

**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. Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском,**

**Юргинском, Ялуторовском районах**

**Акт №09.2-21/93**

 **о проведении профилактического визита**

**в целях оценки соблюдения обязательных требований**

|  |  |
| --- | --- |
|  «21» октября 2024 г., 10 час. 00 мин. |  |
| (дата и время составления акта) |  |
| 1. Профилактический визит проведен на основании п.11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 (ред. От 01.10.2022) «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля», в соответствии с постановлением Правительства РФ от 30.06.2021 № 1100 «О федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)»  |  |
| 2. Профилактический визит проводили должностные лица Управления Роспотребнадзора по Тюменской области:Забоева Елена Сергеевна – главный специалист-эксперт территориального отдела в г. Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районахХорзова Юлия Сергеевна – ведущий специалист-эксперт территориального отдела в г. Ялуторовске, Заводоуковском городском округе, Упоровском, Юргинском, Ялуторовском районах(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспекторов)3. Сведения о специалистах ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области», участвующих в профилактическом мероприятии:Бакулина Екатерина Петровна – врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в Заводоуковском городском округе, городе Ялуторовске, Ялуторовском, Упоровском, Юргинском районах;Семьянова Елена Васильевна – врач-эпидемиолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в Заводоуковском городском округе, городе Ялуторовске, Ялуторовском, Упоровском, Юргинском районах; (указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности, уполномоченного (уполномоченных) на проведение профилактического мероприятий)в отношении: Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Суерская средняя общеобразовательная школа», (МАОУ «Суерская СОШ»), ИНН 7226002570, ОГРН 1027201594441(указывается объект контроля в соответствии с положением о виде контроля): |  |
| 4. Профилактический визит проведен по адресам (местоположению): 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;  |  |
| (указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых проведен обязательный профилактический визит) |  |
|   5. Категория риска проверяемого лица  **чрезвычайно высокий**/высокий |  чрезвычайно-высокий |
|   6. Наименование видов деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя, осуществляемых по указанным адресам:ОКВЭД 85.14 Образование среднее общее (указывается наименование видов деятельности и код из Общероссийского классификатора видов экономической деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя, адрес филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений или адрес (местоположения) нахождения иных объектов юридического лица, индивидуального предпринимателя, в отношении которых проводится профилактическое мероприятие) |  |
| 7. Профилактический визит проведен в следующие сроки:с «08» октября 2024 г. по 21 октября 2024г. по адресам: 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; (указываются дата и время фактического проведения профилактического визита) **осуществлен  отбор проб: -**  Экспертное заключение филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в Заводоуковском городском округе, городе Ялуторовске, Ялуторовском, Упоровском, Юргинском районах», поступило в Территориальный отдел в следующие даты:- Экспертное заключение от «18» октября 2024 г. № 116-П(У) Дата поступления – 21.10.2024г.  |  |
|  |  |
|  8. Наименование нормативных правовых актов, которые были разъяснены в ходе проведения профилактического визита:1) Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», глава II, ст. 11, глава III, ст. 17, ст. 19, ст. 24, ст. 28, глава IV ст. 32, ст. 34, ст. 35;2) СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" глава I п. 1.4, п. 1.5, п. 1.6, п. 1.7, п. 1.8, глава II, п. 2.2 п.п. 2.2.1, 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4, п. 2.3, пп.2.3.1, 2.3.3, п. 2.4 п.п.2.4.3, 2.4.4, 2.4.5, 2.4.6.1, 2.4.6.2, 2.4.6.3, 2.4.7, 2.4.8, 2.4.9, 2.4.10, 2.4.11, 2.4.12, 2.4.13, п. 2.5 пп. 2.5.1, 2.5.2, 2.5.3, п. 2.6 пп. 2.6.1, 2.6.2, 2.6.3, 2.6.4, 2.6.5, 2.6.6, п. 2.7 пп. 2.7.1, 2.7.2, 2.7.3, 2.7.4, 2.7.5, п.2.8 п.п. 2.8.1, 2.8.3, 2.8.5, 2.8.6, 2.8.7, 2.8.8, 2.8.9, 2.8.10, п. 2.9 пп. 2.9.1, 2.9.2, 2.9.3, 2.9.4, 2.9.5, 2.9.7, п. 2.10 пп. 2.10.1, 2.10.2, 2.10.3, 2.10.4, п. 2.11 п.п. 2.11.1, 2.11.2, 2.11.3, 2.11.4, 2.11.5, 2.11.6, 2.11.7, 2.11.8, 2.11.9, глава III п. 3.1, п.п. 3.1.1, 3.1.2, 3.1.3, 3.1.4, 3.1.5, 3.1.6, 3.1.7, 3.1.8, 3.1.9, 3.1.11, п. 3.4 пп. 3.4.1, 3.4.3, 3.4.4, 3.4.5, 3.4.6, 3.4.7, 3.4.8, 3.4.9, 3.4.10, 3.4.12, 3.4.13, 3.4.14, 3.4.16, 3.4.17, 3.4.193) СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» глава II, п. 2.5, п. 2.8, п. 2.10, п. 2.9, п. 2.10, п. 2.12, п. 2.13, п. 2.15, п. 2.16, п. 2.17, п. 2.23; глава VIII п. 8.1, пп.8.1.3, 8.1.4, 8.1.6, 8.1.10, п. 8.4 пп. 8.4.1, 8.4.2, 8.4.3, 8.4.4, 8.4.5, п. 8.6 пп 8.6.4, 8.6.5, 9. По результатам профилактического визита усматриваются следующие нарушения обязательных требований федерального санитарно-эпидемиологического законодательства:**- Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее Федеральный закон №52-ФЗ)**- **СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"** **- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»****По адресу Тюменская область, Упоровский район, с. Суерка, ул. Гагарина, 17**- п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20- в коридоре складских помещений – дефекты отделки стен в виде трещин, сколов. В столовом зале следы протечек на потолке и стене. В спортивном зале на потолке следы протечек. В кабинете химии (301) под подоконником следы протекания***В соответствии с п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.