

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека.
Управление Роспотребнадзора по Смоленской области
214018, г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 26, тел:(4812) 38-25-10, факс: (4812) 55-25-49,
ОГРН 1056758325238 ; ИНН/КПП 6731049404/673101001
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Смоленской области в Рославльском, Ершичском,
Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах
216500, Смоленская область, г.Рославль, ул.Каляева д.70 тел. (48134) 4-17-38, факс. (48134) 6-73-02

Рославльский район д.с.Остер ул.Школьная д.1
(место составления акта)

20 марта 20 20 г.
(дата составления акта)
14 часов 00 минут
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 12-285

По адресу/адресам: Смоленская область, Рославльский район, с. Остер ул.Школьная д.1
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения Руководителя Управления Роспотребнадзора по Смоленской области
Розутского Сергея Витальевича № 12-285 от 13 февраля 2020 года

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Остерская средняя школа»
(МБОУ «Остерская средняя школа»)

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

Дата и время проведения проверки:

“ 03 ”	марта	20	20	г. с	10	час.	30	мин.	до	15	час.	30	. Продолжительность	5
“ 20 ”	марта	20	20	г. с	13	час.	00	мин.	до	14	час.	00	. Продолжительность	1
														час.

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

Общая продолжительность проверки: 2 дня

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управления Федеральной службы Роспотребнадзора по
Смоленской области в Рославльском, Ершичском, Шумячском районах

(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 «Остерская средняя школа» Терехова Татьяна Ивановна
03.03.2020г. в 10 часов 30 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: начальник территориального отдела Управления Федеральной
службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской
области в Рославльском, Ершичском, Монастырщинском, Хиславичском, Шумячском районах
Белобратова Светлана Германовна,

К проверке привлекались: ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Смоленской области»
(Аттестат аккредитации от 07.09.2017 № РОСС RU.0001.510109 выдан Федеральной службой по
аккредитации; Аттестат аккредитации от 24.07.2015 № РА.RU.710042 выдан Федеральной
службой по аккредитации; Лицензия на осуществление деятельности в области использования
возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если

указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-модифицированных организмов III и IV степени потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах, от 07.09.2005 № 77.99.03.001.Л.001150.09.05 выдана Федеральной службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; Лицензия на осуществление Медицинской деятельности от 28.04.2016 № ФС-67-01-000861 выдана Федеральной службой по надзору в сфере здравоохранения) - *Данилова Татьяна Александровна, помощник врача по общей гигиене.*
 (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 присутствовал: *директор МБОУ «Остерская средняя школа» Терехова Татьяна Ивановна*

(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)

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

СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях"

3.1. Территория общеобразовательной организации должна быть ограждена и озеленена. Отсутствие ограждения территории допускается только со стороны стен здания, непосредственно прилегающих к проезжей части улицы или пешеходному тротуару.

- На момент проверки территория школы ограждена частично, нет ограждения со стороны пер. Дорожного и ул. Дорожная.

4.28. Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных организациях, при условии соблюдения кратности воздухообмена.

- На момент проверки нарушена целостность покрытия потолков, стен (имеются дефекты покрытия, трещины) в 4 классе, 1 классе, 3 классе, 10 классе, 8 классе, 11 классе, 6 классе, в кабинете информатики, 9 классе, спортивном зале, в туалетах, в кабинете иностранного языка и технологии, пищеблока в полном объеме

4.29. Полы в учебных помещениях и кабинетах и рекреациях должны иметь дощатое, паркетное, плиточное покрытие или линолеум. В случае использования плиточного покрытия поверхность плитки должна быть матовой и шероховатой, не допускающей скольжение. Полы туалетных и умывальных комнат рекомендуется выстилать керамической плиткой. Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений.

- Нарушена целостность покрытия пола в спортивном зале (часть пола имеет щели и неровности покрытия), кабинете физики, столовой (пол с трещинами, щелями, половицы подвижные), в туалете мужском (ремонт плинтусов), в кабинете иностранного языка и технологии, 6 классе, в кабинете физики, в рекреации 2 этажа.

5.1. ...Каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом (за партой или столом, игровыми модулями и другими) в соответствии с его ростом.

5.3. ...Размеры учебной мебели в зависимости от роста обучающихся должны соответствовать значениям, приведенным в таблице 1.

