

п.Хандыга

(место составления акта)

«06» апреля 2016 года

(дата составления)

15 час. 00 мин.

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ № 11
Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Саха
(Якутия) в Томпонском районе
юридического лица, индивидуального предпринимателя

« 28 » марта 2016 г.

с. Тополиное

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по РС (Я) Самойловой И.Ю. № 153 от 01.02.2016 г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), издавшего распоряжение о проведении проверки)

была проведена проверка в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Тополинская средняя общеобразовательная школа»

(полное и (в случае, если имеется) сокращенное наименование, в том числе фирменное наименование юридического лица, фамилия и имя (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

« » 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

« » 20 г. с час. мин. до час. мин. Продолжительность

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

Общая продолжительность проверки: с 28.03.2016 по 06.04.2016 г.

Акт составлен Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по РС (Я) в Томпонском районе

С копией распоряжения о проведении проверки **ознакомлен:** (заполняется при проведении выездной проверки) директор МБОУ «Тополинская СОШ» Матаркина В.Н., 01.03.2016 г., 10-00 ч

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

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

не требуется в соответствии ФЗ №294 от 26.12.2008г

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

Лицо (а), проводившее проверку: главный специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РС (Я) в Томпонском районе Дудник Елена Евгеньевна

(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 МБОУ «Тополинская средняя общеобразовательная школа» Тен Галина Николаевна;

(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)

Описательная часть: 28 марта 2016 года с 14-00 час до 18-00 час; 29 марта с 09:00 час до 11:00 час на основании распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по РС (Я) Самойловой И.Ю. № 153 от 01.02.2016 г проведена плановая выездная проверка Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Тополинская средняя общеобразовательная школа» по месту осуществления образовательной деятельности по адресу: с. Тополиное, ул. Славы, 5.

В ходе проверки установлено следующее:

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Тополинская средняя общеобразовательная школа» расположено в 1 этажном, деревянном здании, построенном по типовому проекту и вводом в эксплуатацию в 1976 году.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Тополинская средняя общеобразовательная школа» действует на основании:

- Устава Муниципального общеобразовательного учреждения «Тополинская средняя общеобразовательная школа Томпонского района» принятого в 2009 году и утвержденного главой муниципального района «Томпонский район», согласованного директором муниципального учреждения образования Томпонского района от 16.06.2009 года;

- свидетельство о внесении записи в Единый государственный реестр ЮЛ выданного Инспекцией Министерства Российской Федерации по налогам и сборам по Томпонскому району РС (Я) и имеет основной государственный регистрационный номер – 1031401181107 от 29.12.2004г за государственным регистрационным номером 2041401183514;

- свидетельства о постановке на учет в налоговом органе - ИНН ЮЛ 1426004599 от 04.03.2004г.;

- свидетельства о государственной регистрации права Управления Федеральной службы государственной регистрации, кадастра и картографии по РС (Я) земельного участка здания школы от 25.10.2010года 14-АА 677732;

- санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии требованиям санитарного законодательства №14.23.01.000.М.000039.07.09 от 22.07.2009 г на образовательную деятельность, бессрочное;

- санитарно-эпидемиологического заключения на медицинскую деятельность №14.23.01.000.М.000074.12.08 от 22.12.2008г., бессрочное;

- лицензии на образовательную деятельность выданной Министерством образования РС (Я), регистр.№624-11 от 03.02.2011г, серия СЯ №000676, бессрочная;

- свидетельства о государственной аккредитации, выданного Министерством образования РС (Я), рег.№78 от 01.04.2011г сроком действия до 31.03.2023г;

- договора об оказании услуг по техническому обслуживанию систем электроснабжения, отопления, горячего, холодного водоснабжения в здании МОУ ТСОШ от 01.01.2016г. с ООО «Лидер Плюс»;

- контракта на отпуск холодной воды от 01.01.2016 г. с ГУП ЖКХ РС (Я);

- муниципального контракта от 01.01.2016 г. на энергоснабжение с ОАО АК «Якутскэнерго»;

- контракта на поставку горячей воды от 01.01.2016 г. с ГУП ЖКХ РС (Я);

- договора № 2/2016 на предоставление коммунальных услуг по уборке и вывозу жидких отходов от 01.01.2016 г с ООО «Лидер Плюс»;

- договора на предоставление коммунальных услуг бюджетным организациям и прочим потребителям (санитарная очистка) от 01.01.2016 г. ;

- договора на оказание услуг № 10 на проведение предрейсовых освидетельствований водителей транспортных средств от 01.01.2016 г.;

- договора № 8-16 на проведение периодических медицинских осмотров от 01.01.2016 г.

Здание МОУ «Тополинская СОШ» с общей площадью 1215,4 кв.м., площадь земельного участка 2,5га.

Здание обеспечено центральным отоплением, централизованной системой холодного и горячего водоснабжения, системой канализации; вентиляция – естественная и механическая.

В нарушение п. 3.1. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» территория школы не озеленена, не ограждена.

В нарушение п. 3.2, п. 3.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» на территории общеобразовательного учреждения не выделена зона отдыха, физкультурно-спортивная зона.

В нарушение п. 3.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» на территории школы не оборудована площадка для установки контейнера для сбора твердых бытовых отходов с твердым покрытием, для сбора мусора приспособлены две бочки без крышек, не окрашенные.

Территория школы имеет наружное искусственное освещение.

На момент проверки территория школы содержится в чистоте.

Здание школы по проекту рассчитано на 300 мест, фактически обучается в 2015-2016 учебном году 131 учащихся. Всего по школе 11 комплект-классов, наполняемость каждого класса в среднем 11-18 детей. Всего учебных кабинетов – 11, вспомогательных помещений – 13, спортивный зал, столовая, медицинский кабинет, туалетная комната.

Соблюдаются нормы площади учебного помещения на 1 обучающегося: обучающиеся начальной школы учатся в закрепленных за каждым классом учебных помещениях: общая площадь – 176,4 кв. на 56 учащихся, что составляет 3 м² 15 см на 1 школьника. Площадь кабинетов для учащихся 2 ступени составляет 4 м² 11 кв.м. на 1 школьника, что соответствует п.4.9. СанПиН 2.4.2.2821-10.

В кабинетах химии, физики, биологии оборудованы лаборантские.

Площадь кабинетов информатики и других кабинетов, где используются персональные компьютеры, соответствует гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.

В классных помещениях, в коридоре полы покрыты линолеумом, в рекреации у входа в школу, в коридоре, ведущему в пищеблок полы покрыты керамической плиткой.

Стены в классных помещениях, коридорах, рекреациях и в других производственных помещениях на высоту панелей окрашены краской светлых тонов: потолков - белый, для стен учебных помещений - светлые тона желтого, бежевого, розового, зеленого, голубого; для мебели (шкафы, парты) - цвет натурального дерева; для классных досок - темно-зеленый, для дверей, оконных рам - белый.

В нарушение п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» в спортзале покрытие потолка, стен нарушено, в трещинах; стены волнами, не ровные, на потолке следы подтеков (протекает кровля); в снарядной поверхности стен нарушена, в трещинах; в раздевалке для девочек, в раздевалке для мальчиков штукатурка местами отстала от стен, краска облуплена, имеются трещины; покрытие потолка нарушено, облезла краска, отстала от стен; в кабинете технологии покрытие стен, потолка местами нарушено, краска облезла, имеются трещины; в кабинете эвенского языка покрытие потолка местами нарушено, краска облезла; в кабинете 2 класса покрытие потолка, стен нарушено, местами штукатурка отстала от стен, краска облуплена; в кабинете русского языка стены обшиты на уровне 1,5 м от пола ДВП, листы ДВП местами отошли от стен выгнуты, потолок в трещинах; в кабинете

математики поверхность стен, потолок нарушена, в трещинах, краска облуплена; в кабинете русского языка и литературы поверхность стен и потолка нарушена, местами трещины, краска облупилась; в кабинете английского языка стены обшиты на уровне 1,5 м от пола ДВП, листы ДВП отошли от стен, выгнуты, стены не ровные; в кабинете начальных классов покрытие стен нарушено, местами краска облуплена; в кабинете 3 класса стены обшиты на уровне 1,5 м от пола ДВП, листы ДВП отошли от стен, выгнуты, стены не ровные; в кабинете информатики стены обшиты на уровне 1,5 м от пола ДВП, листы ДВП отошли от стен, выгнуты, стены не ровные, покрытие стен нарушено, краска облуплена, стены ниже от места крепления классной доски не окрашены; в кабинете физики на стенах и потолке краска облуплена; в лаборантской физики покрытие стен за стеллажами нарушено, краска облуплена; стены выгнуты, не ровные, в углу у наружной стены имеется глубокая трещина; в гардеробной покрытие стен местами нарушено, краска облуплена; в учительской потолок обшит ДСП, местами листы ДСП отошли от потолка, выгнуты, деформированы; в кабинете 4 класса поверхность стен местами нарушена; в кабинете истории стены не ровные, с уклоном, по потолку проходит глубокая трещина.

