по
Томской области в
Колпашевском районе

« 12 » _____ Декабря _____ 20 16 г.

16:00

АКТ ПРОВЕРКИ
органом государственного контроля (надзора)
индивидуального предпринимателя
N 21

По адресу/адресам: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Степановская средняя общеобразовательная школа » по адресу: п.Степановка, пер.Аптечный,5
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения (приказ) №11 от 14 Октября 2016года. начальника территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Томской области в Колпашевском районе С.Н.Тищенко
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Степановская средняя общеобразовательная школа» (МБОУ «Степановская СОШ»)

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

Дата и время проведения проверки:

" 22 " Ноября 2016 г. с 11 час. 35 мин. до 17 час. 10 мин.; продолжительность проверки 5 часов 30 минут

С 23 Ноября 2016года по 12 декабря 2016года - лабораторно-инструментальные исследования, проведение экспертной оценки, рассмотрение документов, 10 часов.

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

Общая продолжительность проверки: часа минут включительно, дней
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: старшим специалистом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Томской области в Колпашевском районе Гребневой Ниной Борисовной

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

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

(заполняется при проведении выездной проверки)

Директор МБОУ «Степановская СОШ» Андреев А.А. 14.11.2016г. в 09 часов 00 минут
минут

(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: старший специалист территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Томской области в Колпашевском районе Гребнева Нина Борисовна

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

При проведении проверки присутствовали: директор МБОУ «Степановская СОШ№» Андреев Александр Александрович (приказ о назначении директором МБОУ « Степановская СОШ» №81-К от 22.08.2016г.)

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

В ходе проведения плановой проверки " 22 " Ноября 2016 г. с 11 час. 35 мин. до 17 час. 10 мин.; продолжительность проверки 5 часов 30 минут, с 23 Ноября 2016 года по 12 декабря 2016 года - лабораторно-инструментальные исследования, проведение экспертной оценки, рассмотрение документов, установлено:

МБОУ «Степановская СОШ» имеет лицензию на право ведения образовательной деятельности регистрационный номер №403 от 10 ноября 2011 года, санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и нормативам № 70.ТК. 01.000.М000 125.12.12 от 03.12.2012г, свидетельство о внесении в Единый государственный реестр юридических лиц (ОГРН) № 1027003554181, свидетельство о постановке на учет юридического лица в налоговом (ИНН) № 7004002033. Устав учреждения утвержден приказом Управления образования Администрации Верхнекетского района №506 от 09.12.2015г.

Сведения о видах экономической деятельности по Общероссийскому классификатору видов экономической деятельности: основной код ОКВЭД 80.10.2, дополнительный код ОКВЭД 80.21; 80.10.3.;80.10.1. Устав муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Белоярская средняя общеобразовательная школа №1» Верхнекетского района Томской области утвержден приказом Управления образования Администрации Верхнекетского района №493 от 08 декабря 2015 года.

Представлены договора:

- дополнительное соглашение на проведение медицинских осмотров от 22.08.2016г с ОГБУЗ «Верхнекетская РБ»;
- на проведение профилактических работ дезинфекционных работ: дератизация; дезинсекция, дезинфекция №700 от 25 января 2016 года с ИП Бурдовым Л.Н;
- оказания услуг по вывозу ТБО и от 08 февраля 2016 года с ООО «Риск»;
- оказания услуг по размещению ТБО от 01 сентября 2016 года с ООО «Риск»;
- услуги по вывозу жидких бытовых отходов с ИП Боркиной Е.С;
- на прием ртутьсодержащих приборов и электронную технику с ООО «Риск»;
- водоснабжение №8/13 от 01.10.2016г с МУП «Степановское»;
- электроснабжение №35 от 12.10.2016г с МУП «Степановское».

Земельный участок

Земельный участок общей площадью 1,8 представлено свидетельство о государственной регистрации права.

Здание СОШ расположено в зоне жилой застройки, на расстоянии более 10 м. от дороги общего пользования с регулярным движением автотранспорта. Территория школы благоустроена, огорожена забором, оборудована уличным освещением. Подъездные пути, пешеходные дорожки расчищены от снега. На территории школы выделены следующие зоны: отдыха, спортивная площадка и хозяйственная. Хозяйственная зона с самостоятельным въездом. Оборудована контейнерная площадка в хозяйственной зоне, контейнеры закрыты крышкой. В летнее время года на приусадебном участке выращиваются овощи, разбит цветник.

Со слов директора школа пешеходная доступность для обучающихся общеобразовательной организации составляет более 2,0 км., подвоз обучающихся начального общего образования, специально выделенным транспортом, не обеспечивается, чем **нарушен п.2.5. СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями).**

Здание - Свидетельство о государственной регистрации права на имущество №70-70-05.007.2008-807 выдано 04.08.2008 г. Школа размещается в двухэтажном кирпичном здании, общей площадью 1871,7м², здании типовое, построено в 1984 году.

Предельная численность обучающихся по проекту - 320 человек, обучающихся всего 228 человек.

Количество обучающихся начального общего образования- (1-4 класс)- 100 чел; основного общего образования (5-9 класс) – 111 чел; среднего общего образования- (10-11 кл.) - 17 чел. Классов всего 13 из них по 2 класса- первых и шестых, наполняемость от 7 до 23 обучающихся.

На первом этаже здания школы размещаются: пищеблок-столовая, гардеробная, кабинет технологии для мальчиков и ОБЖ, спортивный зал, при спортивном зале раздевальные для мальчиков и девочек, медицинский кабинет, учебные помещения для начальных классов, отдельные туалеты для мальчиков и девочек; служебный туалет для персонала, на втором этаже размещаются учебные помещения, библиотека, кабинет технологии для девочек, административные помещения, студия школьного телевидения.

В гардеробе для обучающихся, определены места для каждого класса, оборудованы вешалки для одежды, для обуви установлены шкафчики. При гардеробных предусматриваются вместо скамеек, стулья.

В рекреациях оборудованы места для отдыха обучающихся, установлены цветы.

Требования к помещениям и оборудованию

В школе 13 учебных помещений, достаточной площадью от 40 м.кв. до 60 м.кв. Оборудованы кабинеты химии; физики и математики, русского языка и литературы; иностранного языка и географии; кабинет истории, ОБЖ, информатики, кабинет трудового обучения для мальчиков и кабинет технологии для девочек, кабинеты для начальных классов. Допускается использование учебных помещений по двум дисциплинам, например в кабинете физики, проводится математика, в кабинете географии- иностранный язык, кабинет химии +биология.

Школьники с 1 по 4 класс обучают в закрепленных за каждым классом учебных помещениях, для обучающихся основного и среднего образования учебный процесс организован по классно-кабинетной системе.

В учебных помещениях школьная мебель, регулируется, расстановка столов трехрядная. Подбор учебной мебели (стол, стул) в соответствии с ростом обучающихся не проводится, в классных журналах, не оформлены листы здоровья, в которых для каждого ребенка вносят антропометрические данные. Не произведена цветовая маркировка ученической мебели в учебном кабинете 1 класса (1 этаж), в учебном помещении №4 (русский язык и литература); в кабинетах: №14 (3 класс), русского языка и литературы, в кабинете №1 (4 класс), в учебном кабинете 2 класса, мебель одной ростовой группы 1600-1750 мм, цветовая маркировка – зеленая, что является нарушением **п.5.1, п.5.4, п.11.7. СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями).** Лист здоровья оформлен в журнале 4 класса.

