

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

Южный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области

462241, Оренбургская область г. Кувандык, ул. К. Маркса, 20 «А».
Тел/факс.: (8 353 61) 36-5-89; E-Mail: yuto@56.rospotrebnadzor.ru

Акт проверки
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
N 24-45-П

г. Кувандык
(место составления акта)

28 апреля 2018г

(дата составления акта)
11 часов

(время составления акта)

по адресу: **Оренбургская область, г. Кувандык, ул. М. Жукова, 19а.**
(место проведения проверки)

На основании: **распоряжения № 24-45-п от 14.03.18г. заместителя руководителя
Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Панчихиной Елены Юрьевны**
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени,
отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя
руководителя органа государственного контроля (надзора), органа
муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении
проверки)

была проведена проверка в отношении: **Муниципального автономного
общеобразовательного учреждения "Гимназия №1 Кувандыкского городского округа
Оренбургской области"** (полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе
фирменное наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если
имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки: 05.04.18г. – 10.00 -11.00, продолжительность 1 час.
10.04.2018 с 11-00-13-00, продолжительность 2 часа
11.04.2018 с 14-00-15-00 продолжительность – 1 час
16.04.18г. с 11-00 до 13-00, продолжительность 2 часа.
28.04.16г – 09-00 – 10-00, продолжительность – 1 час,
Общая продолжительность проверки – 5 рабочих дней/ 7часов

Акт составлен: Южным территориальным отделом
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа
муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:
заполняется при проведении выездной проверки) **директор Новокрещенова Ольга Васильевна
05.04.18г. в 10-00.**

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

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

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

Лицо(а), проводившие проверку: **начальник Южного территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Дегтярева Елена
Владимировна. К проверке привлечены главный врач Кувандыкского филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Кувандыкском районе Оренбургской области»
Савенко Ольга Валерьевна, помощник врача по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии» Кувандыкского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Оренбургской области» Кадикова Людмила Анатольевна (для
лабораторного обеспечения)**

(Свидетельства об аккредитации ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»:

1. Аттестаты аккредитации: № РОСС RU.0001.510115, зарегистрирован в Реестре 14.04.2016, № РОСС RU.0001.510296, зарегистрирован в Реестре 28.09.2015, № РОСС RU.0001.514039, зарегистрирован в Реестре 02.03.2016, № РОСС RU.0001.511211, зарегистрирован в Реестре 15.03.2016, № РОСС RU.0001.514358, зарегистрирован в Реестре 22.04.2016, № RA.RU.21ПК72, зарегистрирован в Реестре 20.05.2016, выданы Федеральной службой по аккредитации.

Аттестат аккредитации №RA.RU.710040, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 25.05.2015, выдан Федеральной службой по аккредитации.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали: **директор гимназии Новокрещенова**

Ольга Васильевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

МАОУ «Гимназия №1 Кувандыкского городского округа» имеет самостоятельный земельный участок за пределами санитарно-защитных зон предприятий. Площадь участка - 7179м². Территория участка ограждена, состояние – удовлетворительное. Озеленение участка составляет 60%.

На территории учреждения размещены следующие здания и сооружения – здание гимназии, гараж, мастерская, спортивные сооружения для организации физкультурно – оздоровительной работы на открытом воздухе (оборудованы физкультурно – спортивные площадки - для волейбола, баскетбола, места для прыжков в длину, высоту, беговая дорожка, футбольное поле)

В хозяйственной зоне на бетонированной площадке установлены 2 контейнера с плотно закрывающейся крышкой для сбора твердых бытовых отходов. Наружное освещение имеется.

Гимназия размещена в трехэтажном здании с подвалом. Проектная вместимость гимназии - 1251 человек при организации учебного процесса в 2 смены. Фактическая вместимость - 755 учащихся. Количество смен-1

Здание блочное, построено по типовому проекту. Дата пуска в эксплуатацию – 27.11.1991года.

Санитарное состояние подвального помещения - удовлетворительное.

В подвальных и цокольных этажах здания учебные помещения не размещаются.

На входе в гимназию имеется установленный требованиями ФЗ №15 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего дыма табачного дыма и последствий потребления табака» знак о запрете курения.

Вход в здание оборудован тамбуром. Гардероб размещен на 1 этаже, оснащён вешалками для одежды и ячейками для обуви.

Холодное питьевое водоснабжение в гимназии централизованное от водопровода №1 г. Кувандыка. Холодная и горячая вода подведена на пищеблок, в кабинеты начальных классов, кабинеты физики и химии, в кабинеты трудового обучения, туалеты, в бассейн.

Питьевой режим организован с использованием 4 питьевых фонтанчиков, установленных перед каждым обеденным залом. Ограничительные кольца предусмотрены.