В нарушение п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» покрытие пола в спортзале дощатое, имеются щели; в снарядной линолеумное покрытие пола нарушено, порвано; в кабинете эвенского языка линолеумное покрытие пола нарушено, порвано, листы линолеума на стыках не плотно пригнаны друг к другу, имеются щели; линолеум под плинтус не пригнан, плинтус к полу, к стене плотно не прилегает; в кабинете 2 класса покрытие пола нарушено, линолеум порван, в дырах; в кабинете русского языка линолеум на стыках между листами не плотно пригнан, имеются щели; плинтуса отсутствуют; в кабинете математики пол с уклоном, не ровный, линолеум под плинтус у наружной стены не пригнан; в кабинете русского языка и литературы линолеум к полу у наружной стены не плотно пригнан, плинтуса нет; в кабинете английского языка листы не плотно пригнаны друг к другу, образованы щели; в кабинете 3 класса линолеум на стыках между листами не плотно пригнан, образованы щели, у наружной стены плинтусов нет; в кабинете информатики покрытие пола местами нарушено; линолеум порван, на стыках между листами не плотно пригнан, образуя щели; в кабинете физики линолеум на стыках между листами не плотно пригнан, образуя щели, местами порван; в лаборантской физики пол с уклоном, не ровный; в гардеробной линолеумное покрытие пола нарушено, линолеум порван, в дырах; на стыках между листами линолеума образована щель; в кабинете истории листы линолеума на стыках не плотно пригнаны, образуя щель; плинтусы у наружных стен отсутствуют; пол у окна под линолеумом провален.

В нарушение п. 12.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» на момент проверки в кабинете технологии не убрано, имеется мусор, на стеллажах пыль; в кабинете эвенского языка стены в загрязненном состоянии, в пятнах; в кабинете русского языка стены в загрязненном состоянии, в пятнах; в лаборантской химии и биологии стены залиты ржавой водой от лопнувшей батареи, в пятнах; в гардеробной стены загрязнены, в пятнах.

Искусственное освещение в школе комбинированное представлено люминесцентными лампами и лампами накаливания.

Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы собираются в ящик, который хранится в специально выделенном помещении на улице под замком (кладовая) на территории школы. Затем ртутьсодержащие отходы направляются на утилизацию в соответствии с действующими нормативными документами.

На окнах установлены стеклопакеты во всех помещениях школы. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Вытяжная система: согласно проекта выведена наружу через трубы от каждого класса. В столовой имеется труба вытяжная через чердак.

Все учебные помещения имеют естественное освещение в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий. В части учебных помещениях имеются тканевые шторы светлых тонов до подоконника. Очистка и мытье стекол проводятся по мере загрязнения, не реже 2 раз в год (осенью и весной).

В нарушение п. 7.1.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» в кабинете 2 класса используются шторы длиной ниже уровня подоконника, в кабинете химии, в кабинете русского языка и литературы, в кабинете английского языка, в кабинете начальных классов, в кабинете 3 класса, в кабинете физики тканевые шторы заменены на тюль; в кабинете 3 класса, в кабинете английского языка, в кабинете русского языка и литературы, в кабинете информатики окно у учительского стола затянуто дерматиновой тканью, не пропускающей естественного освещения.

В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками люминесцентного освещения с использованием ламп по спектру цветоизлучения: белый, теплорель, естественно-белый.

В нарушение п. 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» по результатам измерений метеорологических факторов в учреждении, проведенных Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» на основании предписания Управления Роспотребнадзора по РС (Я) № 153 от 01.02.2016 г. установлено, что уровни искусственной освещенности в кабинете физики, кабинете 3 класса, кабинете английского языка не соответствуют требованиям п. 7.2.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (протокол измерений метеорологических факторов, освещенности, шума от 28.03.2016 г).

Классные доски оборудованы местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской. Предусмотрено раздельное включение линий светильников.

В нарушение п. п. 7.2.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» классная доска в кабинете 2 класса не оборудована местным освещением - софитами.

Оборудование кабинетов: школьные парты, ученические стулья, классные доски, шкафы для дидактических пособий и книг, тумбы для плакатов. В кабинетах эвенского языка, химии оборудован настенный экран для проектора; в кабинете русского языка и литературы, в кабинете математики, в кабинете английского языка, в кабинете начальных классов, в кабинете 3 класса, в кабинете информатики, в кабинете физики оборудованы интерактивные доски. Во всех классных помещениях используются классные доски темно-зеленого цвета с антибликовым покрытием, имеются лотки для задержания меловой пыли.

В нарушение абз. 2 п. 5.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» в кабинете технологии, в кабинете физики лоток для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки отсутствует.

В нарушение абз. 1 п. 4.27 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» кабинеты начальных классов, кабинет химии и биологии, кабинет физики, лаборантские химии и физики, медицинский кабинет не оборудованы умывальными раковинами.

Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в соответствии с его ростом, ученическая мебель регулируется в соответствии с ростовозрастными особенностями

обучающихся. Для подбора учебной мебели соответственно росту детей производится ее цветовая маркировка.

В нарушение п. 5.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» учебная мебель в кабинете технологии не промаркирована; маркировка парт во всех классах нанесена неправильно - на невидимую переднюю поверхность стола.

В нарушение п. 5.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» мебель в кабинете технологии расставлена без соблюдения размеров проходов и расстояний в сантиметрах.

Все учебные помещения оборудованы термометрами для контроля температурного режима.

В нарушение п. 6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» на момент проверки в снарядной, в лаборантской кабинета химии и биологии отсутствует отопительный регистр, помещения не отапливаются; в кабинете русского языка, в кабинете начальных классов температура воздуха согласно бытовому термометру составляет $+15^{\circ}\text{C}$; в кабинете английского языка температура воздуха согласно бытовому термометру составляет $+12^{\circ}\text{C}$; в кабинете 3 класса температура воздуха согласно бытовому термометру составляет $+14^{\circ}\text{C}$; в кабинете информатики температура воздуха согласно бытовому термометру составляет $+16^{\circ}\text{C}$; в кабинете физики температура воздуха согласно бытовому термометру составляет $+16^{\circ}\text{C}$; в общем коридоре температура воздуха согласно бытовому термометру составляет $+9^{\circ}\text{C}$. Также, по результатам измерений метеорологических факторов в учреждении, проведенных Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» на основании предписания Управления Роспотребнадзора по РС (Я) № 153 от 01.02.2016 г. установлено, что параметры микроклимата по показателю температуры воздуха в учебных кабинетах физики, кабинете для 4 класса, кабинете для 3 класса, кабинете для 1 класса, кабинете английского языка, кабинете математики, кабинете информатики МБОУ «Тополинская СОШ» не соответствуют требованиям п. 6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (протокол измерений метеорологических факторов, освещенности, шума от 28.03.2016 г.).

В нарушение п. 6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» по результатам измерений метеорологических факторов в учреждении, проведенных Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» на основании предписания Управления Роспотребнадзора по РС (Я) № 153 от 01.02.2016 г. установлено, что параметры микроклимата по показателю относительная влажность воздуха во всех учебных кабинетах МБОУ «Тополинская СОШ» не соответствуют требованиям п. 6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (протокол измерений метеорологических факторов, освещенности, шума от 28.03.2016 г.).

При входе в здание школы оборудована гардеробная, установлено пять металлических передвижных вешалки с крючками для одежды, учитывая ростовозрастные особенности учащихся.

В нарушение абз. 1 п. 4.5 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» гардеробная не оснащена ячейками для обуви, скамейками; имеются стулья по своей высоте не позволяющие переобувать обувь.

Спортивный зал представляет собой помещение, общей площадью 124,3 кв.м., при спортивном зале предусмотрены раздевальные для мальчиков и девочек, снарядная. Отсутствуют душевые, туалеты, бассейны.

Спортивный зал оборудован баскетбольными кольцами, сеткой для волейбола, конем, козлом, тренажером с беговой дорожкой; обеспечен спортивным инвентарем: матами, обручами, гириями, мячами для силы, мячами футбольными, баскетбольными, булавами для гимнастики.

Во избежание травм отопительные приборы закрыты съёмными решетками, окна затянуты металлической сеткой.

Медицинский кабинет представляет собой помещение общей площадью 21 кв.м., обслуживание проводится участковой больницей МЛПУ «Томпонская ЦРБ» с. Тополиное.

В медицинском кабинете размещается психолог, санитарный инструктор, методисты.

Оборудование кабинета: кушетка, четыре канцелярских стола, медицинский шкаф, ростомер, ширма, шкаф металлический, 2 стеллажа, манипуляционный столик, бактерицидная установка, 1 ноутбук, 1 ЖК-компьютер.

Внутренняя отделка помещения: пол покрыт керамической плиткой, стены, потолок окрашены водоэмульсионной краской

В нарушение п. 5.19.5 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» поверхность потолка медицинского кабинета нарушена, краска облуплена.

В кабинете прививочная работа не проводится. Медицинским работником проводится осмотр детей на педикулез – последний осмотр 11.03.2016 г., ведется соответствующий журнал, последняя дата проверки, запись проводится по фамилии по классам. Также предоставлен на проверку журнал учета тубвиражных и инфицированных детей, журнал диспансерного учета детей, журнал бактерицидных установок, журнал антропометрических данных (заполняется два раза в год в начале и в конце учебного года); журнал учета профилактических прививок; журнал генеральных уборок; журнал учета и расхода дезинфицирующих средств, журнал амбулаторных больных; журнал регистрации медицинской помощи, оказываемой на занятиях физкультуры и при спортивных мероприятиях.

На момент проверки просмотрены классные журналы МБОУ «ТСОШ» на предмет заполнения листков здоровья, в результате установлено: в классных журналах 1, 2, 3, 4, 6 классов листок здоровья заполнен. В журналах 5, 7 классов листок здоровья не заполняется. В журналах 8, 9, 10, 11 классов нет данных о группе занятий физической культуре; в журнале 10 класса также не указан рекомендуемый размер учебной мебели, нет сведений об антропометрических данных детей.

Кабинет информатики оборудован одноместными столами, предназначенными для работы с ПЭВМ. Конструкция одноместных столов предусматривает две отдельные поверхности: одна для размещения ПЭВМ, другая – для клавиатуры.

