



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

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей

и благополучия человека по Тюменской области
(Управление Роспотребнадзора по Тюменской области)

Территориальный отдел в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском
районах

ТО Управления Роспотребнадзора
в г. Ишиме, Ишимском, Абатском,
Викуловском, Сорокинском районах
(место составления акта)

« 18 » февраля 2020г.

(дата составления акта)

15 -00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица, индивидуального предпринимателя

№ б/н

По адресу/адресам: 627704, Тюменская область, Ишимский район, с. Тоболово, ул. Школьная 13; 627704, Тюменская область, Ишимский район, с. Тоболово, ул. Мира, 13а; 627720, Тюменская область, Ишимский район, п. Октябрьский, ул. Ленина, 32; 627720, Тюменская область, Ишимский район, п. Октябрьский, ул. Ленина 59/2; 627720, Тюменская область, Ишимский район, п. Октябрьский, ул. 30 лет Победы, 2а; 627720, Тюменская область, Ишимский район, п. Новокировский, ул. Животноводов, 22; 627703, Тюменская область, Ишимский район, с. Ершово, ул. Школьная площадь, 24.

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения № 09.3-14/01 от 15.01.2020 г. заместитель руководителя
Управления Роспотребнадзора по Тюменской области Ю.И.Распопова

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

**Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Тоболовская
средняя общеобразовательная школа» (МАОУ «Тоболовская СОШ»)**

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

Дата и время проведения проверки:

«04» февраля 2020г. с 10 час.00 мин. до 12 час. 00 мин.- продолжительность 2 часа.

«04» февраля 2020г. с 12 час.30 мин. до 14 час. 30 мин.- продолжительность 2 часа.

«05» февраля 2020г. с 10 час.00 мин. до 12 час. 00 мин.- продолжительность 2 часа.

«05» февраля 2020г. с 12 час.30 мин. до 14 час. 30 мин.- продолжительность 2 часа.

«06» февраля 2020 г. с 10 час.00 мин. до 12 час. 00 мин.- продолжительность 2 часа.

«06» февраля 2020 г. с 13 час.00 мин. до 15 час. 00 мин.- продолжительность 2 часа.


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

Общая продолжительность проверки: 12 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора в г. Ишиме,
Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)
С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):
(заполняется при проведении выездной проверки)

Директор Жидкова Надежда Федоровна 16.01.2020 г в 09 час. 00 мин. 

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Зам. начальника ТО Слюнченко Л.В, ведущий специалист-эксперт Кряжева С.В.

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

При проведении проверки присутствовали: директор Жидкова Н.Ф.

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

В ходе проведения проверки:

04.02.2020 года с 10 часов 00 минут в ходе проведения плановой выездной проверки филиала МАОУ «Тоболовская СОШ» - Карасульская СОШ установлено:

В школе обучается 451 ребенок, на подвозе 258 детей. Территория школы огорожена, установлено 3 мусоросборника, которые переполнены. Договор на вывоз ТБО с ТЭЖ «Восток». Здание школы 2х этажное. Туалет для мальчиков на первом этаже (4 унитаза, 4 раковины), для девочек на втором этаже (4 унитаза, 4 раковины), по 1 э/ полотенцу. Мылом обеспечены, возле каждой раковины. Перед столовой установлено 5 раковин для мытья рук, 4 эл. полотенца. Мыло возле каждой раковины. Питьевой режим организован через 2 питьевых фонтанчика, расположенных перед столовой. В столовой расположена локальная система доочистки воды, с разводящей сетью по столовой и питьевым фонтанчикам. Обслуживание системы доочистки воды по договору с ООО «Гидротехсервис», акт приемки-сдачи от 20.11.2019 г. В кабинете информатики установлено 10 ПЭВМ. Питание детей осуществляется по договору с ИП Денисовой И.В. Вывоз ЖБО по договору с МУП «Коммунальщик», дератизация по договору с ИП Шумилиным С.Г. Производственный контроль организован. Представлены протоколы лабораторных исследований воды из разводящей сети, смывов на гельминты от марта 2019 г. Работает 56 человек, мед. книжки представлены с отметками о прохождении мед. осмотров.