По исследованным показателям пробы питьевой воды, отобранные в школе, соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

На водоснабжение холодной питьевой водой и водоотведение заключен договор №044/2016 от 25.01.2018г. с ООО «ЭнергоРесурс» (Организация водопроводно-канализационного хозяйства).

Горячее водоснабжение также централизованное, имеется резервный водонагреватель на пищеблоке.

Сброс хоз.бытовых стоков осуществляется в канализационный коллектор г. Кувандыка.

Отопление в гимназии центральное. Теплоноситель - вода.

Освещение: естественное боковое предусмотрено через оконные проемы.

Солнцезащитные устройства (жалюзи, шторы) имеются во всех кабинетах. Источники искусственного освещения – люминесцентные лампы, ДРЛ, лампы накаливания. В кабинетах истории общественознания имеются перегоревшие лампы, нарушение п. 7.2.9. СанПиН 2.4.2.2821-10. «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

Осветительная арматура установлена.

Вентиляция: - естественная, форточки, фрамуги функционируют в любое время года.

Проветривание проводится на каждой перемене.

Приточно-вытяжная вентиляция на пищеблоке в рабочем состоянии

Учащиеся начальных классов занимаются в закреплённых за каждым классом учебных помещениях. Для учащихся среднего и старшего звеньев образовательный процесс организован по классно-кабинетной системе

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм в гимназии разработана и утверждена директором. Производственный контроль в т.ч. лабораторный осуществляется.

Групп продленного дня в гимназии нет. После уроков ученики 1-4 класса занимаются внеурочной деятельностью.

Учебные помещения:

Набор помещений (количество учебных классов) - 31.

Площадь учебных кабинетов - 65, 68, 67 кв.м.

В учебных классах стены окрашены водоземлемой краской светлых тонов. Полы – линолеум в классах, в коридорах – напольная плитка. Полы в помещениях без щелей.

В начальных классах не проводится подбор мебели соответственно росту учащихся (протокол от 16.04.18г.), нарушение п.5.3 СанПиН 2.4.2.2821-10. Расстановка ученической мебели произведена в соответствии с требованиями. Имеется цветовая маркировка.

Классные доски – зеленого цвета. Состояние досок удовлетворительное. В кабинете математики, физики, биологии (3 этаж) местное искусственное освещение классной доски (софиты) отсутствует, что является нарушением п. 7.2.6. СанПиН 2.4.2.2821-10.

В остальных помещениях над классными досками местное искусственное освещение оборудовано в соответствии п. 7.2.6. СанПиН 2.4.2.2821-10.

В кабинетах физики и химии имеются вытяжные шкафы, которые находятся в исправном состоянии.

Кабинетов домоводства – 2:

1. Кабинет №111- кулинария - имеется следующее оборудование- 4-хкомфорочная электроплита, жарочный шкаф, бытовой холодильник «ОРСК-408», раковина с подводом горячей и холодной воды.

2. Кабинет швейного дела – двухстороннее боковое освещение. Оборудование - 10 ручных швейных машинок, 1 электрическая машинка. На окнах – тюль.

Кабинет информатики (№ 209). Площадь помещения – 6*10,5м². В кабинете 9 ноутбуков с жидкокристаллическими мониторами. Рабочие места с ПЭВМ оборудованы одноместными компьютерными столами. На одно рабочее место приходится более 4,5м². Документы на ПЭВМ - имеются, что соответствует требованиям п. 14.2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. Часть компьютеров ориентированы тыльной стороной к оконным проемам, что не соответствует п.

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

Защитное заземление имеется. Расстояние между боковыми поверхностями мониторов соответствует гигиеническим требованиям - 1,2м.

В кабинете естественная вентиляция. После каждого часа работы на ЭВМ проводится проветривание помещения.

Искусственное освещение в кабинете комбинированное (на столах установлены светильники местного освещения). Световые проёмы оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (жалюзи).

По результатам измерений, выполненных Кувандыкским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» установлено, что уровни электромагнитного поля и напряженность электростатического поля соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (протокол от 16.04.18 г.).

Спортивный зал типовой, сдвоенный. На одной половине установлены столы для занятий настольным теннисом.

- площадь - 569,6 кв.м,

- естественное освещение верхнее, источники общего искусственного освещения – люминисцентные лампы, ДРЛ. Защитная арматура установлена.

- имеются раздевалки для мальчиков - 2 и девочек-2; оборудование - лавочки вешалки,

- имеются 2 душевые,

- имеются 2 санузла для девочек и мальчиков,

- ограждения на отопительных приборах имеется,

- обеспеченность спортивным инвентарём в % отношении- 100.

- количество спец. групп – 0.

