



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)

г. Заводоуковск
(место составления акта)

“ 30 ” марта 20 20 г.
(дата составления акта)
10 часов 00 минут
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 10

Тюменская область, Упоровский район, с. Суерка, ул.
Гагарина 17, Тюменская область, Упоровский район,
с. Суерка, ул. 30 лет Победы 9, Тюменская область,
Упоровский район, с. Липиха, ул. Советская, 10,
Тюменская область, Упоровский район, с.
Ингалинское, ул. Школьная 16.
(место проведения проверки)

“ 04 ” марта 20 18г. г. по адресу:

На основании: Распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по
Тюменской области Распоповой Ю.И. №10 от 17 февраля 2020г. о проведении плановой
выездной проверки,

(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 Суерская средняя общеобразовательная школа (наименование юридического лица, фамилия, имя
и (в случае, если имеется) отчество
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

«04» марта 2020 г. с 10 час. 00 мин. до 11 час. 00 мин.	Продолжительность 1 час 00 минут
«04» марта 2020 г. с 11 час. 20 мин. до 12 час. 20 мин.	Продолжительность 1 час 00 минут
«04» марта 2020 г. с 12 час. 45 мин. до 13 час. 45 мин.	Продолжительность 1 час 00 минут
«04» марта 2020 г. с 14 час. 10 мин. до 15 час. 10 мин.	Продолжительность 1 час 00 минут
«30» марта 2020 г. с 09 час. 00 мин. до 10 час. 00 мин.	Продолжительность 1 час 00 минут

Общая продолжительность проверки: 2 дня (5 часов 00 минут)

(дней/часов)

Акт составлен: Территориальный отдел Роспотребнадзора в г. Ялуторовске, Заводоуковском
городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах

(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении
выездной проверки) директор Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
Суерская средняя общеобразовательная школа, Коновалова Нина Ивановна 18.02.2020г.

Коновалова Юлия Ивановна Юсиф 30.03.20 в 10⁰⁰
(фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: заместитель начальника территориального отдела в г. Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах Падергин Владимир Васильевич, главный специалист – эксперт Забоева Елена Сергеевна, эксперты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области в городе Ялуторовске, Ялуторовском, Заводоуковском, Упоровском, Юргинском районах» - врач по общей гигиене Макарова Валентина Зинововна. Аттестат аккредитации № RA.RU.21HE45 выданный 01.06.2018г. Федеральной службой по аккредитации.

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

При проведении проверки присутствовал: заместитель директора Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Суерская средняя общеобразовательная школа, Герман Вера Петровна, руководитель структурного подразделения Липихинская ООП Лушников Вера Александровна, педагог-организатор Ингалинская СОШ Якимова Юлия Юрьевна (фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), 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:

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

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Суерская средняя общеобразовательная школа по адресу: Тюменская область, Упоровский район, с. Суерка, ул. Гагарина 17.

В нарушение СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях":

Не соблюдаются требования п. 10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 по распределению дневной нагрузки в следующих классах: в 3 классе наиболее трудный предмет проводится 1 уроком (русский язык - четверг).

В 9 классе облегченный день – понедельник, что не соответствует требованиям п. 10. 11 СанПиН 2.4.2.2821-10. **Нарушение устранено в ходе проверки.**

п. 4.28 - В спортзале протекает крыша, на стенах местами дефекты отделки

В соответствии с требованиями п. 4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных учреждениях, при условии сохранения высоты помещений не менее 2,75 м, а во вновь строящихся не менее 3,6 м.» **Нарушение устранено в ходе проверки.**

п. 4.14. - Не предусмотрена раздевалка для мальчиков (переодеваются в проходном коридоре перед входом в спортзал, помещение раздевалки используется для хранения снарядов. В соответствии с требованиями 4.14. СанПиН 2.4.2.2821-10 «При спортивных залах в существующих общеобразовательных учреждениях должны быть предусмотрены снаряжные; раздевалные для мальчиков и девочек. Рекомендуются оборудовать при спортивных залах отдельные для мальчиков и девочек душевые, туалеты.»