В оборудованных учебных помещениях №8 (кабинет физики и математики), русского языка и литературы, кабинете №14 (3 класс), кабинете №4 (1 класс), библиотеке учебная мебель расставлена с нарушением санитарных разрывов, расстояние между рядами столов и наружной продольной стеной 50-70см, не соблюдается, установлены вплотную, либо на расстоянии 30 см, **чем нарушен п.5.6 СанПин 2.4.2.2821-10(с изменениями и дополнениями).**

Классные доски с использованием мела, поверхность хорошо очищается, имеют лотки для задержания меловой пыли, хранения мела и тряпок, доски зеленого цвета. В учебных помещениях имеются экраны и проектор, установлены интерактивные доски.

Кабинет домоводства располагается на втором этаже здания школы, используется для обучения навыкам приготовления пищи, кройки и шитья. В кабинете оборудована моечная ванна, обеспечивается подводка горячей и холодной воды, установлена электроплита. Около моечных

ванн предусмотрены разрешенные моечные средства для мытья посуды. Кабинет оснащен кухонной мебелью, столовой посудой, разделочным инвентарем, холодильной установкой. Разделочный инвентарь промаркирован В кабинете теоретических занятий, кройки, шитья установлена учебная мебель, столы для кройки, швейные машинки.

Кабинет домоводства оснащен аптечкой для оказания медицинской помощи.

Кабинет технологии для мальчиков размещается на первом этаже здания школы в приспособленном помещении, общей площадью 68 м².

Кабинет разделен перегородкой, в первом помещении проводятся теоретические занятия, для обучающихся установлена учебная мебель (столы, стулья), во втором помещении установлено оборудование, для проведения практических занятий. Кабинет для теоретических занятий используется по 2-м дисциплинам (+занятия ОБЖ).

По учебному плану в программе практических занятий предусмотрено проведение работ по обработке дерева, изготовление моделей, выжигание. Для работы в мастерской, обучающиеся обеспечены специальной одеждой, хранение которой осуществляется в шкафчиках. Обучающиеся не в полном объеме обеспечены специальной одеждой, средствами защиты глаз от повреждений, а именно: береты, защитные очки, отсутствуют, **что является нарушением п.10.26 СанПиН 2.2.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями).**

В помещении мастерской на столах, у стены в один ряд установлено следующее оборудование: токарный станок, ленточная пила, сверлильный станок, фрезерный станок. Расстояние 0,8 метров, между размещенным оборудованием обеспечивается. Сверлильные и точильные станки не оборудованы предохранительными сетками, стеклами и местным освещением что является нарушением **п.5.10 СанПиН 2.2.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями).**

В мастерской верстаки установлены перпендикулярно светонесущей стене, расстояние между ними 1 метр выдерживается.

Для мытья рук в мастерской установлен наливной умывальник, возможен подогрев воды, мыло, средство для сушки рук в наличие имеется.

Мастерская трудового обучения оснащена аптечкой первой медицинской помощи.

Кабинеты химии и физики оборудованы специальными демонстрационными столами. Ученические столы имеют устойчивое к действию агрессивных химических веществ покрытие. В кабинете химии установлен вытяжной шкаф. При кабинетах химии, биологии оборудованы лаборантские. В лаборантской химические реактивы, хранятся в специальном шкафу, имеется аптечка.

Лаборантская кабинета физики размещается в приспособленном помещении, для хранения учебно-наглядных пособий установлены шкафы, кроме того, хранение учебных пособий по физике обеспечивается во встроенных шкафах в кабинете физики.

В кабинете информатики установлено 10 ПЭВМ. Столы с ПЭВМ размещаются вдоль стен, рабочие места оборудованы столами с дополнительной поверхностью для клавиатуры, стульями с подъемно-поворотным устройством и подлокотниками. Размеры столов в пределах нормы. Информация о наличие защитного заземления на рабочих местах ПЭВМ представлена, в виде протокола замеров, проведенных ИП Перебейнос.

На основании экспертного заключения ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Томской области» в Колпашевском районе №174 от 07 декабря 2016года, в соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2324/К от 25.11.2016 г. параметры электрического и магнитного полей 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. 7.1.

В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2323/К от 25.11.2016 г. уровень радиационного фона соответствует требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности» п. 5.3.3.

Спортивный зал размещается на первом этаже здания школы, общей площадью 164,9 м.кв. При спортивном зале предусмотрены: отдельные раздевалки для мальчиков и девочек, спортивная, кабинет учителя физкультуры. Душевые помещения, туалеты не функционируют. Для занятий зимними видами спорта имеются лыжи. Имеется следующий спортивный инвентарь: мячи, обручи, штанга, козлы и т.д.

Стены в коридорах окрашены краской, пол деревянный, застелен линолеумным покрытием, потолок побелен. В спортивном зале пол деревянный, стены окрашены масляной краской. В учебных помещениях поверхность стен не допускает проводить уборку их влажным способом с использованием дезинфицирующих средств. В кабинете физики, под окном на стене дефекты, осыпалась штукатурка, что является нарушением **п. 4.28 СанПиН 2.2.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**.

Отделочные материалы, использованные в учебных помещениях, светлых тонов.

В коридоре, рекреациях пол деревянный застелен линолеумным покрытием, стены окрашены водоэмульсионной краской, панели окрашены масляной краской. В учебных помещениях, кроме кабинета ОБЖ, спортивного зала, на полу линолеумное покрытие. В кабинете №1, в кабинете математики на втором этаже линолеумное покрытие пола с дефектами и механическими повреждениями, в кабинете химии нарушена целостность линолеума в полу дыра, в снарядной пол с механическими повреждениями, краска стерлась, что является нарушением **п.4.29 СанПиН 2.2.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**.

В туалетных комнатах полы покрыты половой плиткой, стены частично облицованы глазурованной плиткой, покрашены краской.

Отопление и вентиляция

Здание школы оборудовано централизованной системой водяного отопления. В качестве отопительных приборов используют радиаторы. Система централизованной вентиляции в здании школы, не оборудована, чем нарушен **п.6.1 СанПиН 2.2.2.2821-10**.

В школе проведена замена деревянных окон на стеклопакеты. Проветривание учебных помещений осуществляется вовремя перемен через открывающиеся оконные створки.

Согласно экспертного заключения ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Томской области» в Колпашевском районе №174 от 07.12. 2016года, в соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2322/К от 25.11.2016 г. параметры микроклимата (температура скорость движения воздуха) соответствуют требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» п. 6.4; параметры микроклимата (относительная влажность воздуха) в 3-х учебных помещениях. развеевалке из 4 точек 4 **не соответствуют** требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» п. 6.4 по **снижению относительной влажности воздуха**.

Для контроля температурного режима учебные помещения оснащены бытовыми термометрами.

Для обеззараживания воздуха в наличии 2 передвижные бактерицидные установки, с целью учета времени работы ламп ведется журнал.