5.4. Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся производится ее цветовая маркировка, которую наносят на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга или полос.

11.7. В классном журнале рекомендуется оформлять лист здоровья, в который для каждого обучающегося вносят сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.

- На момент проверки парты имеют одинаковую маркировку несмотря на разный размер, либо имеют разную маркировку одного размера, рассаживание детей проведено без учета их роста, во многих классах учебные парты стоят одного - двух размеров и нет возможности рассадить детей с учетом роста и возраста, в классных журналах лист здоровья не оформлен, поэтому учителя не владеют информацией о правильности рассаживания учеников.

5.7. ...Классные доски должны иметь лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей.

- На момент проверки отсутствует лоток для задержания меловой пыли в 7 классе.

6.2. ...Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты должны быть оснащены бытовыми термометрами.

- При проверке отсутствовали термометры в 10 классе, 8 классе.

6.6. Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреационные - во время уроков. До начала занятий и после их окончания необходимо осуществлять сквозное проветривание учебных помещений. Продолжительность сквозного проветривания определяется погодными условиями, направлением и скоростью движения ветра, эффективностью отопительной системы. Рекомендуемая длительность сквозного проветривания приведена в таблице 2.

6.10. Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно.

7.1.9. Для рационального использования дневного света и равномерного освещения учебных помещений следует:

- очистку и мытье стекол проводить по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (осенью и весной).

- В связи с высокой изношенностью окон (оконных рам) во всей школе невозможно осуществить проветривание, фрамуги открываются с трудом, для открытия фрамуг необходимо вставить на подоконник, окна не открываются, целостность покрытия их нарушена, мытье окон 2 раза в год не проводится, разбитые стекла своевременно не меняются (в рекреации 2 этажа, кабинете физики, 9 классе).

7.2.1. Во всех помещениях общеобразовательной организации обеспечиваются уровни искусственной освещенности в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий.

7.2.2. В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными лампами и светодиодами. Предусматривается освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения: белый, тепло-белый, естественно-белый.

- В ходе проверки установлено, что ряд классов имеет искусственное освещение лампами накаливания, в связи с чем освещенность ниже допустимых нормативов в кабинете информатики

в 2 и более раз, в 11 классе - в 2 раза, в 8 классе - в 2 раза, в 7 классе - в 4 раза, на пищеблоке - в 9 раз (экспертное заключение № 143Р от 06.03.2020).

11.5. С целью выявления педикулеза не реже 4 раз в год после каждых каникул и ежемесячно выборочно (четыре-пять классов) медицинскому персоналу необходимо проводить осмотры детей.

- С целью выявления педикулеза осмотры детей 4 раза в год и ежемесячно выборочно не проводятся, согласно представленных данных осмотр на педикулез проводился 6.09.19г - 170 человек и 20.01.2020 - 168 человек.

11.8. Все работники общеобразовательной организации проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Каждый работник общеобразовательной организации должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

- При анализе личных медицинских книжек установлено:

Середина Л.В - нет ревакцинации против кори, Нагорнова И.В. - нет данных о прививке против кори, Петренко Ю.В. - нет данных о ревакцинации против гепатита В (3 прививка), Рогонова Л.М. - нет ревакцинации против кори, Викторова Т.В. - нет ревакцинации против кори, Нагорнова А.А. - нет данных о вакцинации против дифтерии (последние данные АДС от 22.09.09), Бизимова О.Д. - нет ревакцинации против кори, нет данных о вакцинации против краснухи, Газенкова З.Д.- нет ревакцинации против кори и флюорографии (13.03.19), Шилина Т.В. - нет ревакцинации против кори, Адлер М.С. - нет данных о вакцинации против дифтерии с 19.09.08г., Бакина О.М. - нет данных о вакцинации против дифтерии (30.10.07) и нет флюорографии (15.03.19), Амелкина Р.А. - нет данных о прививке против дифтерии (16.11.07), Прудникова Л.В. - нет сведений о ревакцинации против кори, Нечай Е.В. - нет ревакцинации против кори, Гаврилов И.И. - нет ревакцинации против кори, Дашукина В.В. - нет сведений о прививках в полном объеме, Кордюкова В.В. - нет данных о прививке против дифтерии (03.09.08), Малахова Г.В. - нет ревакцинации против кори, Закроева Т.А. - нет ревакцинации против кори, Кузмич Т.В. - нет ревакцинации против кори, Конохова Г.С. - нет ревакцинации против кори, Семенова В.Ф. - нет данных флюорографии (16.03.19), Макеев И.А. - нет данных флюорографии (13.03.19).