Выявлены нарушения:

1. Для сбора отходов установлено три контейнера, которые переполнены, крышками не закрыты, что является нарушением п. 3.7 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которого в хозяйственной зоне оборудуется площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 20 м от здания. На площадке с твердым покрытием устанавливаются контейнеры с плотно закрывающимися крышками.
2. В помещениях начальных классов отсутствуют умывальные раковины, что является нарушением п. 4.27 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которого в помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского назначения устанавливаются умывальные раковины.
3. В кабинете № 10 отсутствует дополнительное освещение у классной доски, что является нарушением п. 7.2.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которого классная доска, не обладающая собственным свечением, оборудуется местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок.
4. Расстановка учебной мебели в кабинете физики, химии проведена без учета гигиенических требований (расстояние от первого ряда парт до классной доски менее 2,4 м., что является нарушением п. 5.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которого

при оборудовании учебных помещений соблюдаются следующие размеры проходов и расстояния в сантиметрах: от первой парты до учебной доски - не менее 240;

5. Несвоевременно проводится замена перегоревших ламп, в кабинете № 18 имеются перегоревшие люминесцентные лампы, что является нарушением п.7.2.9 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которого необходимо проводить чистку осветительной арматуры светильников по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год и своевременно заменять перегоревшие лампы.

6. В кабинете информатики имеются сломанные поворотные кресла, что является нарушением п.9.6 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», согласно которого конструкция рабочего стула (кресла) должна обеспечивать поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ, позволять изменять позу с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления. Тип рабочего стула (кресла) следует выбирать с учетом роста пользователя, характера и продолжительности работы с ПЭВМ. Рабочий стул (кресло) должен быть подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сиденья, при этом регулировка каждого параметра должна быть независимой, легко осуществляемой и иметь надежную фиксацию.

7. В варочном цехе столовой над пароконвектоматом, мочными ваннами для мытья столовой и кухонной посуды отсутствует местная вытяжная система вентиляции, что является нарушением п. 3.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого технологическое оборудование и мочные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

8. В мочной столовой имеются дефекты в отделке стен, в виде отслоившейся штукатурки, побелки, что является нарушением п.4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которого потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных организациях, при условии соблюдения кратности воздухообмена.

9. Допущен до работы Легалов С.А. без прохождения флюорографического обследования, что является нарушением п. 11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которого 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.

04.02.2020 года с 12 часов 30 минут в ходе проведения плановой выездной проверки **филиала МАОУ «Тоболовская СОШ»- Карасульский детский сад** установлено:

Детский сад размещен на обособленном земельном участке, огорожен забором. На территории оборудовано 4 игровые площадки. В здании оборудовано 5 групп-120 детей, в т. ч. одна группа до 3х лет, списочный 22 ребенка. В первой младшей группе списочный 22 чел, фактически 7 человек, во второй младшей группе- списочный-23 чел, фактически-11 человек; в старшей группе- списочный 28 человек, фактически-18 человек; в подготовительной группе- списочный-28 чел., фактически-22 чел., в средней группе-списочный-24 чел., фактически-14 чел. Для каждой группы оборудовано: игровые, спальня, туалетные, буфетные. В подготовительной группе имеется 1 туалет на 2 унитаза, разделены между собой перегородкой. Питьевой режим – кипяченая вода, стаканы, промаркированы. Смена постельного белья 03.02.2020 г.