Обеззараживание воздуха в помещениях школы не проводится с 20.10.2016г, **что является нарушением п.3.1.5** Постановления главного государственного санитарного врача по Томской области «_О мерах по снижению заболеваемости энтеровирусной инфекцией в Томской области в 2016году» №05 от 08.07.2016г;

Естественное и искусственное освещение

Основные помещения СОШ имеют естественное освещение. В учебных кабинетах естественное освещение левостороннее боковое. В кабинете математики обеспечивается боковое естественное правостороннее освещение, что является нарушением **п.7.1.2 СанПиН 2.2.2.2821-10**

(с изменениями и дополнениями). В кабинете русского языка и литературы №4 на всех подоконниках расставлены цветы, равномерное естественное освещение учебного помещения не обеспечивается, что является нарушением **п.7.1.9 СанПиН 2.2.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**.

В учебных помещениях система общего освещения представлена потолочными светильниками с люминесцентными лампами. Предусматривается освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения. Светильники с люминесцентными лампами располагаются параллельно светонесущей стене. Своевременно проводится чистка осветительной арматуры светильников. Источники искусственного освещения - люминесцентные лампы, с защитной арматурой.

В учебных помещениях 1 «а», 1 «б» и 3-го классов не обеспечивается местное освещение классных досок, софиты не оборудованы, чем нарушен **п.7.2.6 СанПиН 2.2.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**.

В кабинетах на окнах в качестве солнцезащитных устройств используют жалюзи, тканевые шторы.

Согласно экспертного заключения ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Томской области» в Колпашевском районе №174 от 07.12. 2016года, в соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2321/К от 25.11.2016 г. параметры уровня освещенности в учебных помещениях на рабочих местах, в спортивном зале из 30 точек 21 **не соответствует** требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» 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, СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы" п. 6.3.

Приказом директора школы №103/3 от 02.09.2016г ответственным за сбор, накопление, использование временное хранение и утилизацию люминесцентных ламп назначена зав.хозяйством Богодаж Л.Ю. Разработана инструкция по организации сбора, накопления, использования, обезвреживания, транспортирования и размещения отработанных, ртутьсодержащих ламп. В специально отведенном, недоступном месте, вне здания школы, в контейнере, под замком организовано хранение перегоревших люминесцентных ламп.

Водоснабжение и канализация

Система водоснабжения централизованная, на момент проверки в рабочем состоянии, аварий в системе водоснабжения не зафиксировано. Раковины с подводкой холодной воды установлены в столовой, санитарных узлах, в кабинете химии, технологии для девочек. В кабинетах: технологии для мальчиков, физики, установлены наливные умывальники. Отсутствует подводка горячей воды к умывальным раковинам в столовой, кабинете химии, санитарных узлах, что является нарушением **п.8.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**. В учебных кабинетах начальных классов отсутствуют раковины для мытья рук, **чем нарушен п.4.27 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**.

Питьевой режим для обучающихся организован с нарушением санитарно-эпидемиологических требований, через столовую, с использованием чайника с кипяченой водой и многоразовых стаканчиков, что является нарушением **п.8.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями); п.10.2 СанПиН 2.4.5.2409-08**.

На основании экспертного заключения ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Томской области» в Колпашевском районе №174 от 07.12.2016года, в соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2344/К от 28.11.2016 г. вода питьевая из распределительной сети по санитарно-химическим показателям **не соответствует** требованиям п. 3.4.1, 3.5 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения» (с изменениями и дополнениями), раздела II ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» с изменениями и дополнениями по превышению **допустимого уровня железа**, что является нарушением **п.8.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**; по микробиологическим показателям соответствует требованиям п. 3.3 СанПиН 2.1.4.1074-01.

В здании школы оборудована внутренняя система канализации. На территории школы в хозяйственной зоне оборудован выгреб.

На первом этаже оборудованы туалеты для мальчиков и девочек. Все санитарно-технические приборы в исправном техническом состоянии, унитазы, раковины обеспечены средствами гигиены, мыло, туалетная бумага в наличии имеются, для сушки рук оборудованы электрополотенца. В туалетном помещении для девочек установлено по 3 унитаза, 2 раковины для мытья рук. В санузле унитазы установлены в кабинетах, дверей нет. В туалете для мальчиков оборудовано 3 унитаза, кабины с дверями не установлены, что является нарушением **п.4.25**

СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями). На момент проведения проверки в сан.узле для мальчиков оборудован металлический каркас, (со слов директора школы) для установки кабин.

Санитарное содержание помещений

Текущая влажная уборка в учебных кабинетах, коридорах и рекреациях, туалетах проводится ежедневно, в туалетах, рекреация после каждой перемены.

Уборка помещений осуществляется с применением моющих и дезинфицирующих средств обладающих вирулицидным действием, 1 раз в месяц проводится генеральная уборка. В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2328/К от 25.11.2016 г. заявленный 0,1% раствор «Жавельона», используемый для обработки туалета и сантехприборов, соответствует требованиям п. 3.4, р. 3 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

С целью профилактики энтеровирусной инфекции среди обучающихся школы, директором МБОУ « Степановская СОШ» издан приказ «О проведении противоэпидемических мероприятий» №117 от 21.09.2016г.

Уборочный инвентарь для уборки помещений промаркирован и закреплен за определенными помещениями, выделен уборочный инвентарь для спортивного инвентаря. Уборочный инвентарь для туалетов (ведро, ветошь, швабра) имеет сигнальную маркировку. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в отведенном месте, под замком (в раздевальном) для девочек. Не обеспечивается отдельное хранение уборочного инвентаря для туалетов от другого уборочного инвентаря, чем нарушен **п.12.11 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями).**

Моющих, дезинфицирующих средств в достаточном количестве, хранятся в специально отведенном месте в таре производителя. Инструкция по использованию дезинфицирующего средства имеется.

Организация режима дня и учебных занятий

Обучение в общеобразовательной организации осуществляется в одну смену. Возраст начала школьного обучения с 7 лет. Количество обучающихся в классе, не превышает расчетные соблюдения нормы площади на одного обучающегося.

Приказом директора школы №100 от 31 августа 2016г. «Об организации учебно-воспитательного процесса в школе на 2016-2017 учебный год» установлен режим работы: начало занятий с 9:00 окончание 14 часов 40 минут. Обучающиеся занимаются по 6 дневной рабочей неделе, 1 классы по 5дневной неделе.