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Согласно накопительной ведомости детей с 7 до 11 лет за январь текущего года МАОУ Суерская СОШ по адресу: с. Суерка, ул. Гагарина, 17 отмечается невыполнение рекомендуемых

норм питания по потреблению: кисломолочных продуктов на 34%, творога на 26%, что не соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно накопительной ведомости детей с 7 до 11 лет за февраль текущего года МАОУ Суерская СОШ по адресу: с. Суерка, ул. Гагарина, 17 отмечается невыполнение рекомендуемых норм питания по потреблению: кисломолочных продуктов на 34%, творога на 26%, что не соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно накопительной ведомости детей с 11 лет и старше за декабрь 2019 года МАОУ Суерская СОШ по адресу: с. Суерка, ул. Гагарина, 17 отмечается невыполнение рекомендуемых норм питания по потреблению: хлеба ржаного на 15%, фруктов свежих на 10%, кисломолочных продуктов на 64%, творога на 18%, яйца диетического на 29%, что не соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно накопительной ведомости детей с 11 лет и старше за январь, февраль текущего года МАОУ Суерская СОШ по адресу: с. Суерка, ул. Гагарина, 17 отмечается невыполнение рекомендуемых норм питания по потреблению: кисломолочных продуктов на 31%, творога на 27%, что не соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

8.29. Нарушен режим хранения пищевых продуктов – сухофрукты хранятся в складском помещении при температуре +21⁰С, данный продукт должен храниться при температуре от -10⁰С до +10⁰С

В соответствии с требованиями санитарных правил – в организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. **Нарушение устранено в ходе проверки.**

14.11. Нарушен режима отбора и хранения суточных проб – на момент проверки 04.03.2020г. отсутствовала проба бутерброда с колбасой, приготовленного 03.03.2020г..

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник. Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6⁰С. **Нарушение устранено в ходе проверки.**

п.п. 6.9., 6.14. 6.22. Фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню – проба обеда из 3 блюд не соответствует требованиям санитарных правил по показателю Энергетическая ценность, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах (№730 от 10.03.2020г.)

Суерский детский сад структурное подразделение Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Суерская средняя общеобразовательная школа по адресу: Тюменская область, Упоровский район, с. Суерка, ул.30 лет Победы 9

В нарушение СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

п. 3.2 - Территория детского сада подтоплена. Отвод воды для предупреждения затопления не проводится.

В соответствии с требованиями п. 3.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Паводковые и ливневые воды отводятся от территории дошкольной образовательной организации для предупреждения затопления и загрязнения игровых площадок для детей.» **Нарушение устранено в ходе проверки**

п. 3.21. На территории детского сада дорожки к зданию, сооружениям и постройкам не

имеют твердого покрытия, на момент проверки затоплены талыми водами.

В соответствии с требованиями санитарных правил - въезды и входы на территорию дошкольной образовательной организации, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к контейнерной площадке для сбора мусора покрываются асфальтом, бетоном или другим твердым покрытием.

- п. 5.1, 5.4, 5.5 - В средней группе в игровой швы между листами линолеума не пропаяны, щели между листами.

В старшей группе в гардеробной расхождение между листами линолеума местами до 5-10 см, края не заправлены под плинтус, на пищеблоке по периметру выложен деревянный пол с щелями между досок, что не позволяет проводить обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфицирующих растворов. В туалете следы сырости (в углу на потолке черный налёт). На потолке отпавшая штукатурка, местами трещины на стенах.

В подготовительной группе - щель (трещина) между потоком и стеной, разделяющей санузел.

На лестничной площадке следы протечек в местах прохождения труб.

В соответствии с требованиями п. 5.1. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибок и иметь отделку, допускающую уборку влажным способом и дезинфекцию...».

В соответствии с требованиями п. 5.4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, постирочные, умывальные, туалеты и другие) окрашиваются влагостойкими материалами.

В соответствии с требованиями п. 5.5. СанПиН 2.4.1.3049-13 « Для пола используются материалы, допускающие обработку влажным способом, с использованием моющих и дезинфекционных растворов...»

В нарушение п. 9.1, п.9.2, п. 9.4 в помещении прачечной и пищеблока к раковинам для мытья рук осуществлен подвод только холодной воды.