Плавательный бассейн. В гимназии имеется бассейн рециркуляционного типа. Бассейн эксплуатируется с ноября 2015 года после капитального ремонта. Бассейн размещен на 1-м этаже. Общая площадь бассейна – 77м², размером 12,2*5,6 м, глубина в мелкой части 0,8м, в глубокой - 1,05м. Чаша выполнена из железобетона. Конструктив бассейна переливной, с переливными лотками по двум сторонам. Поверхность бассейна облицована керамической плиткой.

Оборотное водоснабжение включает в себя следующие этапы: вода из бассейна поступает через переливной лоток в переливные емкости, затем фильтруется и обеззараживается путем хлорации, ионизации. Очистка предусмотрена фильтрами с предварительной коагуляцией. Системы, обеспечивающие водообмен бассейна, оборудованы расходомерными узлами, позволяющими определить количество рециркуляционной воды, подаваемой в ванну, а так же количество свежей водопроводной воды, поступающей в ванну бассейна. Кроме того, указанная система оборудована кранами для отбора проб воды для исследования.

Сброс загрязненной воды из ванной бассейна, а так же от промывки фильтров осуществляется в канализацию.

Контроль осуществляется с помощью многофункционального устройства управления бассейном серии POOL PILOT. Для уменьшения жесткости воды применяют специализированную автоматическую систему умягчения воды, содержащей высокие концентрации солей жесткости. Снижение содержания этих веществ обеспечивается с помощью современных наполнителей, не требующих применения агрессивных химических реагентов. Система обеспечивает непрерывную подачу воды даже в процессе регенерации.

Очистка воды осуществляется фильтровальной емкостью серии Berlin с использованием фильтрующего материала AFM. pH доводится до гигиенических требований с использованием жидкого pH – минус «ЭКВИ - минус». Система POOL PILOT производит в автономном режиме заборы воды, на основании выполненного анализа система дает команду

добавления жидкого хлорина «ЭМОВЕКС» в качестве обеззараживающего реагента непосредственно в трубы системы оборотного водоснабжения.

Чистка дна и стен бассейна производится водным пылесосом.

Поточность организована в соответствии с действующими санитарными правилами. В бассейне предусмотрены раздевални, душевые на 3 рожка, туалеты для мальчиков и девочек соответственно. В туалете для мальчиков установлены раковина для мытья рук, унитаз, писсуар, для девочек - раковина для мытья рук, унитаз.

В помещении, в котором находится ванна бассейна, имеется ножная ванна.

Внутренняя отделка помещений ванны, душевых – стены облицованы кафельной плиткой, на полу – напольная плитка.

Вентиляция бассейна в исправном состоянии. Воздухозаборная шахта размещена в отдельном помещении. В бассейне 4 системы механической приточной вентиляции, по 2 из которых воздух подается в помещение ванны бассейна. В душевых и туалетах – естественная вытяжная вентиляция.

Узел системы управления размещен в подвальном помещении. Контроль за работой системы управления осуществляет рабочий по обслуживанию зданий гимназии. Обеззараживание воды проводится с использованием средства для обработки воды плавательных бассейнов «ЭКВИ-МИНУС». Для обработки ванны используется дезинфицирующее средство «Эмовекс». Сертификаты соответствия на указанные препараты имеются. На момент проверки (с апреля 2018 года) бассейн не работает в связи с отсутствием обеззараживающего реагента.

Санитарная обработка бассейна проводится специальным пылесосом 1 раз в 7 дней. Для уборки бассейна выделен специальный сотрудник – уборщик служебных помещений бассейна.

Мед.работник проводит медосмотр перед каждым занятием. Душ – перед и после бассейна.

Каждый ребенок использует собственную спец.обувь и шапочку.

Мастерские размещены в отдельно стоящем здании (по металлу, по дереву). На момент проверки станки не работают, отсутствует электричество, т.к. протекает кровля. По учреждению издан приказ №252 от 31.08.2015г. в соответствии с которым «в связи с аварийным состоянием здания мастерских и в целях обеспечения безопасных условий образовательного процесса и охраны труда обучающихся и работников запрещено проведение занятий в столярной и слесарной мастерских для мальчиков в связи с протеканием кровли и неисправностью электрооборудования.

Медицинский пункт имеется

- количество помещений - кабинет приема, процедурный. Стены на ½ высоты облицованы кафелем, пол покрыт линолеум. Имеются шкаф для лекарственных средств, 2 холодильника, биксы для стерильного материала. Имеется раковина для мытья рук и отдельный санузел. Прививки не делаются. Медработник ведет следующую документацию- журнал осмотра на педикулез, прививочный журнал, журнал учета Т в холодильниках, журнал учета аварийных ситуаций. Имеется – 13 градусников, 100 одноразовых шпателей, 1 ростомер, весы, тонометр.

