

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

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

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

Акт проверки
органом государственного контроля (надзора), органом муниципального
контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя
N 24-14-П

г. Кувандык
(место составления акта)

14 марта 2016г

(дата составления акта)
16 часов

(время составления акта)

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

На основании: **распоряжения № 24-14-п от 18.01.16г. заместителя руководителя
Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области Панчихиной Елены Юрьевны**
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени,
отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя
руководителя органа государственного контроля (надзора), органа
муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении
проверки)

была проведена проверка в отношении: **Муниципального автономного
общеобразовательного учреждения "Гимназия №1 города Кувандыка Кувандыкского
района Оренбургской области" (МАОУ «Гимназия №1 г. Кувандыка»)**

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

Продолжительность проверки: 11.02.16г. – 11.00 -12.30, продолжительность 1,5 часа. г. Кувандык, ул. М.
Жукова, 19А.

16.02.16г. с 11-00 до 14-00, продолжительность 3 часа. г. Кувандык, ул. М. Жукова, 19А,

03.03.16г – 15-00 – 16-30, продолжительность – 1,5 часа, г. Кувандык, ул. М. Жукова, 19А,

14.03.16г. – 15.00-16.00, продолжительность 1 час г. Кувандык, ул. М. Жукова, 19.

Общая продолжительность проверки – 4 рабочих дня/ 7часов

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:
заполняется при проведении выездной проверки) **директор гимназии Новокрещенова Ольга
Васильевна 11.02.16г. в 11-00.** ✓ *Мих.*
Уведомление получено 26.01.2016.

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

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

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

Лицо (а), проводившие проверку: **заместитель начальника Южного
территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области
Нурмухаметова Маулия Махмутовна. К проверке привлечены главный врач
Кувандыкского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кувандыкском
районе Оренбургской области» Савенко Ольга Валерьевна, помощник врача по общей
гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Кувандыкского филиала**

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» Ильясова Роза Минибаевна (для лабораторного обеспечения)

Свидетельства об аккредитации в качестве экспертной организации:

1. Аттестат аккредитации № ГСЭН.RU.ЦОА.065, зарегистрирован в Реестре Системы 13 июля 2011 г., выдан Центральным органом по аккредитации лабораторий Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

2. Аттестат аккредитации № RA.RU.710040, зарегистрирован в реестре аккредитованных лиц 25 мая 2015 г., выдан Федеральной службой по аккредитации.)

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

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

Ольга Васильевна

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

В ходе проведения проверки:

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

Юридический и фактический адрес МАОУ «Гимназия №1»: 462244, Оренбургская область, г. Кувандык, ул. М. Жукова, 19А.

Дата регистрации: 06.04.2004 года, МРИ ФНС №10 по Оренбургской области.

ИНН 5605004948, ОГРН:1045602400997.

Вид деятельности по ОКВЭД: 80.21.1. Среднее (полное) общее образование.

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

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

Зона отдыха оборудована лавочками.

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

Гимназия размещена в трехэтажном здании с подвалом. Проектная вместимость гимназии - 1251 человек при организации учебного процесса в 2 смены. Фактическая вместимость - 716 учащихся. Количество смен-1

Общая площадь здания – 7434,6 м². Здание блочное, построено по типовому проекту. Дата пуска в эксплуатацию – 27.11.2001 года. В 2012 году проведен капитальный ремонт кровли. С 2012 по 2014 годы в здании проводилась замена окон, систем отопления, водоотведения.

Санитарное состояние подвального помещения - удовлетворительное.

В подвальных и цокольных этажах здания учебные помещения не размещаются.

В гимназии обучается 714 учащихся, классо-комплектов – 32.

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

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

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

Питьевой режим организован с использованием 4 питьевых фонтанчиков, установленных по 2 перед каждым обеденным залом. Ограничительные кольца предусмотрены.

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

На водоснабжение холодной питьевой водой и водоотведение заключен договор №044/2016 от 25.01.2016г. с ООО «ЭнергоРесурс» (Организация водопроводно-канализационного хозяйства).

Горячее водоснабжение также централизованное, имеется резервный водонагреватель на пищеблоке. Горячее водоснабжение имеется - в производственных помещениях пищеблока, душевых, умывальных, помещениях медицинского назначения, учебных помещениях начальных классов, кабинетах физики, химии, в бассейне. Нет горячей воды в мастерских трудового обучения, что не соответствует требованиям п. 8.1, СанПиН 2.4.2.2821-10.

Сброс хозяйственных стоков осуществляется в (протоколы № 13.1.835-Пл., № 13.1.836-Пл. от 05.03.15г. Кувандыкского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»). канализационный коллектор г. Кувандыка.

Отопление в гимназии центральное. Теплоноситель - вода. На теплоснабжение и горячее водоснабжение гимназией 25.01.16г. заключен договор №045/2016 с ООО «Энергоресурс» (Теплоснабжающая организация).

Освещение: естественное боковое предусмотрено через оконные проемы. Солнцезащитные устройства (жалюзи) имеются не во всех кабинетах. Источники искусственного освещения – люминесцентные лампы, ДРЛ, лампы накаливания. Перегоревших ламп нет. Осветительная арматура установлена.

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

Проветривание проводится на каждой перемене.