В соответствии с требованиями санитарных правил:

п. 9.1. Здания дошкольных образовательных организаций оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, канализацией.

п. 9.2. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте (холодного и горячего) в дошкольной образовательной организации обеспечивается подача воды на пищеблок, помещения медицинского блока, прачечную (постирочную), в туалетные всех групповых ячеек.

п. 9.4. Подводкой горячей и холодной воды обеспечиваются помещения пищеблока, буфетных, туалетных для детей и персонала, постирочных, бассейна, медицинского блока. Умывальники, моечные ванны, душевые установки и водоразборные краны для хозяйственных нужд обеспечиваются смесителями.

п. 13.18 – в ясельной группе маленькая ёмкость для пищевых отходов (1 л) на момент проверки наполнена пищевыми отходами после завтрака. Пищевые отходы после обеда собраны в кастрюлю в блюдо. **Нарушение устранено в ходе проверки.**

В соответствии с требованиями п. 13.18. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.»

пп. 13.1., 14.16.1, На пищеблоке отсутствует выделенное место для обработки сырых овощей – обработку осуществляют в коридоре пищеблока для заноса пищевых продуктов, моют овощи здесь же в тазу.

В соответствии с требованиями санитарных правил:

Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с

Приложением N 4. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Липихинская основная общеобразовательная школа структурного подразделения Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Суерская средняя общеобразовательная школа по адресу: Тюменская область, Упоровский район, с. Липиха, ул. Советская, 10.

В нарушение СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях":

При составлении расписания уроков учтены требования п. 10.7. СанПиН 2.4.2.2821-10.

Не соблюдаются требования п. 10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 по распределению дневной нагрузки в следующих классах: во 2 классе наиболее трудный предмет проводится 1 и 2 уроком (русский язык, математика - среда); в 5 классе наиболее трудный предмет проводится 1 уроком (математика – понедельник); в 6 классе наиболее трудный предмет проводится 1 уроком (русский язык – среда).

В 3 классе облегченный день – понедельник, что не соответствует требованиям п. 10. 11 СанПиН 2.4.2.2821-10. Нарушение устранено в ходе проверки.

- п. 5.8 - В кабинете химии не предусмотрен вытяжной шкаф (оборудована вытяжная труба посреди класса с естественной тягой).

В соответствии с требованиями п. 5.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Кабинеты физики и химии должны быть оборудованы специальными демонстрационными столами. Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационный стол устанавливается на подиуме. Ученические и демонстрационные столы должны иметь устойчивое к действию агрессивных химических веществ покрытие и защитные бортики по наружному краю стола. Кабинет химии и лаборантская оборудуются вытяжными шкафами.»

- п. 5.9. - в кабинете информатики рабочие места пользователей ПЭВМ не оборудованы подставками для ног, что является нарушением п. 10.5 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.»

В соответствии с требованиями п. 5.9. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Оборудование кабинетов информатики должно соответствовать гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.»

В соответствии с требованиями п. 10.5 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Рабочее место пользователя ПЭВМ следует оборудовать подставкой для ног, имеющей ширину не менее 300 мм, глубину не менее 400 мм, регулировку по высоте в пределах до 150 мм и по углу наклона опорной поверхности подставки до 20°. Поверхность подставки должна быть рифленой и иметь по переднему краю бортик высотой 10мм.» **Нарушение устранено в ходе проверки.**

- п. 4.28, 4.29 - В спортивном зале дефекты покрытия стен, потолка, пола.

В соответствии с требованиями п. 4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Допускается в учебных помещениях, кабинетах, рекреациях и других помещениях оборудование подвесных потолков из материалов, разрешенных для применения в общеобразовательных учреждениях, при условии сохранения высоты помещений не менее 2,75 м, а во вновь строящихся не менее 3,6 м.»

В соответствии с требованиями п. 4.29. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Полы в учебных помещениях и кабинетах и рекреациях должны иметь дощатое, паркетное, плиточное покрытие или линолеум. В случае использования плиточного покрытия поверхность плитки должна быть матовой и шероховатой, не допускающей скольжение. Полы туалетных и умывальных комнат рекомендуется выстилать керамической плиткой.

Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений.»

- п. 4.14 - При спортивном зале не предусмотрены раздевалки для мальчиков и девочек (переодеваются в классах)

В соответствии с требованиями 4.14. СанПиН 2.4.2.2821-10 «При спортивных залах в существующих общеобразовательных учреждениях должны быть предусмотрены снарядные; раздевальные для мальчиков и девочек. Рекомендуется оборудовать при спортивных залах раздедельные для мальчиков и девочек душевые, туалеты.»

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Согласно накопительной ведомости детей с 7 до 11 лет за январь текущего года отмечается невыполнение рекомендуемых норм питания по потреблению: овощей свежих, зелени на 11%, фруктов свежих на 41%, кисломолочных продуктов на 34%, творога на 18%, яйца диетического на 20%, что **не соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.**

Согласно накопительной ведомости детей с 7 до 11 лет за февраль текущего года отмечается невыполнение рекомендуемых норм питания по потреблению: фруктов свежих на 41%, колбасных изделий на 22%, кисломолочных продуктов на 34%, творога на 18%, яйца диетического на 25%, что **не соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.**

Согласно накопительной ведомости детей с 11 лет и старше за декабрь 2019 года Липихинской ООШ СП МАОУ Суерская СОШ по адресу: с. Липиха, ул. Советская, 10 отмечается невыполнение рекомендуемых норм питания по потреблению: хлеба ржаного на 6%, фруктов свежих на 41%, фруктов сухих на 15%, кисломолочных продуктов на 31%, творога на 18%, яйца диетического на 25%, что **не соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.**

Согласно накопительной ведомости детей с 11 лет и старше за январь, февраль текущего года отмечается невыполнение рекомендуемых норм питания по потреблению: фруктов свежих на 41%, кисломолочных продуктов на 31%, творога на 22%, яйца диетического на 17%, что **не соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.**

п.п. 6.9., 6.14. 6.22. Фактический рацион питания не соответствует утвержденному примерному меню – проба обеда из 3 блюд не соответствует требованиям санитарных правил по показателю Энергетическая ценность, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах (№800 от 13.03.2020г.)

Для питания детей используется пищевая продукция не отвечающая требованиям пп. 1, 5, ст. 7 Технического регламента таможенного союза "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции" (утвержден Решением комиссии Таможенного союза № 880 от 09.12.2011 г.) по микробиологической безопасности,

Статья 7. Общие требования безопасности пищевой продукции

1. Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

5. В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека и животных, а именно:

По результатам лабораторных исследований установлено:

Готовое блюдо – «картофельное пюре», отобранное 03.03.2020 г. изготовленное 03.03.2020г. в объекте по организации питания детей, адрес: Тюменская область, Упоровский район, с. Липиха, ул. Советская, 10, не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (обнаружены бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) в 1,0 г. - протокол лабораторных испытаний филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах (№799 от 13.03.2020 г.),

Ответственность за выявленное нарушение возлагается на повара Липихинской основной общеобразовательной школы Лушникову Елену Александровну

Отделение дошкольного образования Липихинской основной общеобразовательной школы структурного подразделения Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Суерская средняя общеобразовательная школа по адресу: Тюменская область, Упоровский район, с. Липиха, ул. Советская, 10.

В нарушение СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

- п. 6.2. –дошкольное отделение посещает 19 детей, шкафов 15, часть шкафов (6 из 9) установлены в игровой, так как в гардеробной не достаточно места.

В соответствии с требованиями п. 6.2. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Раздевальные оборудуются шкафами для верхней одежды детей и персонала. Шкафы для одежды и обуви оборудуются индивидуальными ячейками - полками для головных уборов и крючками для верхней одежды. Каждая индивидуальная ячейка маркируется...»

5.2. На пищеблоке цеха разделены деревянными перегородками покрытыми краской.

В соответствии с требованиями санитарных правил – 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 дезинфицирующих средств.

14.2. Нарушен режим хранения пищевых продуктов – в складском помещении при температуре +25⁰С хранятся: сухофрукты, данный продукт должен храниться при температуре от -10⁰С до +10⁰С; изюм данный продукт должен храниться при температуре до +20⁰С.