Основная образовательная программа реализуется через организацию урочной и внеурочной деятельности. Представлено расписание уроков утвержденное директором школы на 1 полугодие для обязательных программ, и внеурочной деятельности. Расписание уроков ежедневно корректируется, измененное расписание размещается на сайте ver-stepschool.ru. При анализе расписания уроков установлено: в утвержденном режиме работы школы, начало занятий в 9 часов 00минут, в расписание уроков на 21 ноября 2016г. начало занятий в 5 классе, с 8 часов 10 минут, кроме того, урок физкультуры в указанное время, проводится как нулевой урок, что является нарушением **п.10.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями).** Общий объем недельной образовательной нагрузки в академических часах превышает для обучающихся в 1 «а» и 1 «б» классах, и при 5 дневной неделе составляет 22 и 23 часа соответственно, вместо 21 часа, во 2 и 3 классах объем недельной нагрузки составляет 27 часов при 6 дневной недели, вместо 26 часов, в 4 классе составляет- 30 часов, вместо 26 часов, в 5 классе объем недельной нагрузки при 6 дневной недели составляет 35 часов, вместо 32 ч., нарушаются гигиенические требования к максимальному общему объему недельной образовательной нагрузки обучающихся 6-7, 9,11 классов В расписании уроков различные по степени сложности предметы в течение дня не чередуются, так; для обучающихся среднего общего образования предметы естественно-математического профиля не чередуются с гуманитарными предметами, допускается проведение сдвоенных уроков математики, литературы, физики, английского языка, в 9-11 классах что является нарушением **п.10.5; п 10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10.**

Продолжительность урока составляет 45 минут, за исключением 1 класса, продолжительность урока не более 40 минут.

В утвержденном директором школы расписании звонков, продолжительность перерывов между уроками - 15 мин (2 перемены), 10 минут (2 перемены), после второго урока одна большая перемена - 20 минут.

В школе на первом этаже в учебном помещении размещается группа воспитанников по дошкольному образованию кратковременного пребывания детей (3 часа). Группа с 3-х часовым пребыванием детей работает с 13 часов до 16 часов. Детей по списку 18, возрастная группа от 5,5 до 6 лет.

В школе оборудован медицинский кабинет, работает медицинская сестра ОГБУЗ «Верхнекетская РБ» не полный рабочий день.

Медицинские осмотры школьников организуются 1 раз в год и проводятся ОГБУЗ «Верхнекетская РБ».

Организация питания

Столовая размещается на первом этаже здания школы, оборудован один вход. Техническое состояние удовлетворительное. В обеденном зале установлено 3 раковины для мытья рук, мылом обеспечены. Для сушки рук оборудовано два электрических полотенца.

Обеденный зал рассчитан на 80 посадочных мест, оборудован столовой мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Выделен промаркированный уборочный инвентарь для мытья столов.

Режим питания обучающихся по классам определен приказом директора школы №100 от 31 августа 2016г. Согласно приказа директора школы, обучающиеся обеспечены только завтраками, время обеда не указано, что является **нарушением п.6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08**. Отпуск горячего питания обучающимся на переменах продолжительностью не менее 20 минут, кроме 2-4 классов, не обеспечивается, так после первого урока, на 10 минутной перемене питаются обучающиеся 1 класса и ОВЗ; после 3 урока на 15 минутной перемене - 5-8 классы, после 4-го урока на 15 минутной перемене 9-11 классы, дети ОВЗ; на 10 минутной перемене, после 5 урока столовую посещают все желающие, что является нарушением **п.7.2 СанПиН 2.4.5.2409-08**. В после второго урока на перемене продолжительностью 20 минут, питаются 2-4 классы.

В обеденном зале на стенде размещено ежедневное меню для детей, получающих питание бесплатно, по ОВЗ, свободной продажи. В столовой питается всего 220 детей, из них детей ОВЗ-24 чел, стоимость питания составляет 103 рубля, бесплатно питается 137 обучающихся, сумма бесплатного питания 15 рублей 50 копеек. Стоимость питания свободной продажи составляет в среднем 22 рубля.

После каждой перемены, и по окончании работы столовой проводится уборка обеденного зала. Грязная столовая посуда поступает в моечную, через оборудованное в обеденном зале окно.

Внутренняя отделка помещений пищеблока соответствуют требованиям санитарно-эпидемиологических правил, в варочном цехе, моечной, мясорыбном цехе- стены облицованы плиткой, на полу выложена керамическая плитка. В складском помещении стены окрашены краской, пол деревянный.

Освещение естественное, искусственное, вентиляция естественная, механическая. В столовой имеется следующий набор помещений: обеденный зал с раздаточной линией, варочный цех, моечная столовой и кухонной посуды, мясорыбный цех совмещен с овощным цехом, помещение хранения овощей, гардеробная, туалет.

Система водоснабжения централизованная. В мясорыбном, варочном цехах оборудованы раковины для мытья рук с подводкой холодной воды, горячее водоснабжение не обеспечивается. Для сушки рук персонала в производственных цехах, туалете, отсутствуют индивидуальные или одноразовые полотенца, что является нарушением п.3.3, п.13.1; п.13.2 **СанПиН 2.4.5.2409-08**.

В складском помещении оборудован ларь, полки. Не обеспечивается хранение овощей-картофеля на подтоварниках, мешки хранятся на полу, чем нарушен **п.4.6 ,п.5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08**. Складское помещение для хранения продуктов не оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, чем нарушен **п.4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08**.

Условия хранения пищевых продуктов, товарное соседство не нарушаются. Пищевых продуктов с истекшим сроком годности не обнаружено.

Поставку пищевой продукции осуществляют по договору: ИП Карелин, ИП Коробская М.М

На основании экспертного заключения ФФБУЗ ЦГиЭ в Колпашевском районе» Томской области № 174 от 07.12.2016г, в соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2364/К от 29.11.2016 г. морковь свежая, изготовитель нет данных, урожай 2016 г., по микробиологическим (иерсинии) показателям соответствует требованиям гл. 2, ст. 7, п. 5 технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2364/К от 29.11.2016 г. картофель свежий, изготовитель нет данных, урожай 2016 г., по микробиологическим (иерсинии) показателям соответствует требованиям гл. 2, ст. 7, п. 5 технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2369/К от 29.11.2016 г. масло сливочное «Крестьянское», м.д. жира 72%, изготовитель ООО «Традиция», г. Санкт-Петербург, дата изготовления 22.08.2016 г. по микробиологическим показателям соответствует требованиям приложения 8, раздел 7, п. 42 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 " О безопасности молока и молочной продукции "

В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2377/К от 30.11.2016 г. картофель свежий, урожай 2016 г., изготовитель кооператив «Береговой», Кемеровская область, д. Береговая по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" пр. 3, часть 6.

В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2378/К от 30.11.2016 г. капуста белокочанная свежая, урожай 2016 г., изготовитель ООО «Дары Ордынска», Новосибирская область, по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" пр. 3, часть 6.

В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2379/К от 30.11.2016 г. морковь свежая, урожай 2016 г., изготовитель ООО «Дары Ордынска», Новосибирская область, по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" пр. 3, часть 6.

В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2380/К от 30.11.2016 г. лук репчатый, урожай 2016 г., изготовитель Казахстан, с. Сарымкер, ул. Сухонбаева, 168 по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" пр. 3, часть 6.

В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2381/К от 30.11.2016 г. хлеб из пшеничной муки, 1 сорт, дата изготовления 22.11.2016, изготовитель ИП Карелин, по физико-химическим показателям **не соответствует** требованиям ГОСТ 27842-88 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия» п. 1.2.3 по превышению допустимого уровня влажности; по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" пр. 3, т. 4.

Допускается прием в пищеблок образовательного учреждения пищевых продуктов без сопроводительных документов, гарантирующих их качество и безопасность, без указания даты выработки, сроков хранения, не представлен сертификат соответствия или декларация на филе куриной грудки, производитель ООО «Промкомбинат Аврора», г.Раменское, в количестве 6кг, что является нарушением **п.6.26 ,п.14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08**.