Механическая вентиляция: вытяжной шкаф в кабинете химии имеется, исправен. Приточно-вытяжная вентиляция на пищеблоке в рабочем состоянии

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

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм в гимназии разработана и утверждена директором. В программу производственного контроля не включены лабораторные исследования воды в плавательном бассейне. МАОУ «Гимназия №1 г. Кувандыка» 27.01.16г. заключен договор №19-К на лабораторный производственный контроль с Кувандыкским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области». В 2015 году в рамках производственного контроля проводились лабораторные исследования только 1 пробы питьевой воды. Санитарно-химические и микробиологические исследования пищевых продуктов, санитарно-бактериологические исследования смывов, измерения уровня освещенности и параметров микроклимата не проводились, что является нарушением ст. 32 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.99г, СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий)».

Наполняемость классов составляет от 16 до 30 учащихся, что не соответствует требованиям п. 4.9. СанПиН 2.4.2.2821-10.

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

Учебные помещения:

Набор помещений (количество учебных классов) - 31.

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

Площадь на одного обучающегося в учебных кабинетах составляет- 2 кв.м. (например класс 103 кабинет (площадь - 59 кв.м на 28 учеников), что не соответствует требованиям п. 4.9, СанПиН 2.4.2.2821-10.

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

В начальных классах подбор мебели проводится соответственно росту учащихся (протокол №13.1.10-Пл от 16.02.16г.). Расстановка ученической мебели произведена в соответствии с требованиями. Имеется цветовая маркировка.

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

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

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

Кабинетов домоводства – 2:

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

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

Кабинет информатики (№ 209). Площадь помещения – 6*10,5м². В кабинете 10 установлено жидкокристаллических мониторов. Рабочие места с ПЭВМ оборудованы одноместными компьютерными столами. На одно рабочее место приходится 6м². Документы на ПЭВМ - имеются, что соответствует требованиям п. 14.2 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. ПЭВМ установлены в соответствии с требованиями по периметру помещения. Защитное заземление имеется. Расстояние между боковыми поверхностями мониторов соответствует гигиеническим требованиям - 1,2м.

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

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

По результатам измерений, выполненных Кувандыкским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» установлено, что уровни электромагнитного поля и напряженность электростатического поля соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (протокол № 13.1.12-Пл. от 16.02.16 г.).

Спортивный зал типовой,

- площадь - 569,6 кв.м,

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

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

- имеются 2 душевые,

- имеются 2 санузла для девочек и мальчиков,

- ограждения на отопительных приборах имеется,
- обеспеченность спортивным инвентарём в % отношении- 100.
- количество спец. групп – 0.
- 13 учащихся в составе своих классов на уроке физкультуры занимаются по специальным программам.

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

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

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

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

Очистка воды осуществляется фильтровальной емкостью серии Berlin с использованием фильтрующего материала AFM. PH доводится до гигиенических требований с использованием жидкого рН – минус «ЭКВИ - минус». Система POOL PILOT производит в автономном режиме заборы воды, на основании выполненного анализа система дает команду добавления жидкого хлорина «ЭМОВЕКС» в качестве обеззараживающего реагента непосредственно в трубы системы оборотного водоснабжения.

Чистка дна и стен бассейна производится водным пылесосом.

Поточность организована в соответствии с действующими санитарными правилами. В бассейне предусмотрены раздевални, душевые на 3 рожка, туалеты для мальчиков и девочек соответственно. В туалете для мальчиков установлены раковина для мытья рук, унитаза, писсуар, для девочек - раковина для мытья рук, унитаза. В раздевалнях нет условий для хранения одежды (нет вешалок) – нарушение п. 2.5. СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны, гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества».

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

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

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

Узел системы управления размещен в подвальном помещении. Контроль за работой системы управления осуществляет рабочий по обслуживанию зданий гимназии. Обеззараживание воды проводится с использованием средства для обработки воды плавательных бассейнов «ЭКВИ-МИНУС». Для обработки ванны используется

дезинфицирующее средство «Эмовекс». Сертификаты соответствия на указанные препараты имеются.

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

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

Каждый ребенок использует собственную спец.обувь и шапочку.

Мастерские размещены в отдельно стоящем здании (по металлу, по дереву). На момент проверки станки не работают, отсутствует электричество, т.к. протекает кровля. По МАОУ «Гимназия №1 г. Кувандыка» издан приказ №252 от 31.08.2015г. в соответствии с которым «в связи с аварийным состоянием здания мастерских и в целях обеспечения безопасных условий образовательного процесса и охраны труда обучающихся и работников МАОУ «Гимназия №1» запрещены проведения занятий в столярной и слесарной мастерских для мальчиков в связи с протеканием кровли и неисправностью электрооборудования.

В столярных верстаки расставлены под углом 45 гр. к окну, в 3 ряда перпендикулярно светонесущей стене так, чтобы свет падал слева; в слесарных – как левостороннее, так и правостороннее освещение с перпендикулярным расположением верстаков к светонесущей стене.

- халатов-15,

- защитных экранов, защитных очков-15

- аптечка имеется

- в мастерской по металлу имеется умывальник, электрополотенца нет в кабинете по дереву - нарушение по п. 8.1. СанПиН 2.4.2.2821-10

Медицинский пункт имеется

- количество помещений - кабинет приема, процедурный. Стены на ½ высоты облицованы кафелем, пол покрыт линолеум. Имеются шкаф для лекарственных средств, 2 холодильника, биксы для стерильного материала. Имеется раковина для мытья рук и отдельный санузел. Прививки не делаются. Медработник ведет следующую документацию- журнал осмотра на педикулез 1 раз в 10 дней. прививочный журнал, журнал учета Т в холодильниках, журнал учета аварийных ситуаций. Имеется – 13 градусников, 100 одноразовых шпателей, 1 ростомер, весы, тонометр.