Рабочие места с ПЭВМ оборудованы стульями, соответствующими росту обучающихся.

Расстановка компьютерных столов произведена по периметру помещения, расстановка парт двухрядная.

По результатам измерений метеорологических факторов в учреждении, проведенных Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» на основании предписания Управления Роспотребнадзора по РС (Я) № 153 от 01.02.2016 г. установлено, что параметры напряженности высокочастотного электрического поля от всех мониторов, параметры напряженности высокочастотного электрического поля от всех мониторов соответствует требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (протокол обследования помещения с видеодисплейными терминалами (ВДТ) и персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ) № 18 от 28.03.2016 г).

В нарушение п. 7.1 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» по результатам измерений метеорологических факторов в учреждении, проведенных

Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» на основании предписания Управления Роспотребнадзора по РС (Я) № 153 от 01.02.2016 г. установлено, что параметры напряженности низкочастотного электрического поля от мониторов: № 2, 6, 7, 8 не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» - превышают допустимые уровни в 5,9 раза, 2,4 раза, 5, 12 раза, 3,2 раза соответственно; параметры низкочастотных магнитных полей от монитора № 1 не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» - превышает допустимые уровни в 1,2 раза (протокол обследования помещения с видеодисплейными терминалами (ВДТ) и персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ) № 18 от 28.03.2016 г).

Санитарные узлы: имеются отдельные туалеты для мальчиков и девочек. Количество приборов: 2 унитаза, 1 умывальник в каждом санузле.

Санитарные узлы для мальчиков и девочек расположены в пристройке к школе и составляет 31,6 кв.м., на 1 обучающегося – 0,2 кв.м., что соответствует нормам расчета 0,1 м² на одного обучающегося.

Для персонала не выделяется отдельный санузел, отсутствуют кабины для личной гигиены в соответствии с проектным решением.

Каждый санузел состоит из двух помещений: туалет и умывальная.

Внутренняя отделка помещений: пол покрыт керамической плиткой, панели стен на высоту 1,5 м от пола облицованы кафельной плиткой, стены выше панелей и потолок обшиты ДСП и окрашены масляной краской.

На момент проверки на входных дверях в туалет для мальчиков и для девочек отсутствуют обозначения по половому признаку.

В нарушение п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» на момент проверки в туалетах для мальчиков и девочек отсутствует туалетная бумага, педальные ведра с крышкой, держатели для туалетной бумаги; приспособления для бумажных полотенец. Унитазы не оборудованы сиденьями, одноразовые сиденья также не используются. Туалеты не оборудованы кабинками с дверями.

Мыло для соблюдения личной гигиены имеется.

Для хранения уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока и медицинского назначения), выделено отдельное место, которое оборудовано шкафом. Уборочный инвентарь закреплен за определенными помещениями, промаркирован.

В нарушение абз. 2 п. 12.11 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» уборочный инвентарь для туалетов хранится совместно с уборочным инвентарем других помещений.

Характеристика образовательного процесса.

Оптимальный возраст начала школьного обучения в МБОУ «Тополинская средняя общеобразовательная школа» с 7 лет. Наполняемость классов не превышает 25 человек, в среднем составляет от 4 до 18 человек.

В соответствии с п. 10.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 составлено расписание для обязательных занятий, проектной деятельности, внеурочных занятий.

Продолжительность учебной недели 6 дней для 2-10 классов и 5 дней для 1 класса в соответствии с п. 10.5 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Образовательная недельная нагрузка распределена в течении учебной недели в соответствии с гигиеническими требованиями к максимальным величинам (количество учебных занятий) недельной образовательной нагрузки): 1 класс- 21 час; 2- 4 классы- 26 часов; 5 класс- 32 часа; 6 класс- 33 часа; 7 класс- 35 часов; 8- 9 классы- 36 часов; 10- 11 классы- 37 часов.

Максимальная допустимая нагрузка в течение дня: 1 класс- не более 4 уроков; 2- 4 классы- не более 5 уроков; 5- 7 классы- не более 6 уроков; 8- 11 классы- не более 7 уроков.

Школа работает в одну смену. Число классов 11. Параллельных классов нет.

Продолжительность урока в соответствии с п. 10.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 и Устава школы составляет 45 минут; в 1 классе 35 минут – 1 полугодие и 45 минут – 2 полугодие. В первом классе в оздоровительных целях и для облегчения процесса адаптации детей к требованиям школы в 1 четверти проводятся по 3 урока, во второй – по 4 урока в день.

Занятия начинаются с 8-30 час. После 2 урока перемена 20 минут, после 3 урока 15 минут, остальные перемены 10 минут.

Расписание уроков утверждено директором МБОУ «Тополинская средняя общеобразовательная школа». С привлечением Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском района» проведена экспертиза расписания. Согласно экспертному заключению № 49 от 04.12.2015 года расписание соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10.

Фактическое расписание уроков в школе соответствует утвержденному расписанию.

Расписание уроков составлено отдельно для обязательных и факультативных занятий. Факультативные занятия проводятся в дни с наименьшим количеством обязательных уроков. Расписание уроков составлено с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.

При составлении расписания уроков в школе чередуются сложные предметы в течение дня и недели: для обучающихся начального образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык) с уроками музыки, изобразительного искусства, труда, физической культуры.

Обучение детей в 1-м классе осуществляется с соблюдением установленных требований:

- учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной недели, в первую смену
- использование «ступенчатого» режима обучения а первом полугодии (в сентябре, октябре - по 3 урока в день по 35 минут каждый; в ноябре – декабре – по 4 урока по 35 минут каждый; январь – май – по 4 урока по 45 минут каждый)
- организация в середине учебного дня динамической паузы продолжительностью не менее 40 минут
- обучение проводится без балльного оценивания знаний обучающихся и домашних заданий

В соответствии с п. 10.5, п. 10.6, п. 10.8, приложения № 3 СанПиН 2.4.2.2821-10 распределение учебной нагрузки в течение недели строится таким образом, чтобы наибольший объем приходился на вторник и среду. Учебная нагрузка в первый и последний день недели наименьшая. Для обучающихся основного общего образования и среднего общего образования предметы, соответствующие наивысшему баллу трудности, проводятся на 2,3,4 уроках, а для учащихся начального образования – на 2-3 уроках. Сдвоенные уроки не предусмотрены.

Согласно п. 10.20 СанПиН 2.4.2.2821-10 для удовлетворения биологической потребности в движении, независимо от возраста обучающихся, проводится не менее 3-х уроков физической культуры в неделю.

Уроки технологии (5-8, 10-11 классы) проводятся по подгруппам.

Все занятия внеурочной деятельности начинаются в 1-4 классах с 14 ч., в 5-11 классах с 15 ч.

Каждый учащийся по выбору посещает один час внеаудиторной деятельности в неделю.

Питание детей в школе организовано на базе пищеблока.

Всего охвачено горячим питанием 131 детей, что составляет 100%. 87% детей, обучающихся в школе, относятся к категории льготников: 52 учащихся из малообеспеченных семей, 61 учащийся из многодетных семей, среднедушевой доход

которых не превышает величину прожиточного минимума. Питание организуется за счет дотаций: детям из малообеспеченных семей выделяется 31,50 руб и детям из многодетных семей выделяется 80 рублей в день. 17 детей, не вошедших в категорию льготников, питаются за счет родительских взносов. Завтрак организован после 2 урока, обед после 3 урока.

В школе разработано Положение об организации рационального питания учащихся, предоставлении бесплатного питания и компенсации за питание в МБОУ «ТСОШ», утвержденное директором МБОУ «ТСОШ» Матаркиной В.Н.

Предоставление школьного питания в общеобразовательном учреждении производится на добровольной основе в соответствии с заявлением одного из родителей. Родители учащихся осуществляют оплату за питание путем внесения платы на лицевой внебюджетный счет школы на основании двухстороннего договора.

Столовая школы рассчитана на 75 посадочных мест, имеет набор помещений: обеденный зал, горячий цех, мясной цех, моечная, кладовые. В обеденном зале оборудована 1 раковина с подводом горячей и холодной воды, 1 умывальник, 2 электрополотенца для сушки рук. Обеденный зал оборудован 6-местными 10 и 4-х местными 7 обеденными столами, стульями.

В нарушение п. 5.5, абз. 1 п. 5.7 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» внутренняя отделка обеденного зала, горячего цеха выполнена из материалов, не допускающих проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств: стены окрашены водоэмульсионной краской.

Покрытие пола допускает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств: выполнено из керамической плитки, исключаяющей скольжение. Потолок побелен водоэмульсионной краской.

Освещение обеденного зала выполнено из ламп накаливания с плафонами, имеется 12 электроточек. Светильники находятся в исправном состоянии.

Горячий цех оборудован системой вытяжной вентиляции (установлена вытяжка) с механическим побуждением.

Освещение выполнено из ламп накаливания с закрытыми шаровидными плафонами, установлено 4 электроточки. Светильники находятся в исправном состоянии.

Из технологического оборудования имеется: мармит раздаточный, 3 ед. электроплиты, электропечь с духовкой, 2 ед. холодильного оборудования (холодильная витрина, бытовой холодильник для хранения готовых изделий), буфетная для мучных изделий, разделочные столы ВО, ВР, ВК, хлеб, СВЧ-печь, баки 10-20-40 литровые, кастрюли, тазы эмалированные, доски и ножи разделочные с соответствующей маркировкой.

Разделочные доски и ножи хранятся на кассетниках по цехам по назначению. Ножи и доски разделочные имеют соответствующую маркировку: ВК, ВО, ВР, ВМ, Хлеб, Зелень, Гастрономия, «СО», «СК», «СМ», «СР».