Холодильное оборудование в исправном техническом состоянии, на пищеблоке работает 6 единиц холодильного оборудования, ежедневно ведется «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования». Отсутствует маркировка на холодильном оборудовании в варочном цехе, что является нарушением **п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08**.

В мясорыбном цехе установлены маркированные производственные столы с цельнометаллической поверхностью, разделочный инвентарь промаркирован. Выделена зона

первичной обработки овощей, яйца, сырых кур. В отведенном месте (ларе) допускается хранение сыпучих пищевых продуктов, консервированные пищевые продукты хранятся на полках. В цехе оборудовано 3 моечные ванны с подводкой холодной воды, горячее водоснабжение не обеспечивается, что является нарушением **п.3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08**. В пищеблоке отсутствует цех первичной обработки овощей и фруктов, моечные ванны или емкости для их обработки не выделены, что является нарушением **п.8.12,п.8.13 СанПиН 2.4.5.2409-08**.

В варочном цехе установлены 2 электропечи с духовкой, мармит, пароконвектомат, жарочный шкаф, производственные столы с маркировкой для готовой и сырой продукции, стол для нарезки хлеба, стол для чистой столовой посуды и приборов. Разделочный инвентарь - доски, ножи закреплены за производственными столами.

Расстановка технологического и производственного оборудования предусматривает последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции. Проводится отбор суточных проб. Пробы отбирают в стеклянные емкости, хранят в холодильной установке для суточных проб. Отобранные пробы сохраняют в течении 48 часов.

Столовая образовательного учреждения работает на продовольственном сырье.

Разработанное меню утверждено директором школы и согласовано с ТОУ Роспотребнадзора в Колпашевском районе. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда. Приведена ссылка на рецептуры используемых блюд. Для разработки меню используется сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных организациях от 2004г. Организовано проведение С-витаминизации 3-х блюд.

Разработаны технологические карты в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Не оформлены технологические карты на салат рыбный и салат с фасолью, что является нарушением **п.6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08**. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, используются способы приготовления такие как варка, запекание приготовление на пару. При анализе меню за истекший период нового учебного года, установлено что, фактический рацион питания не соответствует утвержденному меню, допускается использование овощей без термической обработки, так на обед 02.09.2016г,19.09.2016г; 23.09.2016г; 27.09.2016г обучающимся на обед давали салат из свежей капусты, 07.09.2016,07.11.2016г – салат из свежих помидор. Кроме, того обучающимся готовили 2 наименования салата: рыбный и салат с фасолью, в утвержденном меню указанных блюд нет, что является нарушением **п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08; п.2.2. Постановления главного государственного санитарного врача по Томской области «О мерах по снижению заболеваемости энтеровирусной инфекцией в Томской области в 2016году» №05 от 08.07.2016г;**

На пищеблоке приказом руководителя образовательной организации № 103/1 от 02.09.2016г. создана бракеражная комиссия. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы не бракеражной комиссией в составе трех человек, а одним членом комиссии, что подтверждается подписью в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», чем нарушен **п.14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08**.

С целью профилактики энтеровирусной инфекции среди обучающихся, работниками пищеблока при порционировании и раздаче готовых блюд, используются одноразовые перчатки.

На пищеблоке при приготовлении кулинарной продукции не обеспечиваются гигиенические требования безопасности, предъявляемые к пищевым продуктам. Нарушается технологический процесс приготовления блюд, в соответствии с технологическими картами, производство блюд не осуществляется, что подтверждается экспертным заключением ФФБУЗ ЦГиЭ в Колпашевском районе» Томской области № 174 от 07.12.2016г и протоколами лабораторных исследований:

- В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2367/К от 29.11.2016 г. готовое блюдо - рис отварной по микробиологическим показателям **не соответствует** требованиям прил. 2, часть 1.8 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по присутствию БГКП;

- Энергетическая ценность готовых блюд, содержание в них основных пищевых веществ не соответствует санитарно-гигиеническим нормативам. Согласно протоколу лабораторных исследований № 2326/К от 25.11.2016 г. в готовом блюде – чай содержание белков и углеводов снижено на 3,9%, калорийности -3,9%, что является нарушением **п.6.11;п.8.1п.8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08.**

В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2325/К от 25.11.2016 г. готовое блюдо (рыба тушеная с овощами) по физико-химическим показателям (термическая обработка) соответствует требованиям гл. 3, ст. 10, п. 3.1 технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2368/К от 29.11.2016 г. готовое блюдо (рыба тушеная с овощами) по микробиологическим показателям соответствует требованиям прил. 2, часть 1.8 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Работниками столовой не обеспечивается соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил, в соответствии с экспертным заключением ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Томской области в Колпашевском районе» №174 от 07.12.2016г, на основании протокола лабораторных исследований № 2342/К от 28.11.2016 г. смывы с объектов окружающей среды по микробиологическим показателям (бактерии группы кишечной палочки) из 15 смывов 1 **не соответствует** требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" п. 8, 9, ч. 3, ст. 10, гл. 3 по присутствию бактерий группы кишечной палочки на тазе «овощи вареные», что является нарушением **п. 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08.** Дата проведения смывов 22.11.2016 в 12 часов 00минут.

В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2343/К от 28.11.2016 г. смывы с объектов окружающей среды по микробиологическим показателям (сальмонеллы) соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" п. 8, ч. 3, ст. 10, гл. 3.

В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2363/К от 29.11.2016 г. смывы с объектов окружающей среды в помещениях по микробиологическим показателям (иерсинии) соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" п. 8, ч. 3, ст. 10, гл. 3.

Моечная. Оборудовано 3 моечные ванны с маркировкой объемной вместимости. К моечным ваннам подведена холодная вода, горячее водоснабжение обеспечивается электроводонагревателем, подключенным к системе водоснабжения. Подводка горячей воды обеспечивается только к третьей моечной ванне через гибкий шланг с душевой насадкой, смесители не оборудованы, что является нарушением **п.3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08.** Нарушается порядок мытья столовой посуды, отдельное мытье чайной посуды, бокалов не обеспечивается, в первой трехсекционной ванне моют тарелки, столовые приборы, во второй ванне - чашки, бокалы, в третьей ванне ополаскивают тарелки, столовые приборы, чашки и бокалы, что является нарушением **п.5.10,п.5.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.** В моечной не предусмотрено мытье кухонной посуды отдельно от столовой посуды, кухонную посуду моют в моечных ваннах для столовой посуды, что является нарушением **п.5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08.**

Моющими средствами обеспечены в достаточном количестве, выделены емкости для их дозирования.

Нарушается режим текущей дезинфекции, столовая посуда не замачивается в рабочем растворе дезинфекционного средства, моется в первой моечной ванне с добавлением дез. средства «Жавельон» и моющего средства «Сарма», что является нарушением **п. Постановления главного государственного санитарного врача по Томской области «О мерах по снижению заболеваемости энтеровирусной инфекцией в Томской области в 2016году» №05 от 08.07.2016г; п.3.4 р. 3 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».**

Чистая столовая и кухонная посуда хранится раздельно на стеллажах. Кухонная посуда не имеет четкой маркировки, отсутствует кухонная посуда с маркировкой «гарниры», что является нарушением **п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.**

Пищевые отходы собирают в специальные промаркированные емкости с крышками.