Пищеблок расположен на 1 этаже. Тепловое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Поставка пищевых продуктов, осуществляется по договору с ООО «Опторг», ИП Мироновой, ОАО «Золотые луга», ООО «Завод по переработке мяса «Карасульский». Имеется локальная система доочистки воды с разводящей сетью по пищеблоку. Обслуживание по договору с ООО «Гидротехсервис». Журнал работы бактерицидной лампы по убывающей в часах, не указывается дата установки лампы. Моющими средствами обеспечены. В качестве дез. средства используется Део-Хлор. В группах хранится в разведенном виде, в инструкции указан в таблетках. Производственный контроль организован, представлены протоколы лабораторных исследований микроклимата от 11. 2019 г., смывы на яйца глистов, песок 12.07.2019 г., воды из разводящей сети от 03.2019 г.

Работающих 25 человек, на всех представлены мед. книжки с отметками о прохождении мед. осмотра.

Выявлены нарушения:

1. На территория детского сада не оборудована игровая площадка для одной детской группы, что является нарушением п. 3.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого зона игровой территории включает в себя групповые площадки - индивидуальные для каждой группы (рекомендуемая площадь из расчета не менее 7,0 м² на 1 ребёнка для детей младенческого и раннего возраста (до 3 лет) и не менее 9,0 м² на 1 ребёнка дошкольного возраста (от 3 до 7 лет)) и физкультурную площадку (одну или несколько).
2. Нарушаются условия хранения сельди соленой, которая хранится при температуре - 18⁰ С, тогда как режим хранения предусмотренной производителем -4-8⁰ С, что является нарушением ст. 17 п. 7 ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», согласно которого При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
3. Нарушаются условия хранения капусты, которая хранится на полу без подтоварника, что является нарушением п.14.6 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше 10 °С. И п.3 пп.7 ст. 10 ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», согласно которого для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры: соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.
4. В складском помещении пищеблока имеются дефекты в отделке стен, в виде отслоившейся побелки, что является нарушением п. 5.2 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной, постирочной, гладильной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м; в заготовочной пищеблока, залах с ваннами бассейна и душевых - на высоту не менее 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфекционных средств.

05.02.2020 года с 10 часов 00 минут в ходе проведения плановой выездной проверки **филиала МАОУ «Гоболовская СОШ»-Новокиривская школа-сад** установлено:

Территория огорожена, выделена игровая площадка для дошкольников. Имеется 1 мусоросборник с крышкой для сбора ТБО. Вывоз ТБО осуществляется по договору с ООО ЭК «Восток».

В школе обучается 35 детей, дошкольников 19 детей. В школе оборудовано 4 учебных класса, спортивный зал, туалет отдельно для мальчиков и девочек, в каждом по 2 унитаза, 4 раковины для мытья рук, 2 держателя для бумажных полотенец. Мылом обеспечены. Для дошкольников

оборудована игровая, спальня, сан. узел, раздевалка, буфетная. Для питьевых целей используется кипяченая вода. Постельное белье промаркировано. В обороте используется столовая посуда с оббитыми краями.

Пищеблок расположен на 1 этаже здания. В варочном цехе установлено 2 эл. плиты, вытяжная система вентиляции только над одной эл. плитой. Бракераж сырой и готовой продукции, здоровья, искусственная «С» витаминизация блюд проводится, журналы ведутся.

Работает 17 человек, представлены мед. книжки с отметками. Производственный контроль организован.

Выявлены нарушения :

- 1) Отсутствует психрометр для контроля температурно-влажностного режима в помещении для хранения хлеба и овощей, что является нарушением п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.
- 2) Моечные ванны для мытья кухонной посуды, пароконвектомат, эл. плита являющиеся источниками повышенного выделения влаги и тепла не имеют локальной вытяжной системы вентиляции, что является нарушением п.3.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.
- 3) В буфетной дошкольной группы используется посуда (тарелки) со сколами, что является нарушением п. 13.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
- 4) На пищеблоке для обработки используется дезинфицирующее средство «Ника» с истекшим сроком годности (дата изготовления октябрь 2018 года -срок годности 1 год), что является нарушением п.5.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.
- 5) В складском помещении осуществляется хранение овощей (картофеля) на стульях, отсутствуют подтоварники, что является нарушением п. 4.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.
- 6) В моечной кухонной посуды используется стол с дефектами отделки в виде отслоившегося покрытия, что является нарушением 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», согласно которого технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.
- 7) На пищеблоке для полуфабрикатов и готовой продукции используется один стол, что является нарушением п. 6.3 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», согласно которого при работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