В нарушение п.4.3.СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в электропечи с духовкой - духовка в не рабочем состоянии, в 1 электропечки - 1 комфорка в не рабочем состоянии, в одной электропечи 2 плитки не работают.

Школа обеспечена столовой посудой и приборами, кухонной посудой и инвентарем в достаточном количестве (фарфоровые тарелки для 1 и 2 блюд). С трещинами, сколами посуды не имеется. Столовые приборы из нержавеющей стали.

В нарушение п. 4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» количество стаканов не соответствует количеству учащихся в школе.

Столовые приборы хранятся в кассетнице ручками вверх.

В нарушение п.5.19. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» не установлен шкаф для хранения хлеба. Нет уксусной кислоты для обработки шкафа.

Моечная, совмещенная для мытья столовой и кухонной посуды и инвентаря.

Внутренняя отделка помещения: пол выложен керамической плиткой; потолок, стены окрашены водоэмульсионной краской.

В нарушение п. 5.8 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» покрытие стен на момент проверки нарушено, краска облуплена.

Моечная для мытья столовой и кухонной посуды оборудована 3 ваннами, баком для замачивания посуды в дезрастворе, стеллажами для хранения кухонной и столовой посуды, решетками, подносами для сушки посуды.

К ваннам подведены горячая и холодная вода. В моечной проводится мытье столовой и кухонной посуды ручным способом.

Для мытья посуды используются разрешенные моющие и дезинфицирующие средства, которые хранятся в упаковке производителя.

Емкость с раствором дезинфекционного средства «Медихлор» имеет ярлык с информацией о наименовании раствора, даты изготовления 28.03.2016 г., срока годности (3 суток).

В моченой вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимов воды в моечных ваннах.

В нарушение п. 3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в моечной не предусмотрена установка резервного источника горячего водоснабжения.

В нарушение п.5.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» моечные ванны для мытья столовой посуды не имеют маркировку, не обеспечены пробками из полимерных материалов, отсутствуют мерные емкости для дозирования моющих и обеззараживающих средств.

В нарушение п.5.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» для мытья столовой посуды предусмотрен гибкий шланг без душевой насадкой, металлическая сетка отсутствует.

Для хранения чистой кухонной посуды предусмотрен стеллаж высотой не менее 0,5 м от пола, для хранения чистой столовой посуды стеллаж с решетками.

В нарушение п.5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» стаканы хранятся на подносах.

Для протирания технологического оборудования предусмотрены сухая и чистая ветошь, имеется в наличии емкость для обработки производственных столов, промаркирована. Предусмотрена емкость для хранения чистой и грязной ветоши.

Для хранения пищевых отходов имеется емкость с крышкой, емкость промаркирована.

Подсобное помещение

Внутренняя отделка помещения: покрытие пола линолеумное, панели стен на высоту 1,5 м от пола окрашены масляной краской, стены выше панелей и потолок побелены водоэмульсионной краской.

В нарушение п. 5.8 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» покрытие стен на момент проверки нарушено, краска облуплена.

Помещение оборудовано шкафом для хранения спецодежды, обуви.

В помещении имеется отдельный вход с хозяйственной зоны территории школы. У входа в помещение пищеблока размещен знак о запрете курения, установлена вешалка для верхней одежды.

Помещение оборудовано раковиной для мытья рук персонала с подводкой горячей и холодной воды. На момент проверки имеется мыло жидкое

В нарушение п. 13.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 на момент проверки отсутствуют индивидуальные или одноразовые полотенца.

Для обработки поверхностей пищеблока в подсобном помещении установлена емкость с крышкой с растворов дезинфекционного средства «Медихлор» с указанием наименования раствора, даты изготовления 28.03.2016 г., срока годности (3 суток).

Для уборки каждой группы помещений (горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; вспомогательных помещений) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь хранится в подсобном помещении вне шкафа.

В подсобном помещении непосредственно у входа в холодный цех установлена морозильная камера в виде ларя для хранения мясной продукции. Для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов камера оснащена термометром.

Холодный цех

Внутренняя отделка допускает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Оборудование: мясорубка 1 ед., овощерезка 1 ед., разделочные столы для СР, СМ, весы механические, весы электронные, бытовой холодильник для хранения продовольственного сырья (оснащен термометром); разделочные доски и ножи с маркировкой СР, СК, СО, СМ, Зелень, промаркированные емкости для обработки яиц – 4 ед, стол для хранения овощей с металлическим покрытием, холодильная камера.

В нарушение п. п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 холодильная камера находится в неисправном состоянии.

В соответствии п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Кладовая для хранения овощей оборудована дощатым стеллажом для хранения овощей.

В нарушение п. 6.2 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» стеллаж изготовлен из деревянных досок, окрашен масляной краской, на момент проверки покрытие стеллажа нарушено, краска облуплена.

Внутренняя отделка помещения: панели стен окрашены масляной краской, стены выше панелей и потолок побелены вододисперсионной краской, покрытие пола линолеумное.

В нарушение п. 5.8 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» покрытие стен нарушено, краска облуплена.

Помещение кладовой оборудовано 1 потолочным светильником с лампой накаливания, на момент проверки осветительный прибор не имеет защитной арматуры, что является нарушением п. 4.15 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Цех для мучных изделий оборудован духовым шкафом с 3 духовками, столом для мучных изделий в металлическом покрытии, инвентарем для хранения и просеивания муки (ведро с крышкой, сито), дежкой для замеса теста, листами для выпечки изделий, стеллажом для хранения листов.

Внутренняя отделка помещения допускает проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Освещение представлено двумя потолочными светильниками с лампами накаливания, защитная арматура имеется, лампы находятся в исправном состоянии.

В помещении для мучных изделий установлена морозильная камера для хранения овощей, термометр для контроля хранения пищевой продукции имеется.

Кладовая для хранения пищевых продуктов

Внутренняя отделка: пол выложен плиткой, панели стен на высоту 1,5 м от пола окрашены масляной краской, стены выше панелей и потолок побелены вододисперсионной краской.

Помещение оборудовано стеллажами, товарное соседство при хранении пищевых продуктов соблюдается.

Помещение предназначено для хранения пищевых продуктов, не требующих более жестких условий хранения.

Крупа хранится в оцинкованных баках на стеллаже, баки с крышками, промаркированы.

Холодная кладовая

Внутренняя отделка: пол дощатый, окрашен масляной краской, стены дощатые не окрашены.

В нарушение п. 5.8 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» стены изготовлены из материала, не допускающего проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств, краска пола облуплена.

Помещение кладовой оборудовано 1 потолочным светильником с лампой накаливания, на момент проверки осветительный прибор не имеет защитной арматуры, что является нарушением п. 4.15 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Кладовая оборудована шкафом, двумя столами, стеллажи для хранения пищевых продуктов отсутствуют.

На момент проверки в кладовой хранятся: сухофрукты, макаронные изделия.

Учреждением разработано примерное 10-дневное меню на 2015-2016 учебный год, проведена экспертиза ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» и согласовано 15.10.2015 г. с ТО Роспотребнадзора.

Согласно примерного 10-дневного меню установленного следующее:

В соответствии с требованиями к режиму питания для обучающихся образовательного учреждения организовано двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, проживающих в интернате организована пятиразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) На основании 10-дневного меню рекомендуемые объемы порций для детей 7- 11 лет и от 12 лет и старше соблюдаются во всех днях недели.

Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда.

Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд. Технологические карты блюд на момент проверки предоставлены.

Нет повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня. Питание обучающихся соответствует принципам сбалансированного питания, предусматривающих использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание и исключены продукты с раздражающими свойствами.

Завтрак состоит из каши, бутерброда и горячего напитка. Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из рыбы, мяса или птицы) и сладкий напиток. В качестве закуски представлены салаты из свежих овощей (свекла, морковь, огурцы, капуста), заправленные растительным маслом. Полдник включает булочные изделия и напиток. Ужин включает мясные или рыбные блюда, горячий напиток и хлеб. Второй ужин состоит из молочных изделий (кефир, молоко) или фруктов.

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и приготовления блюд (мясо, молоко, овощи, сливочное и растительное масло, хлеб) согласно утвержденному меню включены в меню ежедневно, а такие продукты, как рыба, яйцо, сыр включены в десятидневное меню один раз в 2-3 дня.

В обеденном зале вывешено меню на 28.03.2016 г., на завтрак – каша манная с маслом, хлеб с маслом, чай; на обед – гороховый суп, макароны с мясом, чай.

В нарушение п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08 на момент проверки в столовой отсутствует в наличии молоко, молочные продукты; яйцо, рыба.

В нарушение п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08 в завтрак не включены фрукты и овощи, на момент проверки свежие фрукты и овощи отсутствуют.

В нарушение п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08 в обед не включена закуска.

В нарушение п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню.

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в МБОУ «Тополинская средняя общеобразовательная школа» при приготовлении блюд используется йодированная соль, проводится С-витаминизация третьих блюд аскорбиновой кислотой. Журнал С-витаминизации третьих блюд ведется согласно форме 4 приложения 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

В нарушение п. 14.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 в учреждении не проводится контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал «Ведомость контроля за питанием» не ведется.

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет повар. Суточная проба хранится в холодильнике в горячем цехе в специально отведенном месте в ящичке. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляется санитарным инструктором.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы, результат бракеража регистрируется в журнале «бракеража готовой кулинарной продукции». В МБОУ «ТСОШ» приказом директора № 214-О от 01.09.2014 г. утверждена бракеражная комиссия. Приказом директора школы также утверждено Положение о бракеражной комиссии.