В соответствии с требованиями санитарных правил – пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 6), который хранится в течение года. **Нарушение устранено в ходе проверки.**

13.3. На пищеблоке для обработки пищевых продуктов используются деревянные столы.

В соответствии с требованиями санитарных правил - производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

13.1., 14.4, 14.16.1, 14.16.7, 14.18 На пищеблоке отсутствуют производственные ванны для обработки пищевых продуктов (мяса, овощей, фруктов) обработку пищевых продуктов осуществляют в тазах.

В соответствии с требованиями санитарных правил:

Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с **Приложением N 4**. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10

минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

Ингалинская средняя общеобразовательная школа структурного подразделения
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Суерская средняя
общеобразовательная школа по адресу: Тюменская область, Упоровский район, с.
Ингалинское, ул. Школьная 16.

В нарушение СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях":

В 1-м классе подбор мебели ученикам проведен не в соответствии с ростом обучающихся, что не соответствует требованиям п.п. 5.3. СанПиН 2.4.2.2821-10 «, а именно:

- подбор мебели ученикам 8-го класса проведен не в соответствии с их ростом. Для обучающихся ростом: 145-160 см, 160-175 см, детям данной группы роста соответствует высота столов 640 мм, 700 мм, стульев 380 мм, 420 мм, мебель данного размера в учебных кабинетах отсутствует. В кабинете установлена мебель с высотой столов 700 мм, 760 мм, стульев 420 мм, 460 мм, что не соответствует требованиям п. 5.3., таблица 1 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Для обучающихся учебная мебель имеет не соответствующую маркировку, что не соответствует требованиям п. 5.4. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», а именно:

- в кабинете 3 класса столы с высотой 520 мм, промаркированы красным цветом, стулья высотой 300 мм промаркированы желтым цветом; столы с высотой 580 мм, промаркированы красным цветом, стулья высотой 340 мм промаркированы красным цветом;

- в кабинете 8 класса столы с высотой 700 мм, промаркированы красным цветом, стулья высотой 420 мм промаркированы красным цветом; столы с высотой 760 мм, промаркированы зеленым цветом, стулья высотой 460 мм промаркированы зеленым цветом;

- в кабинете 6 класса столы с высотой 700 мм, промаркированы желтым цветом, стулья высотой 420 мм промаркированы желтым цветом; столы с высотой 760 мм, промаркированы красным цветом, стулья высотой 460 мм промаркированы красным цветом. **Нарушение устранено в ходе проверки.**

-п. 5.8. - в кабинете химии не оборудован вытяжной шкаф

В соответствии с требованиями п. 5.8. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Кабинеты физики и химии должны быть оборудованы специальными демонстрационными столами. Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационный стол устанавливается на подиуме. Учебнические и демонстрационные столы должны иметь устойчивое к действию агрессивных химических веществ покрытие и защитные бортики по наружному краю стола. Кабинет химии и лаборантская оборудуются вытяжными шкафами.»

- п. 5.9. - в кабинете информатики рабочие места пользователей ПЭВМ не оборудованы подставками для ног, что является нарушением п. 10.5 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.»

В соответствии с требованиями п. 5.9. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Оборудование кабинетов информатики должно соответствовать гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.»

В соответствии с требованиями п. 10.5 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Рабочее место пользователя ПЭВМ следует оборудовать подставкой для ног, имеющей ширину не менее 300 мм, глубину не менее 400 мм, регулировку по высоте в пределах до 150 мм и по углу наклона опорной поверхности подставки до 20°. Поверхность подставки должна быть рифленой и иметь по переднему краю бортик высотой 10 мм.» **Нарушение устранено в ходе проверки.**

Не соблюдаются требования п. 10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 по распределению дневной нагрузки в следующих классах: в 5 классе наиболее трудный предмет проводится 1 уроком

(математика - четверг); в 6 классе наиболее трудный предмет проводится 1 уроком (математика – вторник, русский язык - четверг); в 8 классе наиболее трудный предмет проводится 1 и 2 уроком (геометрия, химия – вторник), в 9 классе наиболее трудный предмет проводится 1 и 2 уроком (химия, физика – среда), 1 уроком – (химия - вторник); в 10 классе наиболее трудный предмет проводится 1 уроком (геометрия – среда); в 11 классе наиболее трудный предмет проводится 1 уроком (геометрия – понедельник).