Уборка помещений пищеблока проводится ежедневно, генеральная уборка 1 раз в месяц. С целью профилактики энтеровирусной инфекции ежедневно проводится текущая дезинфекция. В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2327/К от 25.11.2016 г. заявленный 0,06% раствор «Жавельона» для обеззараживания поверхностей обеденных столов, оборудования, подоконников, **не соответствует** требованиям п. 3.4, п. 3 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» по завышению концентрации действующего начала в дезинфицирующем растворе.

Для каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего цеха, складского помещения), выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь). Не обеспечивается хранение уборочного инвентаря в специально отведенном помещении, уборочный инвентарь для производственного оборудования, мытья стен и т.д. хранится в варочном цехе на подоконнике, что является нарушением **п.5.22 СанПиН 2.4.5.2409-08**.

В пищеблоке работает заведующая, повар, 1 кух.рабочая. Комплектами санитарной одежды работники пищеблока обеспечены. В коридоре установлены шкафы для хранения личных вещей домашней и верхней одежды, раздельное хранение санитарной одежды, обеспечивается.

На пищеблоке ведется следующая документация: «Журнал здоровья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»; «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»; «Ведомость контроля за рационом питания»; «Журнал С-витаминации». Нарушается ведение документации на пищеблоке, не все строки в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняются, при поступлении кисломолочных, колбасных изделий результат бракеража не вносится, что является нарушением **п.14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08**.

В школе всего 46 сотрудников, педагогов 25 человек, медицинские книжки типовые, все представлены к осмотру. В медицинских книжках 30 сотрудников школы отсутствуют сведения о профилактической прививки против гриппа. На работу принимаются работники без прохождения профессиональной гигиенической подготовки, отсутствуют данные у учителей: Королук А.А Коноплицкой Л.И. Своевременно 1 раз в год, не пройден профилактический медицинский осмотр на туберкулез у уборщиков помещений Шабуровой Н.Б, Тихонько М.А, Невониной О.А, работника пищеблока Медведевой Н.А, что является нарушением **п. п.11.8; 11.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 с изменениями от 24.11.2015г, п.4.13 СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»**.

Мероприятия по профилактике гриппа и ОРВИ

Во исполнение постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций в эпидсезоне 2016-2017 годов» №70 от 03.06.2016г в школе проводятся следующие мероприятия:

- Обязательный утренний фильтр при приеме детей в образовательную организацию с целью своевременного выявления больных с признаками гриппа и ОРВИ;
- В помещениях школы проводится ежедневно текущая дезинфекция дезинфицирующими средствами обладающими вирулицидным действием;
- Средства индивидуальной защиты имеются.

Во время проведения плановых мероприятий по контролю специалистами ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» были проведены лабораторные и инструментальные исследования. Отбор проб пищевых продуктов, смывов, воды, инструментальные исследования проведены помощником врача эпидемиолога филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в Колпашевском районе Неустроевой В.В, в присутствии старшего специалиста территориального отдела управления Роспотребнадзора по Томской области в Колпашевском районе Н.Б.Гребневой.

Исследования выполнены в испытательном лабораторном центре филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Томской области» в

Колпашевском районе (аттестат аккредитации, зарегистрирован в Едином реестре № РОСС RU.0001.511803 от 31 октября 2011г., действителен до 31.10.2016г). Экспертное заключение № 174 от 07.12.2016г. зарегистрировано в территориальном отделе Управления Роспотребнадзора в Колпашевском районе 07.12.2016г вх. №1071 от 07.12.2016г.

Копия протоколов лабораторных исследований, экспертное заключение представлены.
выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

ст.ст.11;28;29 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» СанПиН 2.4.2.2821-10(с изменениями и дополнениями от 29 июня 2011г, 25 декабря 2013; 24 ноября 2015г); 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»; санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»; ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Профилактика туберкулеза» СП 3.1.2.3114-13:

1. Пешеходная доступность до образовательной организации для обучающихся начального общего образования составляет более 2 км, подвоз до организации и обратно школьников, специально выделенным транспортом, не обеспечивается, чем **нарушен п.2.5. СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**;
2. Подбор учебной мебели (стол, стул) в соответствии с ростом обучающихся не проводится, в классных журналах, не оформлены листы здоровья, в которых для каждого ребенка вносят антропометрические данные. Не произведена цветовая маркировка ученической мебели в учебном кабинете 1 класса (1 этаж), в учебном помещении №4 (русский язык и литература); в кабинетах: №14 (3 класс), русского языка и литературы, в кабинете №1 (4 класс), в учебном кабинете 2 класса, мебель одной ростовой группы 1600-1750 мм, цветовая маркировка – зеленая, что является нарушением **п.5.1, п.5.4, п.11.7. СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**. Лист здоровья оформлен в журнале 4 класса;
3. В оборудованных учебных помещениях №8 (кабинет физики и математики), русского языка и литературы, кабинете №14 (3 класс), кабинете №4 (1 класс), библиотеке учебная мебель расставлена с нарушением санитарных разрывов, расстояние между рядами столов и наружной продольной стеной 50-70см, не соблюдается, установлены вплотную, либо на расстоянии 30 см, чем **нарушен п.5.6 СанПиН 2.4.2.2821-10(с изменениями и дополнениями)**;
4. В мастерской обучающиеся не в полном объеме обеспечены специальной одеждой, средствами защиты глаз от повреждений, а именно: береты, защитные очки, отсутствуют, что является нарушением **п.10.26 СанПиН 2.2.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**;
5. В кабинете технологии сверлильные и точильные станки не оборудованы предохранительными сетками, стеклами и местным освещением что является нарушением **п.5.10 СанПиН 2.2.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**;
6. В кабинете физики, под окном осыпалась штукатурка, что является нарушением **п. 4.28 СанПиН 2.2.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**;
7. В кабинете №1, в кабинете математики на втором этаже линолеумное покрытие пола с дефектами и механическими повреждениями, в кабинете химии нарушена целостность линолеума в полу дыра, в снарядной пол с механическими повреждениями, краска стерлась, что является нарушением **п.4.29 СанПиН 2.2.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**;

8. Система централизованной вентиляции в здании школы, не оборудована, чем нарушен **п.6.1 СанПиН 2.2.2.2821-10;**

Данные нарушения выявлены " 22_" Ноября 2016 г. с 11час. 35 мин. до 17 час. 10 мин

Ответственность за данные нарушения возложена на директора МБОУ «Степановская СОШ» Андреева Александра Александровича.

9. В помещениях школы не соблюдается режим проветривания, согласно экспертного заключения ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Томской области» в Колпашевском районе №174 от 07.12. 2016года, в соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2322/К от 25.11.2016 г. параметры микроклимата (температура, скорость движения воздуха) соответствуют требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» п. 6.4; параметры микроклимата (относительная влажность воздуха) в 3-х учебных помещениях, раздевалке из 4 точек 4 **не соответствуют** требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» п. 6.4 по **снижению относительной влажности воздуха;**

Данное нарушение выявлено " 07_" Декабря 2016г в 16 часов 00 минут

Ответственность за данное нарушение возложена на директора МБОУ «Степановская СОШ» Андреева Александра Александровича.