Санитарные узлы для мальчиков и девочек расположены на каждом этаже в соответствии с санитарно – гигиеническими требованиями п. 4.25, СанПиН 2.4.2.2821-10. Туалеты оборудованы кабинками с дверями. В туалетах имеются унитазы, раковины для мытья рук, оборудованные жидким мылом, электрополотенцем. В туалетах для мальчиков установлены писсуары. Санитарные приборы исправны.

Уборочным инвентарём, моющими и дез. средствами обеспечены в достаточном количестве.

Санитарное состояние помещений туалетов удовлетворительное.

Режим образовательного процесса:

Расписание имеется. Обучение осуществляется в одну смену.

Начало занятий – в 8-00.

У учащихся 1-8 классов 5-дневная, 9-11 классов – 6-дневная учебная неделя. Максимально-допустимая недельная нагрузка соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10.

Обучение детей 1 класса: первая смена, 5-дневная учебная неделя, облегченный учебный день в середине, в сентябре, октябре - не более 3 уроков в день по 35 минут, со 2 четверти – 4 урока по 35 минут. Обучение без домашних заданий и балльного оценивания знаний обучающихся. Дополнительные недельные каникулы в середине 3 четверти проводятся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10. Продолжительность урока составляет: 40 мин.

Спортивные нагрузки на занятиях физической культурой, соревнованиях, внеурочных занятиях спортивного профиля соответствуют возрасту, состоянию здоровья и физической подготовленности обучающихся, а также метеоусловиям (если они организованы на открытом воздухе). Обучающиеся допускаются к занятиям в общеобразовательном учреждении после перенесенного заболевания только при наличии медицинской справки.

С целью выявления педикулеза 4 раза в год после каждой каникул и ежемесячно выборочно медицинский работник проводит осмотры детей. В классных журналах имеются листы здоровья.

В гимназии работает 83 человека, из них педагогов – 49, сотрудников пищеблока – 7. Предварительный и периодический медицинский осмотр сотрудники проходят в ГБУЗ «Кувандыкская районная больница». Медицинская книжка на рабочем месте имеется у каждого сотрудника гимназии.

Допущены до работы лица без отметок о прививках в соответствии с национальным календарем профилактических прививок (Шиповская С.В. отсутствует вакцинация от кори и гепатита В, Болгова Н.Н., Нугаева Н.И вакцинации нет от гриппа), что является нарушением п.11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Гигиеническое обучение имеется у всех сотрудников.

Во время подъема заболеваемостью ОРВИ и гриппом влажная уборка в классах проводится 2 раза в день с использованием дез.средств, проветривание помещений – после каждого урока.

Мероприятия по дезинсекции, дератизации проводятся. На проведение профилактической дератизации заключен договор №50 от 01.03.18г. с Кувандыкским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области». Акт выполненных работ за апрель представлен.

На оказание услуг по вывозу ТБО на городскую свалку МАОУ «Гимназия №1 г. Кувандыка» заключен договор №38 от 09.01.18г. с ООО «ГорБлагоустройство». Вывоз мусора осуществляется 3 раза в неделю.

Наличие документов

- Санитарно-эпидемиологическое заключение №56.09.01.000.М.000020.05.13 от 22.05.13г. на соответствие образовательного учреждения санитарным правилам и нормативам выданное Южным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области,
- Лицензия на образовательные услуги имеется,
- Программа производственного контроля разработана имеется договор №36/К от 27.02.2018 с Кувандыкским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».
- Договор №044/2018 от 25.01.2018г. с ООО «ЭнергоРесурс» на водоснабжение холодной питьевой водой и водоотведение.
- Договор №045/2018 от 25.01.18г. на теплоснабжение и горячее водоснабжение с ООО «Энергоресурс».
- Приказ о закрытии мастерской №252 от 31.08.15г.
- Штатная ведомость сотрудников учреждения, заверенная учредителем или собственником учреждения.

- Примерные меню рационов питания и ассортиментный перечень буфетной продукции (включая обогащенные продукты питания (йодированная соль, хлебобулочная продукция обогащенная йодом), согласованные с ТО У Роспотребнадзора - имеется

- Схема снабжения продуктами - имеется с предпринимателями города Кувандык.

- Договоры на поставку продуктов питания имеются. Поставщиками продуктов питания на пищеблок гимназии являются: ООО «Хлебокомбинат» (хлебобулочные изделия), ИП Чичкин А.В (масло сливочное, растительное, рыба свежемороженая, консервы, колбасные изделия, сыры, куры, яйцо, кондитерские изделия), ООО «Белое озеро» (молочная продукция, масло сливочное), ИП Ли И.В. (овощи, фрукты), Салманова Г.Н., Имангалиева З.К. – мясо говядины.

- Договора на поставку продуктов питания - имеются.