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

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

Санитарное состояние помещений туалетов удовлетворительное.

Режим образовательного процесса:

Расписание имеется. Обучение осуществляется в одну смену.

Начало занятий – в 8-00.

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

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

проводятся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10. Продолжительность урока составляет: 40 мин.

В 5А классе в понедельник физкультура стоит 2-м уроком перед русским языком, историей, математикой.

В четверг в 7А классе физкультура перед историей, физикой, алгеброй, в субботу в 11А и 11Б классах физкультура стоит первым уроком, в 11Б - перед алгеброй.

Данные факты являются нарушением п. 10.7. СанПиН 2.4.2.2821-10.

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

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

В гимназии работает 86 человек (1 – в декретном отпуске), из них педагогов – 45, сотрудников пищеблока – 7. Предварительный и периодический медицинский осмотр сотрудники проходят в ГБУЗ «Кувандыкская районная больница». Медицинская книжка на рабочем месте имеется у каждого сотрудника гимназии.

В соответствии с объяснительной от 14.03.16г. директора гимназии Новокрещеновой О.В. у работающих по совместительству Буш С.А, Осинкина В.М, Лободиной Н.В., Ибраевой А.А., Лукашевой Л.А., Утягулова Р.Г. медицинские книжки находятся по основному месту работы. Наличие допуска к работе у совместителей контролируется медицинским работником МАОУ «Гимназия №1».

В гимназии допущены до работы лиц без отметок о прививках в соответствии с национальным календарем профилактических прививок. В медицинских книжках Биктяшевой С.З, Казаковой Р.Н., Молчановой Т.В., Марухиной Л.В., Романенко С.А., Тарасовой Л.А., Чубарук Н.В., Федорова Т.Н., Самойлова Т.А., Насыровой Л.А., Бурдастых Е.А., Салмановой Г.Н., Григорьева В.П., Сайгушовой Н.Н., Кадыргуловой З.Г., Нугаевой Н.И., Медведкиной О.А, нет отметки о вакцинации против кори.

У Грачевой Т.А., Исмагиловой В.Х., Кузнецовой Н.Ю., Абоимовой Т.В., Бурдастых Е.А., Проскурновой К.Ф., Могиной Г.Ф., Щегловой В.И., - против гепатита В. Шевчук Т.И., Никитенко О.Б., Абоимова Т.В. – против гепатита А. У Никитенко О.Б., Шамова и Шамова В.В. отсутствует отметка против дизентерии.

У Григорьева В.П, Болговой Н.Н., Деминой Е.Ф., Дементьевой В.А. Кожуховой М.Ю, Мацвай С.Н., Кивгазовой З.А, Зиновьевой Т.М., Комбаровской Т.Н, Новокрещеновой О.В, Панченко В.Н., Переваловой Т.В, Попова, Сагалаевой Г.И., Савченко Т.А, Травиной Т.Ф С.М.,Федосеева С.Н., Шиповской С.В., Мусина Р.Г, Игнатовой Л.Н. – нет отметки о вакцинации против кори и гепатита В.

Гигиеническое обучение повара Шевчук Т.И., Абрамова А.А, Фирсова Л.А., подсобная рабочая Ананьева С.А., кухонные работники Никитенко О.Б, Абоимова Т.В, прошли 15.05.15г., повар Шамова В.В. – 05.06.15г в Кувандыкском филиале ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».

Из 85 сотрудников против гриппа привито только 35 человек (нарушение ст.35. ФЗ №52 от 30.03.99г, п. 11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10, п.8.3. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»).

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

По гимназии изданы приказы №96 от 12.11.15г «О мерах по предупреждению распространения гриппа и ОРВИ», №175 от 28.01.16г. «О введении дополнительных мер по

предупреждению заболеваемости гриппом и острыми респираторными вирусными инфекциями».

Мероприятия по дезинсекции, дератизации проводятся. На проведение профилактической дезинфекции заключен договор №141 от 28.05.15г. с Кувандыкским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».

На оказание услуг по вывозу ТБО на городскую свалку МАОУ «Гимназия №1 г. Кувандыка» заключен договор №38 от 26.01.16г. с ООО «ГорБлагоустройство».