12.3. Все помещения общеобразовательной организации подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.

Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. Если общеобразовательная организация работает в две смены, уборку проводят по окончании каждой смены: моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.)

12.5. С целью предупреждения распространения инфекции при неблагоприятной эпидемиологической ситуации в общеобразовательной организации проводят дополнительные противоэпидемические мероприятия по предписаниям органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

- В ходе проверки установлено, что влажная уборка поверхностей ежедневно не проводится, имеются следы пыли на подоконниках, шкафах, внутри парт, не подставках цветочных горшков и т.д.

СанПиН 2.4.5.2409-08

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в

общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

2.3. В базовых организациях школьного питания, столовых образовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

2.5. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

- Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания Остерской школы не соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, допускается перекрест встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала, набор помещений не позволяет работать пищеблоку на сырье, по набору помещений пищеблок должен работать как доготовочная и буфет-раздаточная на полуфабрикатах высокой степени готовности. В горячем цехе допускается перекрест готовой и сырой продукции, выход из цеха сырой продукции осуществляется в зону готовой продукции горячего цеха.

4.12. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

- Допускается использование деформированных кастрюль (с маркировкой колбасные изделия, 2 блюда, 3 блюда и т.д.), доски разделочной с маркировкой КС.

5.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;

- Для мытья кухонной посуды используется только одна ванна, во второй ванне ополаскивается как столовая, так и кухонная посуда.

14.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил).

- В журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья не отражаются все поступающие на пищеблок продукты и пищевое сырье, в качестве документа, удостоверяющего

качество и безопасность продукта, не указывается декларация о соответствии ТР ТС, хотя в наличии декларации имеются.

14.9. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил).

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

-Ведомость контроля за питанием в 19-20 учебном году не велась и не представлена.

14.12. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготавливаемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 настоящих санитарных правил).

- Производственный контроль не ведется в полном объеме в соответствии с приложением 12, представлены только протокол исследования питьевой воды и готовые блюда по микробиологии.

4.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с приложением 1 настоящих санитарных правил.

4.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

- производственный стол с маркировкой «РС» имеет нарушенную целостность покрытия.

4.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

-Не достаточно количество стеллажей для хранения кухонной посуды, оборудования и инвентаря, а так же для столовой посуды (тарелок)

4.14. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

-Складское помещение оборудовано психрометром для контроля температуры и влажности воздуха, однако шкала не позволяет это сделать, т.к. измеренная температура 26,6 градуса (шкала до 24 градусов).

14.2. Юридические лица независимо от организационных правовых форм и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- Рабочее место повара не обеспечено в соответствии с требованиями СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах», п. 6.2, 6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных школах», на рабочем месте повара температура воздуха составляет 26,6 градуса при нормативе 19-24 градуса, приточно-вытяжной вентиляции в горячем цехе нет.

Лицо, виновное в нарушении - юридическое лицо МБОУ «Остерская средняя школа» и директор Терехова Т.И.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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):

Белобратова С.Г.
(подпись проверяющего)

Терехова Т.И.

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

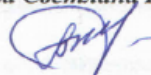
Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

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

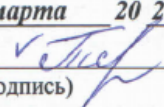
Прилагаемые к акту документы: *предписание № 12 - 130 от 20.03.2020г., экспертные заключения № 404Р от 11.03.2020 г., 143Р от 06.03.2020г., 139Р от 06.03.2020г., 141Р от 06.03.2020г., 148Р от 10.03.2020г., 147Р от 10.03.2020г., 150Р от 10.03.2020г., 149Р от 10.03.2020г.*

начальник территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Смоленской области в Рославльском, Ершицком, Монастырицком, Хиславичском, Шумячском районах **Белобратова Светлана Германовна**



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
директор МБОУ «Остерская средняя школа» Терехова Татьяна Ивановна
(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 20 ” марта 20 20 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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