Организация питания

Всего учащихся 755,

Охват учащихся питанием:

	Количество учащихся в образовательных учреждениях	Охват горячим питанием				Охват другими видами питания (буфетная продукция)
		Всего	из них:			
			завтракам	обедам	завтракам и обедами	
1	3	4	5	6	7	8
Всего школьников	755	755	525	-	230	755

1. Состав завтраков - горячее блюдо, горячий напиток.
2. Состав обеда - второе блюдо или первое горячее блюдо, напиток
3. Стоимость завтраков 13 руб., обедов - 40 рублей.
4. На каких переменах организовано питание учащихся: на 2, 3 переменах – завтраки учащихся 1-4 классов, 3, 4 – перемены – завтраки 5-11 классов, 12-45, 13-45 – обеды для учащихся, занятых внеурочной деятельностью. Продолжительность перемен, на которых организовано горячее питание учащихся - 20 мин.
5. Работа пищеблока организована на сырье.
6. Расположение производственных и складских помещений пищеблока в подвальных и цокольных этажах здания - нет.
7. Основной набор помещений и их оборудование:
 - 2 обеденных зала: общее количество посадочных мест – 300, количество умывальников перед каждым обеденным залом – 6 перед каждым залом, электрополотенец – по 2. Имеется жидкое мыло с дозатором, бумажные полотенца. Столовая мебель (столы стулья) обеспечены.
 - Набор помещений:
 - - складские помещения -3, горячий цех отделены частичными перегородками - мясной цех, цех готовой продукции, выделены отдельные помещения - овощной цех, моечная кухонной и столовой посуды, бытовое помещение для сотрудников, туалет для сотрудников.

Раздаточная: 2 мармита 1, 2,3 блюд, холодильный прилавок –у становлены в обоих обеденных залах.

Горячий цех: стены облицованы на 2/3 высоты кафельной плиткой, часть – окрашена масляной краской.

Цех перегородками разделен на зоны:

- зона готовой продукции имеется следующее оборудование: производственные столы (2 стола для готовой продукции, 4 электроплиты две – 1-комфорочные, две - 3-комфорочные, жарочный шкаф на 4 листа по 50 котлет (датчики температурного

режима исправны, световой термоиндикатор исправен), 2 электросковороды, два варочных котла (по 160л каждый)

Контрольные весы для сырой и готовой продукции имеются, промаркированы. Весы для готовой продукции установлены на одном из 2-х столов с маркировкой «Готовая продукция». Для мытья рук персонала установлена раковина с подводкой холодной и горячей воды через смеситель.

В горячем цехе имеется следующий разделочный инвентарь:

- ножи: рыба жареная, колбаса, куры вареные, мясо вареное, сыр, масло, зелень, гастрономия, сыр, сельдь,
- доски: колбаса, гастрономия, мясо вареное, рыба вареная, сыр, зелень, куры вареные, сельдь.

- мясо-рыбный цех - установлены столы для сырой продукции, стол «Куры сырые», стол «Мясо-рыба» электромясорубка, ванна для мытья мяса со смесителем с душевой насадкой. Разделочные доски и ножи промаркированы: «Куры сырые», «Мясо сырое», «Рыба сырая».

Для мытья яиц в цехе имеются 3 промаркированные емкости, перфорированная емкость, нож с маркировкой «Яйцо». Инструкция по обработке яиц имеется. Для обработки яиц отсутствует разрешенное для этих целей дезинфицирующее средство, что не соответствует п.8.19 СП 2.3.6.1079-01

Цех готовой продукции - установлены Протирочная машина, овощерезка, производственный стол «овощи вареные», стол «Хлеб», 2 кассеты для хлеба, электрохлебрезка, бытовой холодильник «Орск 408» для суточных проб. Кассеты для хлеба 1 раз в неделю обрабатывают 1% раствором уксусной кислоты

В холодильнике для суточных проб имеется контрольный термометр. Температура в холодильнике - +4°C. Суточные пробы оставляются в необходимом объеме.

Овощной цех (выделено отдельное помещение) – установлен стол овощи сырые, ванна для мытья овощей.

Имеющаяся система местной вытяжной механической вентиляции, в виде вытяжного зонта над электрическими плитами в горячем цехе, в рабочем состоянии.

Моечные ванны оборудованы воздушными разрывами, что соответствует п. 3.8. СП 2.3.6.1079-01.

- **Склады** - склад для сыпучих продуктов, склад для мясных продуктов.

Склад для хранения сыпучих продуктов состоит из 2 помещений, в одном из которых хранятся овощи (картофель, капуста), во втором – крупы, макаронные изделия, масло растительное. Склад оборудован стеллажами. Во всех помещениях склада имеются гигрометры.

Колода для разуба мяса ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью.

На складе установлены холодильный шкаф для молочной продукции.