8) На территории учреждения отсутствует зона отдыха, физкультурно-спортивные площадки, что является нарушением п. 3.2 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которого на территории общеобразовательной организации выделяют следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная. Допускается выделение учебно-опытной зоны.

9) Не проводится проветривание спортивного зала в связи с ветхостью оконных рам, что является нарушением п. 6.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которого окна должны быть оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами или форточками. Площадь фрамуг и форточек, используемых для проветривания, в учебных помещениях должна быть не менее 1/50 площади пола. Фрамуги и форточки должны функционировать в любое время года.

10) Стирка и глажка постельного белья для дошкольников производится в одном помещении. Вход для сдачи грязного и выдачи чистого белья единый, что является нарушением п. 4.35 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого в дошкольных образовательных организациях рекомендуется предусматривать постирочную. Помещения стиральной и гладильной должны быть смежными. Входы (окна приема-выдачи) для сдачи грязного и получения чистого белья должны быть отдельными.

11) У Крайдатенко Т.В. гигиеническое обучение до 09.08.2019 г., что является нарушением п. 19.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого персонал дошкольных образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям - не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

12) 17.02.2020 г в 15.00 часов из филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах, поступил протокол лабораторных исследований пробы воды, 18.02.2020 года в 14.00 часов экспертное заключение № 186 от 18.02.2020г.:

Протокол лабораторных исследований № 399 от 10.02.2020 года воды водопроводной после очистки, отобранной из питьевого фонтанчика филиала МАОУ Тоболовская СОШ- Начальная школа-детский сад, экспертное заключение № 186 от 18.02.2020 года, в котором установлено не соответствие проб питьевой воды требованиям п. 3.1, 3.3, приложение 2 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по санитарно-химическим показателям (превышение по показателю массовой концентрации аммиака и ионов аммония) и по микробиологическим показателям (обнаружены общие колиформные бактерии (ОКБ), термотолерантные колиформные бактерии (ТКБ)). Согласно протокола лабораторных исследований воды водопроводной из питьевого фонтанчика № 399 от 10.02.2020 г., массовая концентрация аммиака и ионов аммония составила 2,79 +0,56 мг/дм³ при величине допустимого уровня не более 2, что является не соответствием приложения 2 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения.», ОКБ обнаружены в 100 мл, при величине допустимого уровня- не допускается в 100 мл, ТКБ обнаружены в 100 мл, при величине допустимого уровня- не допускается в 100 мл, что является не соответствием п. 3.1, 3.3 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».

05.02.2020 года с 12 часов 30 минут в ходе проведения плановой выездной проверки филиала **МАОУ «Тоболовская СОШ»- Карасульская специальная (коррекционная) школа-интернат** установлено:

В школе обучается 87 детей проходящих, 36 детей проживает в интернате. Территория школы огорожена забором, оборудована игровая площадка. Установлено 2 мусоросборника с крышками. В интернате оборудованы 3 группы по 12 человек. В состав группы входит: спальные помещения, игровые, сан.узлы с умывальными, комнаты для приема пищи. Предметами личной гигиены дети обеспечены (зубные щетки, мыло, туалетная бумага, расчески). Постельным бельем обеспечены, промаркировано. Смена белья осуществляется 1 раз в неделю. В умывальной зоне выгорожены ванны для мытья детей.

В учебном корпусе воздушно- температурный режим поддерживается. Для питьевых целей используется бутилированная питьевая вода.