В 1 и 5 классах облегченный день – понедельник, что не соответствует требованиям п. 10. 11 СанПиН 2.4.2.2821-10 **Нарушение устранено в ходе проверки.**

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

5.4., 5.8, 5.10. На пищеблоке установлена посудомоечная машина (не используется) и 4 моечные ванны, в трех из них осуществляют мойку столовой посуды, а в одной кухонной посуды.

В соответствии с требованиями санитарных правил – мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

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

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Согласно накопительной ведомости детей с 7 до 11 лет за декабрь 2019 года Ингалинской СОШ СП МАОУ Суерская СОШ по адресу: с. Ингалинское, ул. Школьная, 16 отмечается невыполнение рекомендуемых норм питания по потреблению: фруктов свежих на 50%, кисломолочных продуктов на 77%, творога на 24%, сметаны на 52%, что не соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

Согласно накопительной ведомости детей с 7 до 11 лет за январь текущего года отмечается невыполнение рекомендуемых норм питания по потреблению: фруктов свежих на 75%, кисломолочных продуктов на 64%, творога на 62%, сметаны на 52%, что не соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно накопительной ведомости детей с 7 до 11 лет за февраль текущего года отмечается невыполнение рекомендуемых норм питания по потреблению: фруктов свежих на 70%, кисломолочных продуктов на 54%, творога на 62%, сметаны на 37%, что не соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно накопительной ведомости детей с 11 лет и старше за декабрь 2019 года Ингалинской СОШ СП МАОУ Суерская СОШ по адресу: с. Ингалинское, ул. Школьная, 16

отмечается невыполнение рекомендуемых норм питания по потреблению: фруктов свежих на 50%, кисломолочных продуктов на 70%, сметаны на 50%, что не соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно накопительной ведомости детей с 11 лет и старше за январь текущего года отмечается невыполнение рекомендуемых норм питания по потреблению: фруктов свежих на 75%, кисломолочных продуктов на 40%, творога на 46%, сметаны на 50%, что не соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Согласно накопительной ведомости детей с 11 лет и старше за февраль текущего года отмечается невыполнение рекомендуемых норм питания по потреблению: фруктов свежих на 51%, кисломолочных продуктов на 40%, творога на 46%, сметаны на 57%, что не соответствует требованиям приложения 8 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Отделение дошкольного образования Ингалинская Средняя общеобразовательная школа структурное подразделение Муниципального автономного общеобразовательного учреждения Суерская средняя общеобразовательная школа по адресу: Тюменская область, Упоровский район, с. Ингалинское, ул. Школьная 16.

Нарушений не выявлено.

В рамках проверки также оценены противозидемические мероприятия направленные на профилактику новой коронавирусной инфекции (COVID-19) – в учреждениях проводятся утренние фильтры, создан запас дезинфицирующих средств (альпихлор), имеются стационарные и передвижные установки для обеззараживания воздуха, увеличена кратность уборки помещений и режима проветривания (во время уборок применяются дезинфицирующие средства), для обеззараживания посуды применяются дезинфицирующие средства.

Нарушения также подтверждаются экспертными заключениями филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах» №34-П (У), №35-П(У), №36-П(У) от 23.03.2020г.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Суерская средняя общеобразовательная школа».

К акту прилагаются: протокола лабораторных исследований, экспертные заключения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Ялуторовске, Ялуторовском, Заводоуковском, Упоровском, Юргинском районах», предписание об устранении выявленных нарушений.

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)

(подпись проверяющего)

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

(подпись проверяющего)

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

(подпись проверяющего)

Подписи лиц, проводивших проверку: _____

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

Косованова Елена Ивановна директор МБОУ Ч Суровая со
фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица
или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя,
его уполномоченного представителя)

“30” марта 2020 г.

Косов
(подпись)