В складском помещении для хранения молочных и мясных продуктов установлены бытовые холодильники с маркировкой «Овощи», «Молочная продукция», 3 морозильных камеры. Приборы для измерения температуры в холодильном оборудовании имеются. Нет морозильной камеры для хранения рыбы, нарушение п.7.11 СП 2.3.6.1079-01

- **Моечная** оборудована двухсекционной 3-хсекционной ваннами для мытья столовой посуды. 2-хсекционная ванна предназначена для мытья бокалов. Ванны оборудованы смесителем с подводкой холодной и горячей воды, душевой насадкой, имеют маркировку объемной вместимости. Для мытья кухонной посуды имеется отдельная ванна. Воздушные разрывы установлены. В каждой ванне имеется пробка из полимерных материалов. Посудомоечная машина в исправном состоянии. Используемое средства для мытья в посудомоечной машине – Биолан.

Столовые приборы после каждого мытья не подвергаются прокаливанию в духовом шкафу, нарушение п.5.12 СП 2.3.6.1079-01

Имеются стеллажи, 2 стола для чистой и грязной посуды. В моечной установлен резервный водонагревательный котел.

Производственных столов с покрытием, не соответствующим гигиеническим требованиям, нет.

Весь разделочный инвентарь промаркирован, хранится и используется по назначению. Разделочных досок из пластмассы или прессованной фанеры нет.

Разделочные доски моются в моечном отделении горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой, ошпаривают кипятком, после чего просушивают на стеллажах на ребре.

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см.

При организации питания используется фарфоровая посуда. Количество комплектов столовой посуды - 2 (тарелок - 400, бокалов - 400), столовых приборов (ложек - 350). Столовой посуды (тарелки) со сколами нет (п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08). Столовые приборы из нержавеющей стали.

Повар не знает требования по приготовлению изделий из рубленного мяса в жарочном шкафу, нарушение п.8.2, 8.13 СП 2.3.6.1079-01

В конце рабочего дня ветошь замачивают в специально промаркированной емкости с использованием моющих средств, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Наличие кухонной посуды, не отвечающей гигиеническим требованиям, не выявлено.

Маркировка холодильного оборудования, производственных столов, кухонной посуды имеется.

Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря имеется.

Маркировка объёмной вместимости моечных ванн имеется.

Пробки из полимерных материалов имеются в достаточном количестве.

Мерные ёмкости для моющих и дезинфицирующих средств имеются.

Моющие средства – сода кальцинированная, пемолокс. Дезинфицирующее средство – гипохлорид кальция. Инструкции по разведению имеются.

Согласованное в Южном территориальном отделе Управления Роспотребнадзора примерное меню имеется. Запрещённых блюд нет.

Витаминизация блюд (напитков) проводится аскорбиновой кислотой.

Меню в обеденном зале с указанием выхода блюд имеется.

Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов имеются.

С предприятия поставщика доставляется нарезной хлеб.

Маркировочные ярлыки на продуктах имеются.

Технологические карты имеются, соответствуют гигиеническим требованиям.

Сроки реализации готовых блюд соблюдаются.

Журнал бракеража готовой продукции имеется. Бракераж готовой продукции проводится перед каждым отпуском пищи. Допущено повторение блюд в течении 2-х дней подряд (рыба на завтрак и обед 12.04.18., 13.04.18. и колбасные изделия на завтрак и обед 11.04.18) нарушение п.9.4 СП 2.3.6.1079-01, п.6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08

Состав бракеражной комиссии - медсестра, повар и представитель администрации.

Сроки годности пищевых продуктов соблюдаются.

«Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании» имеется.

Журнал бракеража сырой продукции ведётся (п. 14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08).

Журнал «Здоровья» имеется, ведётся правильно, регулярно.

Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеется. Раковина для мытья рук персонала имеется. Полотенце и мыло для каждого сотрудника имеется.

Акт технического контроля технологического и холодильного оборудования имеется.

1. Имеется 3-х комплекта спецодежды на каждого сотрудника
2. Отдельный шкаф для санитарной и личной одежды – имеются.

3. Всего поваров по штату 4, фактически 4, в т. ч. со спец. образованием 4, технолога - нет.
4. Медработник в школе, осуществляющего контроль за организацией питания - имеется.
5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» имеется.
6. Работа по формированию навыков и культуры здорового питания, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний проводится в форме классных часов, родительских собраний.

Объект относится к 2 группе санэпидблагополучия.

Объект грызунонепроницаем.

Отработанные ртутьсодержащие лампы хранятся в подвальном помещении.

В ходе проверки с целью проведения лабораторных исследований специалистом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»- помощником санитарного врача по общей гигиене произведен отбор проб питьевой воды (методика отбора по ГОСТ Р 51593-2000), отобраны для исследования пробы готовых блюд (методика СанПиН 2.3.2.1078-01), пробы продуктов, о чем составлен акт - направление отбора образцов (проб) на исследование. Проведены замеры параметров микроклимата, уровня освещенности, электромагнитного поля видеодисплейных терминалов, измерения мебели, мощности эквивалентной дозы.