В нарушение п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно данным журнала «бракеража готовой кулинарной продукции» оценка качества блюд проводится только санитарным инструктором, в графе б журнала имеется подпись только санитарного инструктора, подписи членов бракеражной комиссии отсутствуют.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в Журнал «здоровья» в соответствии с формой 3 приложения 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

Поставщиками пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБОУ «Тополинская СОШ» являются: ИП Хаджеева Н.А., п. Хандыга, на основании договора

поставки № 55 от 20.07.2016 г., № 56 от 16.11.2015 г., № 57 от 16.11.2015 г.; ИП Постников В.Е. на основании договора № 07-2015 от 16.11.2015 г., № 08-2015 от 25.11.2015 г., № 09-2015 от 01.12.2015 г., № 10-2015 от 10.12.2015 г.; СХПК «Фактория Томпо» на основании договора № 36 от 25.02.2015 г., МУП «Хандыгский Хлебозавод».

На момент проверки в ассортименте используемых в питании, в приготовлении блюд пищевых продуктов имеется: мясо оленины; замороженные капуста, свекла, морковь; куры г. Нерюнгри; масло сливочное, крупы (горох, ячменная, пшено, рис, мука, крупа манная, ячневая, овсяная, гречка), сахар, сухофрукты, макароны, масло растительное «Сани голд», молоко сгущенное, конфеты шоколадные, дрожжи, томатная паста.

Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов предоставлена на мясо оленины; замороженные капуста, свекла, морковь; куры г. Нерюнгри; масло сливочное, крупы (горох, ячменная, пшено, рис, мука, крупа манная, ячневая, овсяная, гречка), сахар, макароны, масло растительное «Сани голд», молоко сгущенное, конфеты шоколадные, дрожжи, томатная паста.

В нарушение п. 6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08 не представлены документы подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции на сухофрукты.

Для контроля за качеством поступающей продукции ведется журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с формой 1 приложения 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

В нарушение абз. 2 п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья не заполняется графа 4 не указывается номер документа, подтверждающего качество принятого пищевого продукта.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров. Информация заносится в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании в соответствии с формой 5 приложения 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

В школе разработана Программа производственного контроля, организован производственный лабораторный контроль по договору с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» № 2830-22-15 от 24.12.2015 г. со сроком действия до полного исполнения принятых на себя обязательств по настоящему договору. Согласно плану-графику производственного контроля 21.03.2016 года работы по исполнению обязательств со стороны ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» выполнены.

Уборка помещений школы проводится силами технического персонала.

Все помещения общеобразовательного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств, содержатся в чистоте.

В соответствии с требованиями Федерального Закона от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» на территории школы, у входа в школу и в местах общего пользования размещены знаки о запрете курения установленного образца.

МБОУ «Тополинская средняя общеобразовательная школа» заключен договор на дератизацию с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе».

В нарушение п. 2.3, п. 2.4 СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» акт выполненных работ по дератизации на объекте не предоставлен, что указывает на отсутствие ежемесячной дератизации.

Обеспеченность моющими и чистящими средствами достаточная. В наличии имеется дезинфекционное средство «Медихлор» с приемлемым сроком годности. Ведется «Журнал учета получения и расхода дезинфицирующих средств». Дезинфекционное средство хранится в таре (упаковке) поставщика с этикеткой, в условиях, регламентированных нормативными документами.

поставки № 55 от 20.07.2016 г., № 56 от 16.11.2015 г., № 57 от 16.11.2015 г.; ИП Постников В.Е. на основании договора № 07-2015 от 16.11.2015 г., № 08-2015 от 25.11.2015 г., № 09-2015 от 01.12.2015 г., № 10-2015 от 10.12.2015 г.; СХПК «Фактория Томпо» на основании договора № 36 от 25.02.2015 г., МУП «Хандыгский Хлебозавод».

На момент проверки в ассортименте используемых в питании, в приготовлении блюд пищевых продуктов имеется: мясо оленины; замороженные капуста, свекла, морковь; куры г. Нерюнгри; масло сливочное, крупы (горох, ячменная, пшено, рис, мука, крупа манная, ячневая, овсяная, гречка), сахар, сухофрукты, макароны, масло растительное «Сани голд», молоко сгущенное, конфеты шоколадные, дрожжи, томатная паста.

Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов предоставлена на мясо оленины; замороженные капуста, свекла, морковь; куры г. Нерюнгри; масло сливочное, крупы (горох, ячменная, пшено, рис, мука, крупа манная, ячневая, овсяная, гречка), сахар, макароны, масло растительное «Сани голд», молоко сгущенное, конфеты шоколадные, дрожжи, томатная паста.

В нарушение п. 6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08 не представлены документы подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции на сухофрукты.

Для контроля за качеством поступающей продукции ведется журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с формой 1 приложения 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

В нарушение абз. 2 п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья не заполняется графа 4 не указывается номер документа, подтверждающего качество принятого пищевого продукта.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров. Информация заносится в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании в соответствии с формой 5 приложения 10 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

В школе разработана Программа производственного контроля, организован производственный лабораторный контроль по договору с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» № 2830-22-15 от 24.12.2015 г. со сроком действия до полного исполнения принятых на себя обязательств по настоящему договору. Согласно плану-графику производственного контроля 21.03.2016 года работы по исполнению обязательств со стороны ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» выполнены.

Уборка помещений школы проводится силами технического персонала.

Все помещения общеобразовательного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств, содержатся в чистоте.

В соответствии с требованиями Федерального Закона от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» на территории школы, у входа в школу и в местах общего пользования размещены знаки о запрете курения установленного образца.

МБОУ «Тополинская средняя общеобразовательная школа» заключен договор на дератизацию с ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе».

В нарушение п. 2.3, п. 2.4 СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» акт выполненных работ по дератизации на объекте не предоставлен, что указывает на отсутствие ежемесячной дератизации.

Обеспеченность моющими и чистящими средствами достаточная. В наличии имеется дезинфекционное средство «Медихлор» с приемлемым сроком годности. Ведется «Журнал учета получения и расхода дезинфицирующих средств». Дезинфекционное средство хранится в таре (упаковке) поставщика с этикеткой, в условиях, регламентированных нормативными документами.

Согласно предписанию Управления Роспотребнадзора по РС (Я) № 153 от 01.02.2016 г. Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» 28.02.2016 г. проведены лабораторные микробиологического и санитарно-химического исследования пробы воды, готовых блюд, проведены измерения метеорологических факторов, освещенности, шума в общеобразовательном учреждении; обследование помещения с видеодисплейными терминалами (ВДТ) и персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ), исследование воздуха.

По результатам измерений установлено следующее:

- параметры микроклимата по показателю температуры воздуха в учебных кабинетах физики, кабинете для 4 класса, кабинете для 3 класса, кабинете для 1 класса, кабинете английского языка, кабинете математики, кабинете информатики МБОУ «Тополинская СОШ», с. Тополиное, ул. Славы, 5, не соответствуют требованиям п. 6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (протокол измерений метеорологических факторов, освещенности, шума от 28.03.2016 г).

- параметры микроклимата по показателю относительная влажность воздуха во всех учебных кабинетах МБОУ «Тополинская СОШ» не соответствуют требованиям п. 6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (протокол измерений метеорологических факторов, освещенности, шума от 28.03.2016 г).

- уровни искусственной освещенности в кабинете физики, кабинете 3 класса, кабинете английского языка не соответствуют требованиям п. 7.2.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (протокол измерений метеорологических факторов, освещенности, шума от 28.03.2016 г).

- результаты измерений постоянного шума по уровням звукового давления (дБ) и по эквивалентным уровням шума не превышают ПДУ п. 6.3 СанПиН 2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» (протокол измерений метеорологических факторов, освещенности, шума от 28.03.2016 г).

- параметры напряженности низкочастотного электрического поля от мониторов: № 2, 6, 7, 8 не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» - превышают допустимые уровни в 5,9 раза, 2,4 раза, 5, 12 раза, 3,2 раза соответственно (протокол обследования помещения с видеодисплейными терминалами (ВДТ) и персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ) № 18 от 28.03.2016 г).

- параметры напряженности высокочастотного электрического поля от всех мониторов соответствует требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (протокол обследования помещения с видеодисплейными терминалами (ВДТ) и персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ) № 18 от 28.03.2016 г).

- параметры низкочастотных магнитных полей от монитора № 1 не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» - превышает допустимые уровни в 1,2 раза (протокол обследования помещения с видеодисплейными терминалами (ВДТ) и персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ) № 18 от 28.03.2016 г).

- параметры высокочастотных магнитных полей от всех мониторов соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (протокол обследования помещения с видеодисплейными терминалами (ВДТ) и персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ) № 18 от 28.03.2016 г).

- содержание диоксида азота, оксида углерода и фенола в воздухе учебных кабинетов по биологии и химии не превышают ПДК согласно ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны» (протокол исследования воздуха № 3 от 31.03.2016 г.).

- вода холодная № 1 по результатам проведенных исследований соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» по органолептическим и санитарно-химическим показателям (протокол лабораторных исследований № 89 от 04.04.2016 г.).

- вода холодная № 2 по результатам проведенных исследований соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» по органолептическим и санитарно-химическим показателям (протокол лабораторных исследований № 90 от 04.04.2016 г.).

- проба борщ № 3 соответствует требованиям МУ № 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» по органолептическим и физико-химическим показателям (калорийность, влага, жирность), (протокол лабораторных исследований № 133 от 04.04.2016 г.).

- проба плов № 2 соответствует требованиям МУ № 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» по качеству термической обработки (протокол лабораторных исследований № 132 от 04.04.2016 г.).