10. Обеззараживание воздуха в помещениях школы не проводится с 20.10.2016г, **что является нарушением п.3.1.5** Постановления главного государственного санитарного врача по Томской области «_О мерах по снижению заболеваемости энтеровирусной инфекцией в Томской области в 2016году» №05 от 08.07.2016г;

11. В кабинете математики обеспечивается боковое естественное правостороннее освещение, вместо левостороннего, что является нарушением **п.7.1.2 СанПиН 2.2.2.2821-10(с изменениями и дополнениями);**

12. В кабинете русского языка и литературы №4 на всех подоконниках расставлены цветы, равномерное естественное освещение учебного помещения не обеспечивается, что является нарушением **п.7.1.9 СанПиН 2.2.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями);**

13. В учебных помещениях 1 «а»,1 «б» и 3-го классов не обеспечивается местное освещение классных досок, софиты не оборудованы, чем нарушен **п.7.2.6 СанПиН 2.2.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями);**

Данные нарушения выявлены " 22_" Ноября 2016 г. с 11час. 35 мин. до 17 час. 10 мин

Ответственность за данные нарушения возложена на директора МБОУ «Степановская СОШ» Андреева Александра Александровича.

14. Согласно экспертного заключения ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Томской области» в Колпашевском районе №174 от 07.12. 2016года, в соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2321/К от 25.11.2016 г. параметры уровня освещенности в учебных помещениях на рабочих местах, в спортивном зале из 30 точек 21 **не соответствует** требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» 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, СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 "Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы" п. 6.3;

Данное нарушение выявлено " 07_" Декабря 2016г в 16 часов 00 минут

Ответственность за данное нарушение возложена на директора МБОУ «Степановская СОШ» Андреева Александра Александровича.

15. Отсутствует подводка горячей воды к умывальным раковинам в столовой, кабинете химии, санитарных узлах, что является нарушением **п.8.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**. В учебных кабинетах начальных классов отсутствуют раковины для мытья рук, чем нарушен **п.4.27 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**;
16. Питьевой режим для обучающихся организован с нарушением санитарно-эпидемиологических требований, через столовую, с использованием чайника с кипяченой водой и многоразовых стаканчиков, что является нарушением **п.8.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**; **п.10.2 СанПиН 2.4.5.2409-08**;

Данные нарушения выявлены " 22_" Ноября 2016 г. с 11час. 35 мин. до 17 час. 10 мин

Ответственность за данные нарушения возложена на директора МБОУ «Степановская СОШ» Андреева Александра Александровича.

17. На основании экспертного заключения ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Томской области» в Колпашевском районе №174 от 07.12.2016года, в соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2344/К от 28.11.2016 г. вода питьевая из распределительной сети по санитарно-химическим показателям **не соответствует** требованиям п. 3.4.1, 3.5 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения» (с изменениями и дополнениями), раздела II ГН 2.1.5.1315-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в воде водных объектов хозяйственно-питьевого и культурно-бытового водопользования» с изменениями и дополнениями по превышению **допустимого уровня железа**, что является нарушением **п.8.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**; по микробиологическим показателям соответствует требованиям п. 3.3 СанПиН 2.1.4.1074-01;

Данное нарушение выявлено " 07_" Декабря 2016г в 16 часов 00 минут

Ответственность за данное нарушение возложена на директора МБОУ «Степановская СОШ» Андреева Александра Александровича.

18. В санузле для девочек унитазы установлены в кабинках, дверей нет. В туалете для мальчиков оборудовано 3 унитаза, кабины с дверями не установлены, что является нарушением **п.4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**;
19. Не обеспечивается отдельное хранение уборочного инвентаря для туалетов от другого уборочного инвентаря, чем нарушен **п.12.11 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**;
20. При анализе расписания уроков установлено: в утвержденном режиме работы школы, начало занятий в 9 часов 00минут, в расписание уроков на 21 ноября 2016г. начало занятий в 5 классе, с 8 часов 10 минут, кроме того, урок физкультуры в указанное время, проводится как нулевой урок, что является нарушением **п.10.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 (с изменениями и дополнениями)**. Общий объем недельной образовательной нагрузки в академических часах превышает для обучающихся в 1 «а» и 1 «б» классах, и при 5 дневной неделе составляет 22 и 23 часа соответственно, вместо 21 часа, во 2 и 3 классах объем недельной нагрузки составляет 27 часов при 6 дневной недели, вместо 26 часов, в 4 классе составляет- 30 часов, вместо 26 часов, в 5 классе объем недельной нагрузки при 6 дневной недели составляет 35 часов, вместо 32 ч., нарушаются гигиенические требования к максимальному общему объему недельной образовательной нагрузки обучающихся 6-7, 9,11 классов В расписании уроков различные по степени сложности предметы в течение дня не чередуются, так; для обучающихся среднего общего образования предметы естественно-математического профиля не чередуются с гуманитарными предметами, допускается

проведение сдвоенных уроков математики, литературы, физики, английского языка, в 9-11 классах что является **нарушением п.10.5; п 10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10;**

21. Согласно приказа директора школы №100 от 31 августа 2016г. «Об организации учебно-воспитательного процесса в школе на 2016-2017 учебный год, обучающиеся обеспечены только завтраками, время обеда не указано, что является **нарушением п.6.8. СанПиН 2.4.5.2409-08.** Отпуск горячего питания обучающимся на переменах продолжительностью не менее 20 минут, кроме 2-4 классов, не обеспечивается, так после первого урока, на 10 минутной перемене питаются обучающиеся 1класса и ОВЗ; после 3 урока на 15 минутной перемене - 5-8 классы, после 4 –го урока на 15 минутной перемене 9-11 классы, дети ОВЗ; на 10 минутной перемене, после 5 урока столовую посещают все желающие, что является нарушением **п.7.2 СанПиН 2.4.5.2409-08;**
22. Для сушки рук персонала в производственных цехах, туалете, отсутствуют индивидуальные или одноразовые полотенца, что является нарушением п.3.3, п.13.1;п.13.2 **СанПиН 2.4.5.2409-08;**
23. Складское помещение для хранения продуктов не оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, чем нарушен **п.4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08;**
24. В цехе оборудовано 3 моечные ванны с подводкой холодной воды, горячее водоснабжение не обеспечивается, что является нарушением **п.3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08;**
25. В пищеблоке отсутствует цех первичной обработки овощей и фруктов, моечные ванны или емкости для их обработки не выделены, что является нарушением **п.8.12,п.8.13 СанПиН 2.4.5.2409-08;**
26. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы не бракеражной комиссией в составе трех человек, а одним членом комиссии, что подтверждается подписью в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», чем нарушен **п.14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.**
27. В моечной пищеблока из 3-х моечных ванн, подведена горячая вода только к одной ванне, через гибкий шланг с душевой насадкой, смесители не оборудованы, что является нарушением **п.3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08;**
28. Нарушается порядок мытья столовой посуды, отдельные двухсекционные ванны для чайной посуды не оборудованы, в первой трехсекционной ванне моют тарелки, столовые приборы, во второй ванне - чашки, бокалы, в третьей ванне ополаскивают тарелки, столовые приборы, чашки и бокалы, что является нарушением **п.5.10,п.5.11 СанПиН 2.4.5.2409-08;**
29. В моечной не предусмотрено мытье кухонной посуды отдельно от столовой посуды, кухонную посуду моют в моечных ваннах для столовой посуды, что является нарушением **п.5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08;**

Данные нарушения выявлены " 22 " Ноября 2016 г. с 11 час. 35 мин. до 17 час. 10 мин

Ответственность за данные нарушения возложена на директора МБОУ «Степановская СОШ» Андреева Александра Александровича.