Результаты экспертизы, проведенной Кувандыкским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области:

По результатам лабораторных исследований установлено, что проба «суп с макаронными изделиями, гороховое пюре с котлетой, чай витаминизированный» отвечают требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п.6.14, п.9.1. приложение 4 (№ 13.1.2078-Пл. от 12.04.2018г., № 13.1.2079-Пл. от 11.04.2018г.);

-Проба «Котлета жаренная» отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2- п.1.8, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п.8, МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» (протоколы № 13.1.2080- Пл от 16.04.2018г.);

-Проба «гороховое пюре» отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2- п.1.8 (протокол № 13.1.2082 -Пл. от 16.04.2018г.);

Проба «Масло сладко-сливочное «Крестьянское» 72,5%» соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» приложение 8 п. VII., ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3, п. 2 (протокол № 13.1.2083-Пл от 16.04.2018 г.).

Проба «молоко питьевое пастеризованное 3,2%» соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», приложение 1, приложение 3, приложение 8, 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3, п. 2 (протокол № 13.1.2083-Пл от 16.04.2018 г.).

Проба «Вареное колбасное изделие «Семейная»» отвечает требованиям ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» приложение 1 раздел III, приложение 4 таблица 5, ЕСТ, ТР ТС 029 2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

(протокол № 13.1.2110-Пл от 18.04.2018 г.).

Проба «Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное «Золотая семечка»» соответствует требованиям приложение 1 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ЕСТ (протокол № 13.1.2109-Пл от 16.04.2018 г.);

- Проба «соль пищевая йодированная» соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3, п.9 (протокол № 13.1.2084-Пл. от 12.04.2018г.);

-Проба «лук репчатый свежий» отвечают требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3, приложение 4, глава 2 статья 7 п.5., СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (протокол № 13.1.2086-Пл. от 17.04.2018г.);

-Проба «морковь свежая» отвечают требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3, приложение 4, глава 2 статья 7 п.5., СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (протокол № 13.1.2087-Пл. от 17.04.2018г.);

-Проба «картофель свежий» отвечают требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 4, глава 2 статья 7 п.5., СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (протокол № 13.1.2085-Пл. от 13.04.2018г);

Проба «Хлеб «Рябинушка» витаминный и йодированный из пшеничной хлебопекарской муки первого сорта формовой» по исследованному показателю соответствует требованиям ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (протокол № 25-5132-н от 19.04.2018г).

По результатам лабораторных исследований установлено, что исследования смывов с поверхностей на БГКП соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (протоколы № 13.2066-2075-Пл от 12.04.2018г.).

По результатам лабораторных исследований установлено, что экспресс-метод (йод-крахмальная проба) соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (протокол № 13.1.37-Пл. от 16.04.2018г.).

Пробы воды питьевой соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (протоколы № 13.1.2077-Пл, № 13.1.2076-Пл от 13.04.2018 г.).

По результатам лабораторных исследований установлено, что дезинфицирующее средство **не соответствует** требованиям «Р 4.2.2643-10. 3.5. Дезинфектология. Методы лабораторных исследований и испытаний дезинфекционных средств для оценки их эффективности и безопасности. Руководство» (протокол № 13.1.2088-2089-Пл. от 11.04.2018г.).

По результатам лабораторных исследований установлено, что исследованные пробы почвы с территории школы соответствуют требованиям СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (протоколы № 13.1.2092-Пл от 18.04.2018г., №13.1.2092/1-Пл, №13.1.2091-Пл, №13.1.2091/1-Пл, №13.1.2090-Пл, №13.1.2090/1-Пл от 16.04.2018г г.)

По результатам проведенных инструментальных замеров искусственная освещенность **не соответствует** требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» на рабочем месте повара - раздача готовых блюд (протокол № 13.1.178 -Пл. от 16.04.2018 г.).

По результатам проведенных замеров установлено, что измеренные параметры микроклимата соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»; СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях» (протокол № 13.1.176-Пл. от 16.04.2018г.).

По результатам инструментальных измерений установлено, что уровни электромагнитного поля и напряженность электростатического поля соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (протокол № 13.1.177-Пл. от 16.04.2018 г.).

По результатам инструментальных измерений установлено, что уровни измеренные параметры шума соответствуют требованиям СН2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» (протокол № 13.1.183-Пл от 16.04.18г.).

По результатам проведенных замеров установлено, что размеры детской мебели, ее маркировка **не соответствуют** антропометрическим данным детей п.5.3., таблица № 1, СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях» (протокол № 13.1.38-Пл. от 16.04.2018 г.).