Наличие документов

- Санитарно-эпидемиологическое заключение №56.09.01.000.М.000020.05.13 от 22.05.13г. на соответствие образовательного учреждения санитарным правилам и нормативам выданное Южным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области,
- Лицензия на образовательные услуги имеется,
- Программа производственного контроля,
- Договор №19-К от 27.01.16г. производственного лабораторного контроля с Кувандыкским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».
- Договор №34-К от 03.02.15г. производственного лабораторного контроля с Кувандыкским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области».
- Договор №044/2016 от 25.01.2016г. с ООО «ЭнергоРесурс» на водоснабжение холодной питьевой водой и водоотведение.
- Договор №045/2016 от 25.01.16г. на теплоснабжение и горячее водоснабжение с ООО «Энергоресурс».
- Копии договоров №141 от 28.05.15г, 41 от 11.01.16г. с Кувандыкским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» на проведение дезинсекции и дератизации.
- Документ, подтверждающий проведение плановой дератизации и дезинсекции - акт выполненных работ ежемесячный.
- Копия договора №38 от 26.01.16г. с ООО «ГорБлагоустройство» по вывозу ТБО на городскую свалку. Вывоз мусор осуществляется 3 раза в неделю.
- Приказ о закрытии мастерской №252 от 31.08.15г.
- Штатная ведомость сотрудников учреждения, заверенная учредителем или собственником учреждения.
- Примерные меню рационов питания и ассортиментный перечень буфетной продукции (включая обогащенные продукты питания (йодированная соль, хлебобулочная продукция обогащенная йодом), согласованные с ТО У Роспотребнадзора - имеется
 - Схема снабжения продуктами - имеется с предпринимателями города Кувандык.
 - Договоры на поставку продуктов питания имеются. Поставщиками продуктов питания на пищеблок гимназии являются: ООО «Хлебокомбинат» (хлебобулочные изделия), ИП Чичкин А.В (масло сливочное, растительное, рыба свежемороженая, консервы, колбасные изделия, сыры, куры, яйцо, кондитерские изделия), ООО «Белое озеро» (молочная продукция, масло сливочное), ИП Ли И.В. (овощи, фрукты), Салманова Г.Н., Имангалиева З.К. – мясо говядины.
- Договора на поставку продуктов питания - имеются.
 - Личные медицинские книжки установленного образца на работников с указанием медицинских осмотров, обследований, данных о профилактических прививках и отметкой о прохождении курса гигиенического обучения - имеются.

Организация питания

Всего учащихся 714, в т.ч. учащихся 1-4 классов 310, 5-11 классов – 404. Число учащихся, занимающихся внеурочной деятельностью –150 (ученики 1-4 классов).

Охват учащихся питанием:

	Количество учащихся в образовательных учреждениях	Охват горячим питанием				Охват другими видами питания (буфетная продукция)
		Всего	из них:			
			завтракам	обедам	завтракам и обедами	
1	3	4	5	6	7	8
Всего школьников	714	714	564	-	150	714
в том числе: 1-4 классы	310	310	160	-	150	310
5-11 классы	404	404	404	-	-	404

1. Учащиеся, занимающиеся внеурочной деятельностью, помимо завтрака, обеспечены обедами.
2. Состав завтраков - горячее блюдо, горячий напиток. В состав завтрака с дополнительной платой для учащихся 5-11 классов входят первое, второе блюдо, напиток.
3. Состав обеда - второе блюдо или первое горячее блюдо, напиток
4. Стоимость завтраков 13 руб., обедов - 40 рублей. Стоимость завтрака с дополнительной платой для учащихся 5-11 классов – до 38 рублей, из них 25 рублей – доплата родителей. Завтраками с дополнительной платой пользуются 20-30% учащихся 5-11 классов. Сумма дотации из областного бюджета 8 руб., муниципального бюджета 5 руб. Других видов материальной поддержки нет.
5. На каких переменах организовано питание учащихся: на 2, 3 переменах – завтраки учащихся 1-4 классов, 3, 4 – перемены – завтраки 5-11 классов, после уроков – обеды для учащихся, занятых внеурочной деятельностью. Продолжительность перемен, на которых организовано горячее питание учащихся - 15 мин.
6. Число детей, нуждающихся в лечебно – профилактическом питании – не определяется. Лечебно – профилактическом питании в гимназии организовано.
7. Кем организовано питание в гимназии – гимназией.
8. Работа пищеблока организована на сырье, но пищеблок предназначен для работы на полуфабрикатах высокой степени готовности.
9. Расположение производственных и складских помещений пищеблока в подвальных и цокольных этажах здания - не имеются.
10. Основной набор помещений и их оборудование:
 - 2 обеденных зала: общее количество посадочных мест – 266, количество умывальников перед каждым обеденным залом – 6, электрополотенец – по 2. Имеется жидкое мыло с дозатором, бумажные полотенца. Столовая мебель (столы стулья) заменена в 2014 году.
 - - складские помещения, горячий цех, моечная кухонной и столовой посуды, бытовое помещение для сотрудников, туалет для сотрудников.

Раздаточная: мармит 1, 2,3 блюд, холодильный прилавок – имеется.

Горячий цех: часть стен облицована на 2/3 высоты кафельной плиткой, часть – окрашена масляной краской. Местами кафельная плитка отпала, что не позволяет качественно проводить влажную уборку и дезинфекцию стен (нарушение 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»). На окнах – жалюзи.

Цех условно разделен на зоны:

- в зоне приготовления пищи имеется следующее оборудование: производственные столы (2 стола для готовой продукции, столы овощи сырые, мясо сырое, стол для раздачи), 4 электроплиты (две – 1-комфорочные, две - 3-хкомфорочные, мармит, жарочный шкаф на 4 листа по 50 котлет (датчики температурного режима исправны, световой термоиндикатор исправен), 2 электросковороды, ванна для мытья кухонной посуды. Из двух варочных котлов (по 160л каждый), эксплуатируется один. Контрольные весы для сырой и готовой продукции имеются, промаркированы. Весы для готовой продукции установлены на одном из 2-х столов с маркировкой «Готовая продукция». Для мытья рук персонала установлена раковина с подводкой холодной и горячей воды через смеситель. Воздушный разрыв имеется.