30. Работниками столовой не обеспечивается соблюдение требований санитарно-эпидемиологических правил, в соответствии с экспертным заключением ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Томской области в Колпашевском районе» №174 от 07.12.2016г, на основании протокола лабораторных исследований № 2342/К от 28.11.2016 г. смывы с объектов окружающей среды по микробиологическим показателям (бактерии группы кишечной палочки) из 15 смывов 1 **не соответствует** требованиям технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" п. 8, 9, ч. 3, ст. 10, гл. 3 по присутствию бактерий группы кишечной палочки на тазе «овощи вареные», что является нарушением **п. 14.2 СанПиН 2.4.5.2409-08.** Дата проведения смывов 22.11.2016 в 12 часов 00минут.

Данное нарушение выявлено 07.12.2016г в 16 часов 00 минут

Ответственность за данные нарушения возложена на директора МБОУ «Степановская СОШ» Андреева Александра Александровича

31. Нарушается режим текущей дезинфекции, столовая посуда не замачивается в рабочем растворе дезинфекционного средства, моется в первой моечной ванне с добавлением дез. средства «Жавельон» и моющего средства «Сарма», что является нарушением п. **Постановления главного государственного санитарного врача по Томской области «О мерах по снижению заболеваемости энтеровирусной инфекцией в Томской области в 2016 году» №05 от 08.07.2016г; п.3.4 р. 3 СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».**

32. В медицинских книжках 30 сотрудников школы отсутствуют сведения о профилактической прививки против гриппа. На работу принимаются работники без прохождения профессиональной гигиенической подготовки, отсутствуют данные у учителей: Королюк А.А Коноплицкой Л.И, Гайворонской В.М. Своевременно 1 раз в год, не пройден профилактический медицинский осмотр на туберкулез у уборщиков помещений Шабуровой Н.Б, Тихонько М.А, Невониной О.А, работника пищеблока Медведевой Н.А, что является нарушением п. п.11.8; 11.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 с изменениями от 24.11.2015г, п.4.13 СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза».

Данные нарушения выявлены " 22_" Ноября 2016 г. с 11 час. 35 мин. до 17 час. 10 мин

Ответственность за данные нарушения возложена на директора МБОУ «Степановская СОШ» Андреева Александра Александровича.

33. В складском помещении пищеблока не обеспечивается хранение овощей-картофеля на подтоварниках, мешки хранятся на полу, чем нарушен п.4.6 ,п.5.2 СанПиН 2.4.5.2409-08;

34. Допускается прием в пищеблок образовательного учреждения пищевых продуктов без сопроводительных документов, гарантирующих их качество и безопасность, без указания даты выработки, сроков хранения, не представлен сертификат соответствия или декларация на филе куриной грудки, производитель ООО «Промкомбинат Аврора», г.Раменское, в количестве бкг, что является нарушением п.6.26 ,п.14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08;

35. Отсутствует маркировка на холодильном оборудовании в варочном цехе, что является нарушением п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08;

36. Не оформлены технологические карты на салат рыбный и салат с фасолью, что является нарушением п.6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08;

37. При анализе меню за истекший период нового учебного года, установлено что, фактический рацион питания не соответствует утвержденному меню, допускается использование овощей без термической обработки, так на обед 02.09.2016г, 19.09.2016г; 23.09.2016г; 27.09.2016г обучающимся на обед давали салат из свежей капусты, 07.09.2016, 07.11.2016г – салат из свежих помидор. Кроме, того обучающимся готовили 2 наименования салата: рыбный и салат с фасолью, в утвержденном меню указанных блюд нет, что является нарушением п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08;

38. Кухонная посуда не имеет четкой маркировки, отсутствует кухонная посуда с маркировкой «гарниры», что является нарушением п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08;

39. Не обеспечивается хранение уборочного инвентаря в специально отведенном помещении, уборочный инвентарь для производственного оборудования, мытья стен и т.д. хранится в варочном цехе на подоконнике, что является нарушением п.5.22 СанПиН 2.4.5.2409-08;

40. Нарушается ведение документации на пищеблоке, не все строки в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняются, при поступлении кисломолочных, колбасных изделий результат бракеража не вносится, что является нарушением п.14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Данные нарушения выявлены " 22_" Ноября 2016 г. с 11 час. 35 мин. до 17 час. 10 мин

Ответственность за данные нарушения возложена на заведующую столовой Лопухову Марину Дмитриевну.

41. На пищеблоке при приготовлении кулинарной продукции не обеспечиваются гигиенические требования безопасности, предъявляемые к пищевым продуктам. Нарушается технологический процесс приготовления блюд, в соответствии с технологическими картами, производство блюд не осуществляется, что подтверждается экспертным заключением ФФБУЗ ЦГиЭ в Колпашевском районе» Томской области № 174 от 07.12.2016г и протоколами лабораторных исследований:

- В соответствии с результатами протокола лабораторных исследований № 2367/К от 29.11.2016 г. готовое блюдо - рис отварной по микробиологическим показателям **не соответствует** требованиям прил. 2, часть 1.8 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по присутствию БГКП;
- Энергетическая ценность готовых блюд, содержание в них основных пищевых веществ не соответствует санитарно-гигиеническим нормативам. Согласно протоколу лабораторных исследований № 2326/К от 25.11.2016 г. в готовом блюде –чай содержание белков и углеводов снижено на 3,9%, калорийности -3,9%. что является нарушением **п.6.11;п.8.1п.8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08;**

Данное нарушение выявлено " 07_ " Декабря 2016г в 16 часов 00 минут

Ответственность за данные нарушения возложена на заведующую столовой Лопухову Марину Дмитриевну

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний);
- нарушений не выявлено

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

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы: предписание №18 от 12.12.2016г., сопроводительное письмо, экспертное заключение ФФБУЗ «Ц.ГиЭ в Колпашевском районе Томской области» №174 от 07.12.2016г, протоколы лабораторных исследований №№2321/К-2328/К от 25.11.2016г; №№2342/К-2344/К от 28.11.2016г; №№2363-2369/К от 29.11.2016г; №№2377/К-2381/К от 30.11.2016г., протоколы об административном правонарушении по ч.1.ст.6.7, ст.6.3 КоАП РФ
Подписи лиц, проводивших проверку: _____ Н.Б.Гребнева

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

Директор МБОУ «Степановская СОШ» Андреев Александр Александрович

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

« 12» Декабря 2016 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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