- проба борщ № 1 соответствует требованиям МУ № 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» по калорийности (влага, жир), (протокол лабораторных исследований № 131 от 04.04.2016 г.).

- пищевое сырье «Лук репчатый» по паразитологическим показателям соответствует СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (протокол лабораторных исследований № 130 от 04.04.2016 г.).

- пищевое сырье «капуста свежая» по паразитологическим показателям соответствует СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (протокол лабораторных исследований № 129 от 04.04.2016 г.).

- пищевое сырье «морковь свежая» по паразитологическим показателям соответствует СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (протокол лабораторных исследований № 128 от 04.04.2016 г.).

- пищевое сырье «свекла свежая» по паразитологическим показателям соответствует СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (протокол лабораторных исследований № 127 от 04.04.2016 г.).

- готовая продукция «компот № 9» по микробиологическим показателям (КНАФАНМ, БГКП, *S.aureus*, патогенные, в т.ч. сальмонеллы) соответствуют требованиям п. 1.9.15.16 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (протокол лабораторных исследований № 126 от 04.04.2016 г.).

- готовая продукция «плов № 8» по микробиологическим показателям (КНАФАНМ, БГКП, *S.aureus*, патогенные, в т.ч. сальмонеллы) соответствуют требованиям п. 1.9.15.16 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (протокол лабораторных исследований № 125 от 04.04.2016 г.).

- готовая продукция «Компот из сухофруктов № 7» по микробиологическим показателям (КНАФАНМ, БГКП, *S.aureus*, патогенные, в т.ч. сальмонеллы)

соответствуют требованиям п. 1.9.15.16 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (протокол лабораторных исследований № 124 от 04.04.2016 г.).

- готовая продукция «салат из зеленого горошка № 6» по микробиологическим показателям (КНАФАНМ, БГКП, *S.aureus*, патогенные, в т.ч. сальмонеллы) соответствуют требованиям п. 1.9.15.16 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (протокол лабораторных исследований № 123 от 04.04.2016 г.).

- готовая продукция «Плов из курицы № 5» по микробиологическим показателям (КНАФАНМ, БГКП, *S.aureus*, патогенные, в т.ч. сальмонеллы) соответствуют требованиям п. 1.9.15.16 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (протокол лабораторных исследований № 122 от 04.04.2016 г.).

- готовая продукция «борщ № 4» по микробиологическим показателям (КНАФАНМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы) соответствуют требованиям п. 1.9.15.16 СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (протокол лабораторных исследований № 121 от 04.04.2016 г.).

- в смывах с объектов внешней среды столовой МБОУ «Тополинская СОШ» возбудители иерсиниозов не обнаружены (протокол лабораторных исследований № 111-120 от 04.04.2016 г.).

- в смывах с объектов внешней среды в столовой МБОУ «Тополинская СОШ» возбудители БГКП не обнаружены (протокол лабораторных исследований № 91-110 от 04.04.2016 г.).

В МКОУ «ОПОШ» согласно представленному списку работников работает 52 работника. На проверку предоставлена 51 личная медицинская книжка.

При проверке представленных личных медицинских книжек установлено, что медицинский осмотр пройден 51 работником учреждения в полном объеме, санитарный минимум пройден 51 работником учреждения, профилактические прививки получили в полном объеме 49 работников школы.

В нарушение п. 11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Приказа Министерства здравоохранения РФ № 125-н от 21.03.2014 г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», ч. 1, ч. 4 ст. 34, ст. 35 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г., ст. 9 Федерального Закона «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» не предоставлена личная медицинская книжка на инструктора по гигиеническому воспитанию Охлопкову Анну Николаевну, повар Голикова Анастасия Евгеньевна не привита против дизентерии; уборщица Слепцова Ирина Васильевна не привита против гриппа.

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

1. В нарушение п. 3.1. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» территория школы не озеленена, не ограждена.

В соответствии п.3.1. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» территория общеобразовательного учреждения должна быть ограждена забором и озеленена. Озеленение территории предусматривают из расчета не менее 50 % площади его территории. При размещении территории общеобразовательного учреждения на границе с лесными и садовыми массивами допускается сокращать площадь озеленения на 10%.

2. В нарушение п. 3.2, п. 3.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-

эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» на территории общеобразовательного учреждения не выделена зона отдыха, физкультурно-спортивная зона.

В соответствии с п. 3.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» на территории общеобразовательного учреждения выделяют следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная. Допускается выделение учебно-опытной зоны. При организации учебно-опытной зоны не допускается сокращение физкультурно-спортивной зоны и зоны отдыха.

В соответствии с п. 3.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» физкультурно-спортивную зону рекомендуется размещать со стороны спортивного зала. При размещении физкультурно-спортивной зоны со стороны окон учебных помещений уровни шума в учебных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для помещений жилых, общественных зданий и территории жилой застройки. При устройстве беговых дорожек и спортивных площадок (волейбольных, баскетбольных, для игры в ручной мяч) необходимо предусмотреть дренаж, для предупреждения затопления их дождевыми водами. Оборудование физкультурно-спортивной зоны должно обеспечивать выполнение программ учебного предмета «Физическая культура», а также проведение секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

3. В нарушение п. 3.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» на территории школы не оборудована площадка для установки контейнера для сбора твердых бытовых отходов с твердым покрытием, для сбора мусора приспособлены две бочки без крышек, не окрашенные.

В соответствии с п. 3.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» для сбора отходов на территории хозяйственной зоны оборудуется площадка, на которую устанавливаются мусоросборники (контейнеры). Площадка размещается на расстоянии не менее 25,0 м от входа на пищеблок и окон учебных классов и кабинетов и оборудуется водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны. Мусоросборники должны иметь плотно закрывающиеся крышки.

4. В нарушение п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» в спортзале покрытие потолка, стен нарушено, в трещинах; стены волнами, не ровные, на потолке следы подтеков (протекает кровля); в снарядной поверхности стен нарушена, в трещинах; в раздевалке для девочек, в раздевалке для мальчиков штукатурка местами отстала от стен, краска облуплена, имеются трещины; покрытие потолка нарушено, облезла краска, отстала от стен; в кабинете технологии покрытие стен, потолка местами нарушено, краска облезла, имеются трещины; в кабинете эвенского языка покрытие потолка местами нарушено, краска облезла; в кабинете 2 класса покрытие потолка, стен нарушено, местами штукатурка отстала от стен, краска облуплена; в кабинете русского языка стены обшиты на уровне 1,5 м от пола ДВП, листы ДВП местами отошли от стен выгнуты, потолок в трещинах; в кабинете математики поверхность стен, потолка нарушена, в трещинах, краска облуплена; в кабинете русского языка и литературы поверхность стен и потолка нарушена, местами трещины, краска облупилась; в кабинете английского языка стены обшиты на уровне 1,5 м от пола ДВП, листы ДВП отошли от стен, выгнуты, стены не ровные; в кабинете начальных классов покрытие стен нарушено, местами краска облуплена; в кабинете 3 класса стены обшиты на уровне 1,5 м от пола ДВП, листы ДВП отошли от стен, выгнуты, стены не ровные; в кабинете информатики стены обшиты на уровне 1,5 м от пола ДВП, листы ДВП отошли от стен, выгнуты, стены не ровные, покрытие стен

нарушено, краска облуплена, стены ниже от места крепления классной доски не окрашены; в кабинете физики на стенах и потолке краска облуплена; в лаборантской физики покрытие стен за стеллажами нарушено, краска облуплена; стены выгнуты, не ровные, в углу у наружной стены имеется глубокая трещина; в гардеробной покрытие стен местами нарушено, краска облуплена; в учительской потолок обшит ДСП, местами листы ДСП отошли от потолка, выгнуты, деформированы; в кабинете 4 класса поверхность стен местами нарушена; в кабинете истории стены не ровные, с уклоном, по потолку проходит глубокая трещина.

В соответствии с п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» 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 учреждениях, при условии кратности воздухообмена.

5. В нарушение п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» покрытие пола в спортзале дощатое, имеются щели; в спортивной линолеумное покрытие пола нарушено, порвано; в кабинете эвенского языка линолеумное покрытие пола нарушено, порвано, листы линолеума на стыках не плотно пригнаны друг к другу, имеются щели; линолеум под плинтус не пригнан, плинтус к полу, к стене плотно не прилегает; в кабинете 2 класса покрытие пола нарушено, линолеум порван, в дырах; в кабинете русского языка линолеум на стыках между листами не плотно пригнан, имеются щели; плинтуса отсутствуют; в кабинете математики пол с уклоном, не ровный, линолеум под плинтус у наружной стены не пригнан; в кабинете русского языка и литературы линолеум к полу у наружной стены не плотно пригнан, плинтуса нет; в кабинете английского языка листы не плотно пригнаны друг к другу, образованы щели; в кабинете 3 класса линолеум на стыках между листами не плотно пригнан, образованы щели, у наружной стены плинтусов нет; в кабинете информатики покрытие пола местами нарушено; линолеум порван, на стыках между листами не плотно пригнан, образуя щели; в кабинете физики линолеум на стыках между листами не плотно пригнан, образуя щели, местами порван; в лаборантской физики пол с уклоном, не ровный; в гардеробной линолеумное покрытие пола нарушено, линолеум порван, в дырах; на стыках между листами линолеума образована щель; в кабинете истории листы линолеума на стыках не плотно пригнаны, образуя щель; плинтусы у наружных стен отсутствуют; пол у окна под линолеумом провален.

В соответствии с п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» 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.