- Протирачная машина, овощерезка, производственный стол «Стол холодного цеха», стол «Хлеб», 2 кассеты для хлеба, бытовой холодильник «Орск 408» для суточных проб находятся в специально оборудованном отсеке «Холодный цех». Маркировка «Стол холодного цеха» не отвечает требованиям п.4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08. Во время проверки замечание устранено, маркировка «Стол холодного цеха» заменена на «Овощи вареные». В холодильнике для суточных проб имеется контрольный термометр. Температура в холодильнике - +4°C. Суточные пробы оставляются в необходимом объеме. Кассеты для хлеба 1 раз в неделю обрабатывают 1% раствором уксусной кислоты

В горячем цехе имеется следующий разделочный инвентарь:

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

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

- **Мясо - рыбный цех** - установлен стол с маркировкой «Сырая продукция», на котором установлены весы с маркировкой «Сырая продукция», стол «Куры сырые», электромясорубка, ванна для мытья мяса со смесителем с душевой насадкой. Ванна для мытья мяса не оборудована воздушным разрывом, что является нарушением п. 3.8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Разделочные доски и ножи промаркированы: «Куры сырые», «Мясо сырое», «Рыба сырая». Нарушаются условия хранения разделочных досок «Мясо сырое», «Рыба сырая». Доски хранятся с нарушением п.5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08.

Для мытья яиц в цехе имеются 3 промаркированные емкости, перфорированная емкость, нож с маркировкой «Яйцо». Инструкция по обработке яиц имеется.

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

Склад для хранения сыпучих продуктов состоит из 2 помещений, в одном из которых хранятся овощи (картофель, капуста), во втором – крупы, макаронные изделия, масло растительное. Склад оборудован стеллажами. В помещении для хранения овощей от стен отходит кафельная плитка (нарушение п. 5.6. СП 2.3.6.1079-01). Термометр имеется только в помещении, в котором хранятся крупы и растительное масло. Прибора для измерения относительной влажности нет. В помещении для хранения овощей прибора для измерения относительной влажности и температуры воздуха нет, что является нарушением ст.14.4. СанПиН 2.4.5.2409-08. Замечание устранено в ходе проверки. В обоих помещениях установлены гигрометры.

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

На момент проверки в холодильном шкафу для хранения молочной продукции согласно

показаниям имеющегося термометра температура +6°C. В холодильном шкафу хранится масло сливочное «Крестьянское», высший сорт 72,5% в количестве 6 пачек. Масса 1 пачки нетто 180 гр. Юридический адрес: ИП Кошечев Россия, Екатеринбург ул. Лоцмановых 104. Адрес производства: Свердловская область г. Березовский, ул. Ленина 4б. Дата выработки на упаковке 30.10.2015г. (2 пачки) и 17.11.2015г (4 пачки). Согласно упаковки масло может храниться при температуре 3+-2 °С. До помещения в холодильный шкаф масло хранилось в морозильной камере в соответствии с требованиями. Замечание устранено в ходе проверки. До помещения в холодильный шкаф масло хранилось в морозильной камере в соответствии с требованиями.

В складском помещении для хранения молочных и мясных продуктов установлены бытовые холодильники с маркировкой «Овощи», «Молочная продукция», 3 морозильных камеры. Приборы для измерения температуры в холодильном оборудовании имеются.

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

Столовые приборы после мытья прокаливаются в жарочных шкафах. Имеются стеллажи, 2 стола для чистой и грязной посуды. В моечной установлен водонагревательный котел.

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

Разделочный инвентарь промаркирован. В наличии имеются разделочные доски - ОВ (овощи вареные), ОС (овощи сырые), КВ (куры вареные), КС (куры сырые), РС (рыба сырая), М.С. (мясо сырое), МВ (мясо вареное), зелень, гастрономия, хлеб, сыр, колбаса, сельдь. Разделочных досок из пластмассы или пресованной фанеры нет.

Разделочные ножи – КВ (куры вареные), КС (куры сырые), МВ (мясо вареное), МС (мясо сырое), колбаса, РВ (рыба вареная), ОВ (овощи вареные), ОС (овощи сырые), РС (рыба сырая), рыба жареная, масло, хлеб, гастрономия, зелень.

Разделочные доски моются в моечном отделении горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскиваются горячей водой, ошпариваются кипятком, после чего просушиваются на стеллажах на ребре.

Обработка инвентаря проводится не качественно. В смыве с поверхности весов «ГП» (готовая продукция) обнаружены бактерии группы кишечной палочки (протокол № 13.1.609-618-Пл. от 18.02.16 г), что является нарушением п.5.14. СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

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

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

Наличие кухонной, не отвечающей гигиеническим требованиям, не выявлено.

Маркировка холодильного оборудования, производственных столов, кухонной посуды имеется.

Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря имеется.
Маркировка объёмной вместимости моечных ванн имеется.
Пробки из полимерных материалов имеются в достаточном количестве.
Мерные ёмкости для моющих и дезинфицирующих средств имеются.
Моющие средства – сода кальцинированная, AOS, пемолокс. Дезинфицирующее средство – гипохлорид кальция. Инструкции по разведению имеются.
Дератизационные работы проводятся ежемесячно, акты выполненных работ представлены.

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

Витаминизация блюд (напитков) проводится аскорбиновой кислотой.