На 1 этаже оборудован пищеблок. Технологическое, холодильное оборудование исправно. Бракераж готовой пищи, искусственная «С» витаминизация блюд проводится. Журнал «здоровья» ведется. Столовая на 36 посадочных мест. Питание проходящих детей 2х разовое (обед, полдник) на сумму 189 руб. 60 коп., для интернатных детей питание 5ти разовое на сумму 353 руб. 40 коп. Перед столовой оборудовано 3 раковины для мытья рук, 3 электрополотенца, мыло есть.

В интернате оборудован мед. блок, 2 изолятора, процедурный кабинет, кабинет приема. Имеется лицензия на мед. деятельность. Работающих 39 человек, на всех представлены мед. книжки с отметками о прохождении мед. осмотра.

Производственный контроль организован, представлены результаты лабораторных исследований за 2019 год. В столовой установлена локальная система доочистки воды с разводящей сетью по всей школе. Договор на обслуживание с ООО «Газсервис Сибирь». Замена бактерицидной лампы 18.10.2019 г. Накопительная ведомость ведется. Процент выдачи основных продуктов -97-102%.

Выявлены нарушения :

1. Моечные ванны для мытья кухонной посуды, жарочный шкаф, эл. плита, являющиеся источниками повышенного выделения влаги и тепла не имеют локальной вытяжной системы вентиляции, что является нарушением п. 3.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

2. В журнале бракеража сырой продукции не указывается дата фактической реализации по дням (так 28 января получено яйцо в кол-ве 40 штук – фактически реализация указана 03.02.20г., но эта же партия яйца выдавалась 30,31 января и 01 февраля). Данный журнал ведется с целью контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции. Отсутствие информации о реализации пищевых продуктов не позволяет отследить сроки реализации находящихся на хранении пищевых продуктов, что является нарушением ст. 11 п.4 ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», согласно которого изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации.

06.02.2020 года с 10 часов 00 минут в ходе проведения плановой выездной проверки филиала **МАОУ «Тоболовская СОШ»- Ершовская ООШ** установлено:

В школе обучается 109 учащихся. На первом этаже школы размещены учебные классы для начальной школы. Мебель учебная новая регулируется по росту, промаркирована. Возле раковин в учебных классах отсутствует мыло. (Данное нарушение устранено незамедлительно). На каждом этаже оборудованы туалеты отдельные для мальчиков и девочек. Мылом, туалетной

бумагой, электрополотенцами обеспечены. Столовая расположена на втором этаже на 50 посадочных мест. В состав столовой входит: склад для продуктов, заготовочный цех, варочный цех, мойка посуды. В столовой оборудована общеобменная механическая система вентиляции, паспорт на оборудование и сертификаты соответствия представлены.

Не все суточные пробы оставляются для хранения за 04.02.2020 г.

В пристроенном здании оборудована группа полного дня детского сада, детей 20 человек. Оборудовано 2 туалета отдельно для мальчиков и девочек с перегородками и дверями.

Работающих 25 человек, на всех представлены мед. книжки с отметками о прохождении мед. осмотра. В школе имеется локальная система доочистки воды с разводящей сетью по всей школе. Договор на обслуживание ООО «Гидротехсервис». Производственный контроль организован.

Выявлены нарушения:

1. На пищеблоке используется пластмассовая посуда, что является нарушением п.13.13 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
2. На пищеблоке для обработки используется дезинфицирующее средство «Ника» с истекшим сроком годности (дата изготовления январь 2019 года - срок годности 1 год), что является нарушением п.5.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.
3. В туалетных комнатах дошкольной группы высота ограждения кабины более 1,2 м, что является нарушением п. 6.16.3 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого детские унитазы рекомендуется устанавливать в закрывающихся кабинках, высота ограждения кабины - 1,2 м (от пола), не доходящая до уровня пола на 0,15 м.
4. Суточные пробы оставляются не в полном объеме (отсутствуют пробы за 04 февраля нарезка из свеклы, оладьи из печени), за 05 февраля нарезка из моркови, что является нарушением п.14.24 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
5. В журнале бракеража сырой продукции не указывается дата фактической реализации, что является нарушением п. 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (прилож.5), который хранится в течение года.
6. На пищеблоке в варочном цехе установлен пароконвектомат, жарочный шкаф, хлебoreзка-находятся в не рабочем состоянии, что является нарушением п. 4.3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого все установленное в

- производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.
7. Отсутствует дата смены постельного белья в дошкольной группе, что является нарушением п. 17.14 СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», согласно которого смена постельного белья, полотенце проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края.
8. В кабинете информатики расстановка учебной мебели проведена без учета естественного освещения (правостороннее освещение), что является нарушением п.7.1.3 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которого в учебных помещениях следует проектировать боковое естественное левостороннее освещение. При глубине учебных помещений более 6 м обязательно устройство правостороннего подсвета, высота которого должна быть не менее 2,2 м от пола. Не допускается направление основного светового потока спереди и сзади от обучающихся.
9. В кабинете технологии для мальчиков оборудована аптечка с медикаментами и перевязочными материалами с истекшим сроком годности. В спортивном зале аптечка отсутствует, что является нарушением п. 5.15 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которого мастерские трудового обучения и кабинет домоводства, спортивные залы должны быть оснащены аптечками для оказания первой медицинской помощи.
10. В туалетной комнате у девочек имеются дефекты в отделке в виде отвалившейся плитки на стене, что является нарушением п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», согласно которого потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных организациях, при условии соблюдения кратности воздухообмена.
11. В классе информатики установлено 15 ПЭВМ при площади класса 40 м², что является нарушением п.3.4 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», согласно которого площадь на одно рабочее место пользователей ПЭВМ с ВДТ на базе электронно-лучевой трубки (ЭЛТ) должна составлять не менее 6 м², в помещениях культурно-развлекательных учреждений и с ВДТ на базе плоских дискретных экранов (жидкокристаллические, плазменные) - 4,5 м².
12. Моечные ванны для мытья кухонной посуды, являющиеся источниками повышенного выделения влаги и тепла не имеют локальной вытяжной системы вентиляции, что является нарушением п. 3.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.
13. 17.02.2020 г в 15.00 часов из филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах, поступил протокол лабораторных исследований пробы воды, 18.02.2020 года в 14.00 часов экспертное заключение № 186 от 18.02.2020г.: Протокол лабораторных исследований № 408 от 10.02.2020года воды водопроводной после очистки, отобранной из питьевого фонтанчика филиала МАОУ Тоболовская СОШ- Ершовская ООШ, экспертное заключение № 186 от 18.02.2020 г, в котором установлено не соответствие проб питьевой воды требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по

санитарно-химическим показателям (превышение по показателю массовой концентрации аммиака и ионов аммония). Согласно протокола лабораторных исследований воды водопроводной из питьевого фонтанчика № 408 от 10.02.2020 г., массовая концентрация аммиака и ионов аммония составила 2,79 +0,56 мг/дм³ при величине допустимого уровня не более 2, что является не соответствием п. 3.1, приложения 2 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения.»

06.02.2020 года с 13 часов 00 минут в ходе проведения плановой выездной проверки МАОУ «Тоболовская СОШ» установлено:

Территория школы огорожена забором, обустроена спортивная площадка, зона отдыха, хозяйственная зона. В школе обучается 225 школьников, в том числе на подвозе -86 детей. Начальная школа выделена в отдельный блок с отдельным сан. узлом, гардеробной. На первом этаже оборудована столовая на 100 посадочных мест. Пищеблок обеспечен необходимыми производственными и вспомогательными помещениями. Тепловое, холодильное оборудование исправно. Кухонной, столовой посудой обеспечены. Все цеха оборудованы общеобменной вентиляцией. Организатором питания по договору ИП Денисова И.В. Имеется утвержденное примерное меню. Для питьевых целей используется 2 питьевых фонтанчика. В школе имеется локальная система доочистки воды с разводящей сетью по всей школе. Группа кратковременного пребывания размещена в отдельном здании-46 детей. Оборудовано 2 игровых комнаты, сан. узел на 3 унитаза и 3 раковины, шкафы для раздевания детей. Проветривание помещений проводится. Уборочный инвентарь хранится в отдельном помещении, промаркирован. Для питьевых целей группы кратковременного пребывания используется питьевой фонтанчик. Договор на обслуживание локальной системы доочистки воды с ООО «Гидротехсервис». Последние проф. работы 21.11.2019 г.

Работает 44 человека, на всех представлены мед. книжки с отметками о прохождении мед. осмотра, гигиенического обучения, проф. прививок. Производственный контроль организован. Разработана программа производственного контроля. Представлены протоколы лабораторных исследований от марта 2019 г. (микроклимат, освещенность, вода, я/гельминтов). Школа новая, введена в эксплуатацию в сентябре 2018 года.

Выявлены нарушения:

1) Моечные ванны для мытья кухонной посуды, являющиеся источниками повышенного выделения влаги и тепла не имеют локальной вытяжной системы вентиляции, что является нарушением п. 3.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно которого технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

2) 17.02.2020 г в 15.00 часов из филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области в г. Ишиме, Ишимском, Абатском, Викуловском, Сорокинском районах, поступил протокол лабораторных исследований пробы воды, 18.02.2020 года в 14.00 часов экспертное заключение № 186 от 18.02.2020г.:

Протокол лабораторных исследований № 407 от 10.02.2020 г воды водопроводной после очистки, отобранной из питьевого фонтанчика МАОУ Тоболовская СОШ, экспертное заключение № 186 от 18.02.2020 года, в котором установлено не соответствие проб питьевой воды требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по санитарно-химическим показателям (превышение по показателю массовой концентрации аммиака и ионов аммония). Согласно протокола лабораторных исследований воды водопроводной из питьевого фонтанчика № 407 от 10.02.2020 г. массовая концентрация аммиака и ионов аммония составила 2,80+0,56 мг/дм³ при величине допустимого уровня не более 2, что является не соответствием п. 3.1, приложения 2 СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды

централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения.»

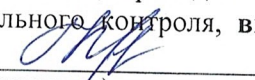
За выявленные нарушения ответственность несет юридическое лицо по ст. 6.4, 6.5 КоАП РФ, должностные лица по ст. 6.7 ч.1, ст.6.6 КоАП РФ, 14.43 ч.1, физическое лицо по ст. 14.43 ч.1 КоАП РФ.


(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

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


(подпись проверяющего)


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

представителя)

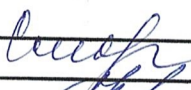
Журнал учета проверок юридического лица, индивидуального предпринимателя, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):


(подпись проверяющего)

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

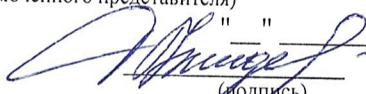
Прилагаемые к акту документы: протоколы лабораторных исследований №№ 408 от 10.02.2020г, 410 от 10.02.2020 г., 407 от 10.02.2020 г, 399 от 10.02.2020 г., 406 от 10.02.2020г., 405 от 10.02.2020 г., 249 от 10.02.2020 г., 402 от 10.02.2020 г., 248 от 10.02.2020 г., 250 от 12.02.2020 г., 251 от 12.02.2020 г., 247 от 10.02.2020г., 326 от 12.02.2020 г., 327 от 12.02.2020 г.; предписание № 6 от 18.02.2020 г, предписание ТР ТС № 2 от 18.02.2020 года.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Зам. начальника ТО Слюнченко Л.В. 

Ведущий специалист-эксперт Кряжева С.В. 

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): (фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

 " " 2020г.
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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