6. В нарушение п. 12.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» на момент проверки в кабинете технологии не убрано, имеется мусор, на стеллажах пыль; в кабинете эвенского языка стены в загрязненном состоянии, в пятнах; в кабинете русского языка стены в загрязненном состоянии, в пятнах; в лаборантской химии и биологии стены залиты ржавой водой от лопнувшей батареи, в пятнах; в гардеробной стены загрязнены, в пятнах.

В соответствии с п. 12.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» все

помещения общеобразовательного учреждения 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 общеобразовательное учреждение работает в две смены, уборку проводят по окончании каждой смены: моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.)

7. В нарушение п. 7.1.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» в кабинете 2 класса используются шторы длиной ниже уровня подоконника, в кабинете химии, в кабинете русского языка и литературы, в кабинете английского языка, в кабинете начальных классов, в кабинете 3 класса, в кабинете физики тканевые шторы заменены на тюль; в кабинете 3 класса, в кабинете английского языка, в кабинете русского языка и литературы, в кабинете информатики окно у учительского стола затянуто дерматиновой тканью, не пропускающей естественного освещения.

В соответствии с п. 7.1.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» светопроемы учебных помещений в зависимости от климатической зоны оборудуют регулируемыми солнцезащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы) с длиной не ниже уровня подоконника. Рекомендуются использование штор из тканей светлых тонов, обладающих достаточной степенью светопропускания, хорошими светорассеивающими свойствами, которые не должны снижать уровень естественного освещения. Использование штор (занавесок), в том числе штор с ламбрекенами, из поливинилхлоридной пленки и других штор или устройств, ограничивающих естественную освещенность, не допускается. В нерабочем состоянии шторы необходимо размещать в простенках между окнами.

8. В нарушение п. 7.2.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» по результатам измерений метеорологических факторов в учреждении, проведенных Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» на основании предписания Управления Роспотребнадзора по РС (Я) № 153 от 01.02.2016 г. установлено, что уровни искусственной освещенности в кабинете физики, кабинете 3 класса, кабинете английского языка не соответствуют требованиям п. 7.2.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (протокол измерений метеорологических факторов, освещенности, шума от 28.03.2016 г).

В соответствии с п. 7.2.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» В учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности должны соответствовать следующим нормам: на рабочих столах – 300-500 лк, в кабинетах технического черчения и рисования - 500 лк, в кабинетах информатики на столах - 300 - 500 лк, на классной доске 300-500 лк, в актовом и спортивных залах (на полу) - 200 лк, в рекреациях (на полу) - 150 лк.

9. В нарушение п. п. 7.2.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» классная доска в кабинете 2 класса не оборудована местным освещением - софитами.

В соответствии с п. 7.2.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» классная доска, не обладающая собственным свечением, оборудуется местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок. Рекомендуются светильники размещать выше верхнего края доски на 0,3 м и на 0,6 м в сторону класса перед доской.

10. В нарушение абз. 2 п. 5.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» в кабинете технологии, в кабинете физики лоток для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки отсутствует.

В соответствии с абз. 2 п. 5.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» классные доски должны иметь лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей.

11. В нарушение абз. 1 п. 4.27 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» кабинеты начальных классов, кабинет химии и биологии, кабинет физики, лаборантские химии и физики, медицинский кабинет не оборудованы умывальными раковинами.

В соответствии с абз. 1 п. 4.27 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» в помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского назначения устанавливаются умывальные раковины.

12. В нарушение п. 5.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» учебная мебель в кабинете технологии не промаркирована; маркировка парт во всех классах нанесена неправильно - на невидимую переднюю поверхность стола.

В соответствии с п. 5.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» 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.

13. В нарушение п. 5.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» мебель в кабинете технологии расставлена без соблюдения размеров проходов и расстояний в сантиметрах.

В соответствии с п. 5.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» при оборудовании учебных помещений соблюдаются следующие размеры проходов и расстояния в сантиметрах:

- между рядами двухместных столов - не менее 60;
- между рядом столов и наружной продольной стеной - не менее 50 - 70;
- между рядом столов и внутренней продольной стеной (перегородкой) или шкафами, стоящими вдоль этой стены - не менее 50;
- от последних столов до стены (перегородки), противоположной классной доске, - не менее 70, от задней стены, являющейся наружной - 100;
- от демонстрационного стола до учебной доски - не менее 100;
- от первой парты до учебной доски - не менее 240;
- наибольшая удаленность последнего места обучающегося от учебной доски - 860;
- высота нижнего края учебной доски над полом - 70 - 90;
- расстояние от классной доски до первого ряда столов в кабинетах квадратной или поперечной конфигурации при четырехрядной расстановке мебели - не менее 300;

Угол видимости доски от края доски длиной 3,0 м. до середины крайнего места обучающегося за передним столом должен быть не менее 35 градусов для обучающихся II - III ступени образования и не менее 45 градусов для обучающихся I ступени образования.

Самое удаленное от окон место занятий не должно находиться далее 6,0 м.

В общеобразовательных учреждениях первого климатического района расстояние столов (парт) от наружной стены должно быть не менее 1,0 м.

14. В нарушение п. 6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» на момент проверки в снарядной, в лаборантской кабинета химии и биологии отсутствует отопительный регистр, помещения не отапливаются; в кабинете русского языка, в кабинете начальных классов температура воздуха согласно бытовому термометру составляет $+15^{\circ}\text{C}$; в кабинете английского языка температура воздуха согласно бытовому термометру составляет $+12^{\circ}\text{C}$; в кабинете 3 класса температура воздуха согласно бытовому термометру составляет $+14^{\circ}\text{C}$; в кабинете информатики температура воздуха согласно бытовому термометру составляет $+16^{\circ}\text{C}$; в кабинете физики температура воздуха согласно бытовому термометру составляет $+16^{\circ}\text{C}$; в общем коридоре температура воздуха согласно бытовому термометру составляет $+9^{\circ}\text{C}$. Также, по результатам измерений метеорологических факторов в учреждении, проведенных Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» на основании предписания Управления Роспотребнадзора по РС (Я) № 153 от 01.02.2016 г. установлено, что параметры микроклимата по показателю температуры воздуха в учебных кабинетах физики, кабинете для 4 класса, кабинете для 3 класса, кабинете для 1 класса, кабинете английского языка, кабинете математики, кабинете информатики МБОУ «Тополинская СОШ» не соответствуют требованиям п. 6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (протокол измерений метеорологических факторов, освещенности, шума от 28.03.2016 г).

В соответствии с п. 6.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» температура воздуха в зависимости от климатических условий в учебных помещениях и кабинетах, кабинетах психолога и логопеда, лабораториях, актовом зале, столовой, рекреациях, библиотеке, вестибюле, гардеробе должна составлять $18 - 24^{\circ}\text{C}$; в спортзале и комнатах для проведения секционных занятий, мастерских - $17-20^{\circ}\text{C}$; спальне, игровых комнатах, помещениях подразделений дошкольного образования и пришкольного интерната, - $20- 24^{\circ}\text{C}$; медицинских кабинетах, раздевальных комнатах спортивного зала - $20-22^{\circ}\text{C}$, душевых - 25°C . Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты должны быть оснащены бытовыми термометрами.

15. В нарушение п. 6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» по результатам измерений метеорологических факторов в учреждении, проведенных Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» на основании предписания Управления Роспотребнадзора по РС (Я) № 153 от 01.02.2016 г. установлено, что параметры микроклимата по показателю относительная влажность воздуха во всех учебных кабинетах МБОУ «Тополинская СОШ» не соответствуют требованиям п. 6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (протокол измерений метеорологических факторов, освещенности, шума от 28.03.2016 г).

В соответствии с п. 6.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» в помещениях общеобразовательных учреждений относительная влажность воздуха должна составлять 40 - 60 %, скорость движения воздуха не более 0,1м/сек.

16. В нарушение абз. 1 п. 4.5 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» гардеробная не оснащена ячееками для обуви, скамейками; имеются стулья по своей высоте не позволяющие переобувать обувь.

В соответствии с абз. 1 п. 4.5 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» гардеробы оснащаются вешалками, крючками для

одежды, высота крепления которых должна соответствовать росту-возрастным особенностям учащихся, и ячейками для обуви. При гардеробных предусматриваются скамейки.

17. В нарушение п. 5.19.5 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» поверхность потолка медицинского кабинета нарушена, краска облуплена.

В соответствии с п. 5.19.5 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» поверхность стен, полов и потолков помещений медицинского назначения (кабинета врача для осмотра детей и процедурного кабинета) должна быть гладкой, без дефектов, легкодоступной для влажной уборки и устойчивой к обработке моющими и дезинфекционными средствами. Используемые панели должны иметь гладкую поверхность.

18. В нарушение п. 7.1 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» по результатам измерений метеорологических факторов в учреждении, проведенных Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РС (Я) в Томпонском районе» на основании предписания Управления Роспотребнадзора по РС (Я) № 153 от 01.02.2016 г. установлено, что параметры напряженности низкочастотного электрического поля от мониторов: № 2, 6, 7, 8 не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» - превышают допустимые уровни в 5,9 раза, 2,4 раза, 5, 12 раза, 3,2 раза соответственно; параметры низкочастотных магнитных полей от монитора № 1 не соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» - превышает допустимые уровни в 1,2 раза (протокол обследования помещения с видеодисплейными терминалами (ВДТ) и персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ) № 18 от 28.03.2016 г).

В соответствии с п. 7.1 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» временные допустимые уровни ЭМП, создаваемых ПЭВМ на рабочих местах пользователей, а также в помещениях образовательных, дошкольных и культурно-развлекательных учреждений, представлены в прилож. 2 (табл. 1).