Меню в обеденном зале с указанием выхода блюд имеется.

Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов имеются.

С предприятия поставщика доставляется нарезной хлеб.

Маркировочные ярлыки на продуктах имеются.

Технологические карты имеются, соответствуют гигиеническим требованиям.

Сроки реализации готовых блюд соблюдаются.

Журнал бракеража готовой продукции имеется. Бракераж готовой продукции проводится перед каждым отпуском пищи.

Состав бракеражной комиссии - медсестра, повар и представитель администрации.

Сроки годности пищевых продуктов соблюдаются.

«Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании» имеется.

Журнал бракеража сырой продукции ведётся с нарушением требований п. 14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08. В журнале не указывается полное наименование пищевых продуктов, нет сведений о документах, подтверждающих безопасность принятого пищевого продукта. Замечание устранено в ходе проверки.

Журнал «Здоровья» имеется, ведётся правильно, регулярно.

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

Акт технического контроля технологического и холодильного оборудования имеется.

1. Имеется 3-х комплекта спецодежды на каждого сотрудника
2. Отдельный шкаф для санитарной и личной одежды – имеются.
3. Всего поваров по штату 4, фактически 4, в т. ч. со спец. образованием 4, технолога - нет.
4. Медработник в школе, осуществляющего контроль за организацией питания - имеется.
5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» имеется.
6. Работа по формированию навыков и культуры здорового питания, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний проводится в форме классных часов, родительских собраний.

Объект относится к I группе санэпидблагополучия.

Объект грызунонепроницаем.

Отработанные ртутьсодержащие лампы хранятся в подвальном помещении.

В ходе проверки с целью проведения лабораторных исследований специалистом филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»- помощником санитарного врача по общей гигиене произведен отбор проб питьевой воды (методика отбора по ГОСТ Р 51593-2000), проба воды из плавательного бассейна взяты смывы на БГКП

(методика взятия смывов по МУ 2657-84 п. 5.2.4), взяты смывы на яйца гельминтов, отобраны для исследования пробы готовых блюд (методика СанПиН 2.3.2.1078-01), пробы овощей, о чем составлен акт - направление отбора образцов (проб) на исследование от 12.02.13г. Отобраны 8 проб воздуха закрытых помещений на содержание формальдегида. Проведены замеры параметров микроклимата (прибор ТКА-ПКМ свидетельство 13/5185-2015 до 24.08.16г.), уровня освещенности (прибор ТКА-04/3 свидетельство 9/7050-2015 до 10.08.16г.), электромагнитного поля видеодисплейных терминалов (прибор измеритель электрического магнитного поля ИЭП-05, свидетельство №30000081199 до 18/09.16, измеритель магнитного поля ИМП-05/1, ИМП 05/2 свидетельство №30000051458 до 18.09.16), измерения мебели, мощности эквивалентной дозы.

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

Оценка пищевых продуктов: По результатам лабораторных исследований установлено, что исследованные пробы «свекольник, капуста тушеная с фрикаделькой», «чай витаминизированный» отвечают требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п.6.14, п.9.1. приложение 4 (протоколы № 13.1.597-598-Пл., № 13.1.599-Пл. от 18.02.16 г.);

- Проба «фрикаделька» отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2- п.1.8; ЕСТ, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» п.1.9.15.12., СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» п.8.13., СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п.8.22., (протоколы №13.1.604-Пл. от 16.02.16 г., № 13.1.595-Пл. от 19.02.16г.);

- Проба «капуста тушеная» отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2- п.1.8; ЕСТ, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» п.1.9.15.14 (протокол № 13.1.594-Пл. от 19.02.16 г.);

- Проба «суп свекольник» отвечает требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 1, приложение 2- п.1.8; ЕСТ, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» п.1.9.15.8 (протокол № 13.1.596 -Пл. от 19.02.16 г.);

- Проба «соль йодированная» соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3, п.9; СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» п. 1.9.12. (протокол № 13.1.603-Пл. от 24.02.16 г.);

- Проба «лук репчатый» отвечают требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3, приложение 4, СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (протокол № 13.1.600-Пл. от 25.02.16 г.);

- Проба «капуста» отвечают требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3, приложение 4, СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (протокол № 13.1.601-Пл. от 25.02.16 г.);

- Проба «картофель свежий» отвечают требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» приложение 3, приложение 4, СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика

паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (протокол № 13.1.602-Пл. от 25.02.16 г.).

Оценка экспресс-метода: по результатам лабораторных исследований установлено, что экспресс-метод (йод-крахмальная проба) соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (протокол № 13.1.9-Пл. от 16.02.16 г.).

Оценка воды питьевой: пробы воды соответствуют требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» (протоколы № 13.1.607-Пл., № 13.1.608-Пл. от 18.02.16 г.).

Оценка воды плавательного бассейна: проба воды соответствует требованиям СанПиН 2.1.2.1188-03 «Плавательные бассейны. Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды. Контроль качества» (протокол № 13.1.701-Пл. от 01.03.16 г.).

Оценка воздуха помещений: По результатам лабораторных исследований установлено, что проба воздуха по исследованным показателям соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях», ГН 2.1.6.1338-03 «ПДК загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест» (протоколы № 13.1.622-625-Пл от 17.02.16 г.).