По результатам инструментальных измерений установлено, что мощность эквивалентной дозы в помещениях соответствует требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009» (протокол № 13.1.23-Пл. от 10.04.2018г.).

Выявленные нарушения:

7.2.9. СанПиН 2.4.2.2821-10. «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» В кабинетах истории обществознания имеются перегоревшие лампы.

п.5.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 В начальных классах не проводится подбор мебели соответственно росту учащихся (протокол № 13.1.38-Пл. от 16.04.2018 г.)

п. 7.2.6. СанПиН 2.4.2.2821-10 В кабинете математики, физики, биологии (3 этаж) местное искусственное освещение классной доски в виде софитов отсутствует.

п. 6.1 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» в кабинетах информатики часть компьютеров ориентированы тыльной стороной к оконным проемам.

п.11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 Допущены до работы лица без отметок о прививках в соответствии с национальным календарем профилактических прививок (Шиповская С.В. отсутствует вакцинация от кори и гепатита В, Болгова Н.Н., Нугаева Н.И вакцинации нет от гриппа).

п.9.4 СП 2.3.6.1079 п. 6.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 Допущено повторение блюд в течении 2-х дней подряд (рыба на завтрак и обед 12.04.18., 13.04.18. и колбасные изделия на завтрак и обед 11.04.18).

п.8.19 СП 2.3.6.1079-01 Для обработки яиц отсутствует разрешенное для этих целей дезинфицирующее средство.

п.7.11 СП 2.3.6.1079-01 Нет морозильной камеры для хранения рыбы.

п.5.12 СП 2.3.6.1079-01 Столовые приборы после каждого мытья не подвергаются прокаливанию в духовом шкафу.

п.8.2, 8.13 СП 2.3.6.1079-01 Повар не знает требования по приготовлению изделий из рубленного мяса в жарочном шкафу.

п.12.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 По результатам лабораторных исследований установлено, что дезинфицирующее средство **не соответствует** требованиям (протокол № 13.1.2088-2089-Пл. от 11.04.2018г.).

п.4.16 СП 2.3.6.1079-01 По результатам проведенных инструментальных замеров искусственная освещенность **не соответствует** требованиям на рабочем месте повара - раздача готовых блюд (протокол № 13.1.178 -Пл. от 16.04.2018 г.).

За выявленные нарушения составлен протокол об административном правонарушении по ст. 6.3. – на гимназию №1, по ст.6.7 ч.1 КоАП РФ на директора гимназии Новокрещенову Ольгу Васильевну, повара Фирсову Людмилу Александровну.
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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)

Прилагаемые документы: Приложения №:

1) Протоколы лабораторных исследований пищевых продуктов: № 13.1.2110-Пл от 18.04.18, № 13.1.2078-Пл от 12.04.18, № 13.1.2079-Пл от 11.04.18, № 13.1.2109-Пл, № 13.1.2080-2083-Пл от 16.04.18 от 12.04.18 № 25-5132-н от 19.04.2018.

2) протокол лабораторных исследований на соли пищевой йодированной: протокол № 13.1.2084-Пл. от 12.04.2018г.;

3) протоколы лабораторных исследований овощей: протокол № 13.1.2085-Пл. от 13.04.2018г.; протокол № 13.1.2086-Пл. от 17.04.2018г.); протокол № 13.1.2087-Пл. от 17.04.2018г..

4) протоколы результатов исследования смывов на БГКП № протокол № 13.1. 2066-2075-Пл от 12.04.2018г.;

5) протоколы исследования дезинфицирующих средств: протокол № 13.1.2088-2089-Пл от 11.04.18 г.

6) протоколы результатов исследования питьевой воды: протоколы № 13.1.2076-2077-Пл от 13.04.2018 г.;

7) протокол измерений освещенности: протокол № 13.1.178 -Пл. от 16.04.2018 г

8) протокол измерений микроклимата: протокол № 13.1.176-Пл. от 16.04.2018г

9) протокол измерений электромагнитного поля видеодисплейных терминалов: протокол № 13.1.177-Пл. от 16.04.2018 г.;

10) протоколы измерений мощности эквивалентной дозы гамма излучения: протокол № 13.1.23-Пл. от 10.04.2018г;

11) протокол экспресс-метода (йодокрахмальная проба): протокол № 13.1.37-Пл. от 16.04.2018г.


12) протокол измерений мебели: протокол № 13.1.38-Пл. от 16.04.2018 г.

14) протокол исследования почвы №13.1.2090-2092 от 16.04.18, 18.04.18.

15) протокол измерений шума 313.1183-пл от 16.04.2018

Прилагается предписание №35/П от 28.04.2018,

проверочный лист №24-45-П/12

Подписи лиц, проводивших проверку:  Дегтярева Е.В.

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

директор Новокрещенова Ольга Васильевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя) " 28 " апреля 2018 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____