Согласно таблице 1 приложения 2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»:

Допустимые значения уровней звукового давления в октавных полосах частот и уровня звука, создаваемого ПЭВМ

Уровни звукового давления в октавных полосах со среднегеометрическими частотами									Уровни звука в дБА
31,5 Гц	63 Гц	125 Гц	250 Гц	500 Гц	1000 Гц	2000 Гц	4000 Гц	8000 Гц	
86 дБ	71 дБ	61 дБ	54 дБ	49 дБ	45 дБ	42 дБ	40 дБ	38 дБ	50

19. В нарушение абз. 4, 5 п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» на момент проверки в туалетах для мальчиков и девочек отсутствует туалетная бумага, педальные ведра с крышкой, держатели для туалетной бумаги; приспособления для бумажных полотенец. Унитазы не оборудованы сиденьями, одноразовые сиденья также не используются. Туалеты не оборудованы кабинками с дверями.

В соответствии с абз. 4, 5 п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» в санитарных узлах устанавливаются педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещают

электрополотенце или приспособление для бумажного полотенца. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Входы в санузлы не допускается располагать напротив входа в учебные помещения. Унитазы оборудуют сиденьями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.

20. В нарушение абз. 2 п. 12.11 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» уборочный инвентарь для туалетов хранится совместно с уборочным инвентарем других помещений.

В соответствии с абз. 2 п. 12.11 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должен иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

21. В нарушение п. 5.5, абз. 1 п. 5.7 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» внутренняя отделка обеденного зала, горячего цеха выполнена из материалов, не допускающих проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств: стены окрашены водоэмульсионной краской.

Согласно п. 5.1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

В соответствии с п. 5.5 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделяются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделяются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключают скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

В соответствии с абз. 1 п. 5.7 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» отделка обеденных помещений (залов) должна быть стойкой к санитарной обработке и дезинфекции.

22. В нарушение п.4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в электропечи с духовкой - духовка в не рабочем состоянии, в 1 электропечки - 1 комфорка в не рабочем состоянии, в одной электропечи 2 плитки не работают.

В соответствии п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

23. В нарушение п. 4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» количество стаканов не соответствует количеству учащихся в школе.

В соответствии с п. 4.7. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии.

24. В нарушение п. 5.19. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» не установлен шкаф для хранения хлеба. Нет уксусной кислоты для обработки шкафа.

В соответствии п.5.19. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» при уборке шкафов для хранения хлеба следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1% - го раствора уксусной кислоты.

25. В нарушение п. 5.8 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» покрытие стен в моечной, в кладовой для овощей, в подсобном помещении, в кладовой для хранения пищевых продуктов на момент проверки нарушено, краска облуплена.

В соответствии с п. 5.8 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» для внутренней помещений используются материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

26. В нарушение п. 3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» в моечной не предусмотрена установка резервного источника горячего водоснабжения.

В соответствии с п. 3.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» во всех производственных цехах устанавливаются раковины, моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственные цеха и моечные отделения в периоды проведения профилактических и ремонтных работ котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

27. В нарушение п.5.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» моечные ванны для мытья столовой посуды не имеют маркировку, не обеспечены пробками из полимерных материалов, отсутствуют мерные емкости для дозирования моющих и обеззараживающих средств.

В соответствии п. 5.7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

28. В нарушение п.5.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях,

учреждениях начального и среднего профессионального образования» для мытья столовой посуды предусмотрен гибкий шланг без душевой насадкой, металлическая сетка отсутствует.

В соответствии п.5.10 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» при мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

29. В нарушение п.5.13 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» стаканы хранятся на подносах.

В соответствии с п. 5.13. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5м от пола, столовую посуду – в шкафах и на решетках; с толовые приборы – в специальных ящиках – кассетах ручками вверх, хранение на подносах россыпью не допускается.

30. В нарушение п. 13.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 на момент проверки отсутствуют индивидуальные или одноразовые полотенца.

В соответствии с п. 13.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

31. В нарушение п. п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 холодильная камера в холодном цеху находится в неисправном состоянии.

В соответствии п. 4.3. СанПиН 2.4.5.2409-08 все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

32. В нарушение п. 6.2 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» в кладовой для хранения овощей стеллаж изготовлен из деревянных досок, окрашен масляной краской, на момент проверки покрытие стеллажа нарушено, краска облезла.

В соответствии с п. 6.2 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

33. В нарушение п. 4.15 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» в

помещении кладовой для хранения овощей, в кладовой для хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья потолочный светильник не имеет защитной арматуры.

В соответствии с п. 4.15 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. На рабочих местах не должна создаваться блескостность. Люминесцентные светильники, размещаемые в помещениях с вращающимся оборудованием (универсальные приводы, кремозвбивалки, тестомесы, дисковые ножи), должны иметь лампы, устанавливаемые в противофазе. Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.

34. В нарушение п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08 на момент проверки в столовой отсутствует в наличии молоко, молочные продукты; яйцо, рыба.

В соответствии п.6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08 ежедневно в рационах 2-6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

35. В нарушение п. 6.18. СанПиН 2.4.5.2409-08 в завтрак не включены фрукты и овощи, на момент проверки свежие фрукты и овощи отсутствуют.

В соответствии с п. 6.18 СанПиН 2.4.5.2409-08 завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

36. В нарушение п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08 в обед не включена закуска.

В соответствии с п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08 обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

37. В нарушение п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню.

В соответствии с п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

38. В нарушение п. 14.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 в учреждении не проводится контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал «Ведомость контроля за питанием» не ведется.

В соответствии с п. 14.9 СанПиН 2.4.5.2409-08 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).

39. В нарушение п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 согласно данным журнала «бракеража готовой кулинарной продукции» оценка качества блюд проводится только

санитарным инструктором, в графе 6 журнала имеется подпись только санитарного инструктора, подписи членов бракеражной комиссии отсутствуют.

В соответствии с п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

40. В нарушение п. 6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08 не представлены документы подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции на сухофрукты.

В соответствии п.6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08 прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

41. В нарушение абз. 2 п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья не заполняется графа 4 не указывается номер документа, подтверждающего качество принятого пищевого продукта.

В соответствии с абз. 2 п. 14.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 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).

42. В нарушение п. 2.3, п. 2.4 СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» акт выполненных работ по дератизации на объекте не предоставлен, что указывает на отсутствие ежемесячной дератизации.

В соответствии с п. 2.3 СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» в производственных, общественных помещениях, зданиях, сооружениях, на транспорте, имеющих особое эпидемиологическое значение, ежемесячно осуществляется дератизация.

Согласно п. 2.4 СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» объектами, имеющими особое эпидемиологическое значение, являются, в том числе образовательные учреждения для детей и подростков (дошкольные, общеобразовательные, специальные, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей).

43. В нарушение п. 11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Приказа Министерства здравоохранения РФ № 125-н от 21.03.2014 г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», ч. 1, ч. 4 ст. 34, ст. 35 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г., ст. 9 Федерального Закона «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» не предоставлена личная медицинская книжка на инструктора по гигиеническому воспитанию Охлопкову Анну Николаевну, повар Голикова Анастасия Евгеньевна не привита против дизентерии; уборщица Слепцова Ирина Васильевна не привита против гриппа.

В соответствии с п. 11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» все работники общеобразовательного учреждения проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. Каждый работник общеобразовательного учреждения должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца. Работники, уклоняющиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

Согласно ч. 1 ст. 34 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. в целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические профилактические медицинские осмотры (далее - медицинские осмотры).

Согласно ч. 4 ст. 34 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

В соответствии со ст. 35 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. профилактические прививки проводятся гражданам в соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний.

Согласно ст. 9 Федерального Закона «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» национальный календарь профилактических прививок включает профилактические прививки против гепатита В, дифтерии, коклюша, кори, краснухи, полиомиелита, столбняка, туберкулеза, эпидемического паротита и гриппа. В национальном календаре профилактических прививок устанавливаются срок проведения указанных прививок и категории граждан, подлежащих обязательной вакцинации.

В соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ № 125-н от 21.03.2014 г. «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» взрослые до 18 лет подлежат вакцинации против дифтерии (каждые 10 лет с момента последней ревакцинации), взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее подлежат вакцинации против гепатита В (1 доза – в момент начала вакцинации; 2 доза – через месяц после 1 прививки; 3 доза – через 6 месяцев от начала иммунизации), взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори подлежат вакцинации против кори; взрослые, работающие в образовательных организациях подлежат вакцинации против гриппа; лица, подверженные профессиональному риску заражения (врачи, занятые в организациях общественного питания) подлежат вакцинации против вирусного гепатита А.

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

■ 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), (с указанием реквизитов выданных предписаний):

- нарушений не выявлено

Запись в Журнал учёта 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 учёта 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 документы: предписание об устранении нарушений № 13, № 14 от 06.04.2016 года; протоколы лабораторных исследований № 89, № 90, № 91-110, № 11-120, № 121, № 122, № 123, № 124, № 125, № 126, № 127, № 128, № 129, № 130, № 131, № 132, № 133 от 04.04.2016 г., протокол измерений метеорологических факторов, освещенности, шума № 17 от 28.03.2016 г., протокол исследования воздуха № 3 от 31.03.2016 г., протокол обследования помещения с видеодисплейными терминалами (ВДТ) и персональными электронно-вычислительными машинами (ПЭВМ) от 28.03.2016 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Главный специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по РС (Я) в Томпонском районе Дудник Е.Е. _____

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

Директор МБОУ «Тополинская средняя общеобразовательная школа» Матаркина Вера Никитична

_____ (фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 6 » апреля 2016 г. _____ (подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

_____ (подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)