Оценка дезинфицирующего средства: по результатам лабораторных исследований установлено, что дезинфицирующее средство соответствует требованиям «Р 4.2.2643-10. 3.5. Дезинфектология. Методы лабораторных исследований и испытаний дезинфекционных средств для оценки их эффективности и безопасности. Руководство» (протокол № 13.1.605-606-Пл. от 19.02.16 г.).

Оценка освещенности: По результатам проведенных замеров установлено, что искусственная освещенность соответствует СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (протокол № 13.1.13-Пл. от 16.02.16 г.).

Оценка микроклимата: По результатам проведенных замеров установлено, что измеренные параметры микроклимата соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»; СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в образовательных учреждениях» (протокол № 13.1.11-Пл. от 16.02.16 г.).

Оценка электромагнитного поля видеодисплейных терминалов: по результатам инструментальных измерений установлено, что уровни электромагнитного поля и напряженность электростатического поля соответствуют требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» (протокол № 13.1.12-Пл. от 16.02.16 г.).

Оценка ионизирующего излучения: по результатам инструментальных измерений установлено, что мощность эквивалентной дозы в помещениях соответствует требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности НРБ-99/2009» (протокол № 13.1.5-Пл. от 16.02.16 г.).

Прилагаемые документы:

- санитарно-эпидемиологическое заключение на соответствие образовательного учреждения санитарным правилам и нормативам;
- программа производственного контроля;
- копия договора №19-К от 27.01.16г. производственного лабораторного контроля с Кувандыкским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»;

- копия договора №34-К от 03.02.15г. производственного лабораторного контроля с Кувандыкским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»;
- копия договора №044/2016 от 25.01.2016г. с ООО «ЭнергоРесурс» на водоснабжение холодной питьевой водой и водоотведение;
- копия договора №045/2016 от 25.01.16г. на теплоснабжение и горячее водоснабжение с ООО «Энергоресурс»;
- копии договоров №141 от 28.05.15г, 41 от 11.01.16г. с Кувандыкским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» на проведение дезинсекции и дератизации;
- копия договора №38 от 26.01.16г. с ООО «ГорБлагоустройство» по вывозу ТБО на городскую свалку;
- копия приказа о закрытии мастерской №252 от 31.08.15г;
- штатная ведомость сотрудников учреждения, заверенная учредителем или собственником учреждения;
- объяснительная записка директора МАОУ «Гимназия №1» по совместителям от 14.03.16г;
- копия списка поставщиков продуктов питания на пищеблок МАОУ «Гимназия №1»;
- копия договора поставки хлеба и хлебобулочных изделий №11 от 31.12.15г. с ООО «Хлебокомбинат»;
- копия договора поставки товара №10 от 29.01.16г. с ИП ЛИ И.В.;
- копия договора поставки от 29.01.16г. с ИП Чичкиным от 26.01.16;
- копия договора поставки молочной продукции №23-16 от 31.12.15г. с ООО «Белое озеро»;
- заключение санитарно-эпидемиологической экспертизы №56.ФБУЗ.06.01-03.2016-0012 от 04.03.16;
- гигиеническая оценка № 16 «04» марта 2016 г. Кувандыкского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»;
- протоколы лабораторных исследований пищевых продуктов № 13.1.594-Пл., № 1.13.595-Пл., № 1.13.596-Пл. от 19.02.16 г., № 13.1.604-Пл. от 16.02.16 г., № 13.1.603-Пл. от 16.02.16 г.;
- протокол лабораторных исследований на калорийность и витаминизацию № 13.1.597-598-Пл., № 13.1.599-Пл. от 18.02.16 г.;
- протокол лабораторных исследований овощей № 13.1.602-Пл, № 13.1.600-Пл, № 13.1.601-Пл, от 25.02.16г.;
- протокол результатов экспресс-метода № 13.1.9-Пл. от 16.02.16 г.;
- протокол №13.1.10-Пл измерений мебели от 16.02.2016г;
- протокол исследования дезинфицирующих средств № 13.1.605-606-Пл. от 19.02.16 г.;
- протоколы результатов исследования питьевой воды № 13.1.607-Пл., № 13.1.608-Пл. от 18.02.16 г.;
- протокол результатов исследования воды плавательного бассейна № 13.1.701-Пл. от 01.03.16 г.;
- протоколы лабораторных исследований воздуха в помещениях № 13.1.622-625-Пл. от 17.02.16 г.;
- протокол исследований электромагнитного поля видеодисплейных терминалов № 13.1.12-Пл. от 16.02.16 г.,
- протокол измерений освещенности № 13.1.13-Пл. от 16.02.16 г.;
- протокол измерений микроклимата № 13.1.11-Пл. от 16.02.16 г.;
- протокол измерений ионизирующего излучения № 13.1.5-Пл. от 16.02.2016 г.

Протоколы всех исследований прилагаются.

Выявленные нарушения:

- ст. 32 ФЗ №52 от 30.03.99г, СП 1.1.1.1058-01 - В 2015 году в рамках производственного контроля проводились лабораторные исследования только 1 пробы питьевой воды. Санитарно-химические и микробиологические исследования пищевых продуктов, санитарно-

бактериологические исследования смывов, измерения уровня освещенности и параметров микроклимата не проводились;

- ст. 35. ФЗ №52 от 30.03.99г - В медицинских книжках Биктяшевой С.З, Казаковой Р.Н., Молчановой Т.В., Марухиной Л.В., Романенко С.А., Тарасовой Л.А., Чубарук Н.В., Федорова Т.Н., Самойлова Т.А., Насыровой Л.А., Бурдастых Е.А., Салмановой Г.Н., Григорьева В.П., Сайгушовой Н.Н., Кадыргуловой З.Г., Нугаевой Н.И., Медведкиной О.А, нет отметки о вакцинации против кори.

У Грачевой Т.А., Исмагиловой В.Х., Кузнецовой Н.Ю., Абоимовой Т.В., Бурдастых Е.А., Проскурновой К.Ф., Мониной Г.Ф., Щегловой В.И., - против гепатита В. Шевчук Т.И., Никитенко О.Б., Абоимова Т.В. – против гепатита А. У Никитенко О.Б., Шамова и Шамовой В.В. отсутствует отметка против дизентерии.

У Григорьева В.П, Болговой Н.Н., Деминой Е.Ф., Дементьевой В.А, Кожуховой М.Ю, Мацвай С.Н., Кивгазовой З.А, Зиновьевой Т.М., Комбаровоу Т.Н, Новокрещеновой О.В, Панченко В.Н., Переваловой Т.В, Попова, Сагалаевой Г.И., Савченко Т.А, Травиной Т.Ф С.М.,Федосеева С.Н., Шиповской С.В., Мусина Р.Г, Игнатовой Л.Н. – нет отметки о вакцинации против кори и гепатита В;

- п. 4.9. СанПиН 2.4.2.2821-10 – наполняемость классов от 16 до 30 учащихся;

- п. 7.2.6. СанПиН 2.4.2.2821-10 - В кабинете математики (3 этаж) местное искусственное освещение классной доски установлено непосредственно у стены;

- п. 10.7. СанПиН 2.4.2.2821-10 - В 5А классе в понедельник физкультура стоит 2-м уроком перед русским языком, историей, математикой. В четверг в 7А классе физкультура перед историей, физикой, алгеброй, в субботу в 11А и 11Б классах физкультура стоит первым уроком, в 11Б - перед алгеброй;

- ст.35. ФЗ №52 от 30.03.99г, п. 11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10, п.8.3. СП 3.1.2.3117-13 - Из 86 сотрудников против гриппа привито только 35 человек;

- п. 2.5. СанПиН 2.1.2.1188-03 - В раздевальнях нет условий для хранения одежды (нет вешалок);

- п. 3.8. СП 2.3.6.1079-01 - В мясо – рыбном цехе ванна для мытья мяса не оборудована воздушным разрывом;

- п.5.5, 5.6. СП 2.3.6.1079-01 - В горячем цехе и помещении для хранения овощей от стен отходит кафельная плитка;

- п.4.10. СанПиН 2.4.5.2409-08 - Маркировка «Стол холодного цеха» не отвечает требованиям. Во время проверки замечание устранено, маркировка «Стол холодного цеха» заменена на «Овощи вареные»;

- п.5.11. СанПиН 2.4.5.2409-08 - Нарушаются условия хранения разделочных досок «Мясо сырое», «Рыба сырая». Замечание устранено в ходе проверки. Разделочные доски «Мясо сырое», «Рыба сырая» хранятся отдельно друг от друга;

- п.8.29. СанПиН 2.4.5.2409-08 - На момент проверки в холодильном шкафу для хранения молочной продукции согласно показаниям имеющегося термометра температура +6°C. В холодильном шкафу хранится масло сливочное “Крестьянское”, высший сорт 72,5% в количестве 6 пачек. Масса 1 пачки нетто 180 гр. Юридический адрес: ИП Кошечев Россия, Екатеринбург ул. Лоцмановых 104. Адрес производства: Свердловская область г. Березовский, ул. Ленина 4б. Дата выработки на упаковке 30.10.2015г. (2 пачки) и 17.11.2015г (4 пачки). Согласно информации на упаковке масло может храниться при температуре 3+-2 °С. Замечание устранено в ходе проверки.

- п.5.14. СанПиН 2.4.5.2409-08 - В смыве с поверхности весов «ГП» (готовая продукция) обнаружены бактерии группы кишечной палочки (протокол № 13.1.609-618-Пл. от 18.02.16г.);

- п.14.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 – В складском помещении для хранения круп имеется только термометр. Прибора для измерения относительной влажности нет. В помещении для

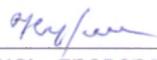
хранения овощей прибора для измерения относительной влажности и температуры воздуха нет. Замечание устранено в ходе проверки. Установлены гигрометры;

- п. 4.12. СанПиН 2.4.5.2409-08 - Имеется столовая посуда (тарелки) со сколом;
- п. 14.5. СанПиН 2.4.5.2409-08 – В журнале бракеража сырой продукции не указывается полное наименование пищевых продуктов, нет сведений о документах, подтверждающих безопасность принятого пищевого продукта. Замечание устранено в ходе проверки.

Выдано предписание №30-П от 14.03.16.

За выявленные нарушения составлен протокол об административном правонарушении по ст. 6.3. – на гимназию №1, по ст.6.7 ч.1 КоАП РФ на директора гимназии Новокрещенову Ольгу Васильевну, по ст.6.6. повара Фирсову Людмилу Александровну.
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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


(подпись проверяющего)


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

Подписи лиц, проводивших проверку: 

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): директор гимназии Новокрещенова Ольга Васильевна

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

14 марта 2016г. 
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)