*** ***В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.»*****Нарушение частично устранено: в кабинете химии устранены следы протекания под подоконником.**- п. 2.5.1 СП 2.4.3648-20 - в туалете для мальчиков дверь имеет механические повреждения, что затрудняет проведение мытья и дезинфекции. ***В соответствии с п. 2.5.1. СП 2.4.3648-20 «Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.»*****Нарушение устранено.**- п. 2.8.3 СП 2.4.3648-20 - в туалете для мальчиков стекло в оконной раме с повреждениями (трещинами).***В соответствии с п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20 «Остекление окон выполняется из цельного стекла. Не допускается наличие трещин и иное нарушение целостности стекла. Чистка оконных стекол проводится по мере их загрязнения.»***- п. *2.8.* СанПиН 2.3./2.4.3590-20 **-** при взвешивании 10 порций тефтелей («ёжики»), приготовленных для учащихся 5-11 классов, вес составил 0,865кг, средний вес 1 шт. составил 86,5 г. при заявленном в меню 100 г.***В соответствии с требованиями п. 2.8. СанПиН 2.3./2.4.3590-20* *«Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.»***- п. 3.8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20. не осуществляется контроль температуры и влажности воздуха в складских помещениях; журнал не ведется. На момент осмотра складского помещения для хранения сыпучих продуктов показания температуры ниже минимальной отметки +160С. Для расчета влажности воздуха таблица начинается с 200С. Таким образом осуществлять контроль температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов не представляется возможным.***В соответствии с требованиями п.3.8. СанПиН 2.3./2.4.3590-20* «*В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в*** [***приложениях N 2***](#Par454) ***и*** [***3***](#Par485) ***к настоящим Правилам).»*****Нарушение частично устранено. Журнал заведен. Представлена заявка на приобретение термометра-гигрометра.**- п. 2.14 СанПиН 2.3./2.4.3590-20на пищеблоке не осуществляется контроль работы бактерицидного облучателя***В соответствии с требованиями п. 2.14 СанПиН 2.3./2.4.3590-20. «…Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.»*****Нарушение устранено.**- п. 2.8.5, п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20 ***-*** В кабинете №3 неисправные лампы; в кабинете №306 лампы с разным светоизлучением***В соответствии с требованиями п. 2.8.5. СП 2.4.3648-20 «Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светоизлучения: белый, тепло-белый, естественно-белый. Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным светооизлучением…»******В соответствии с требованиями п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 «Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.»*****Нарушение устранено.**- п. 2.4.3 ***СП 2.4.3648-20 «***В кабинете № 9 цветовая маркировка столов нанесена на переднюю часть парт.***В соответствии с п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 «Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом .******Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула….»******-*** п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20 ***-*** Распределение учебной нагрузки в течение недели построено таким образом, что в каждом классе имеется облегченный день. В 1, 2, 3,6, 7,8,9,10,11 классах – пятница; в 4,5, классах – понедельник.***В соответствии с требованиями п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20 «При реализации образовательных программ должны соблюдаться следующие санитарно-эпидемиологические требования: …*** ***Образовательная недельная нагрузка распределяется равномерно в течение учебной недели, при этом объем максимально допустимой нагрузки в течение дня составляет:******для обучающихся 1-х классов - не должен превышать 4 уроков и один раз в неделю - 5 уроков, за счет урока физической культуры…******Для предупреждения переутомления в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в среду или в четверг….»*** **По адресу Тюменская область, Упоровский район, с. Суерка, ул. 30 лет Победы, 9**- п. 3.8. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ***-*** на момент осмотра складского помещения для хранения продуктов показания температуры + 180С. Для расчета влажности воздуха таблица начинается с 200С. Таким образом осуществлять контроль температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов не представляется возможным.***В соответствии с требованиями п. 3.8. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в*** [***приложениях N 2***](#Par454) ***и*** [***3***](#Par485) ***к настоящим Правилам).»*****Нарушение устранено частично, представлена заявка на приобретение термометра-гигрометра.** - п. 7.1.4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 -в холодильнике для хранения суточных проб на момент осмотра +100С***В соответствии с требованиями п. 7.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «… Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °C до +6 °C….»*****Нарушение устранено.**- п. 2.3.3. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 - помещение пищеблока малой площади, наблюдаются встречные потоки сырья и готовой продукции. Так раковина для обработки овощей находится рядом с раковиной для обработки яйца, при этом инвентарь для обработки яйца находится в противоположном краю пищеблока под разделочным столом.***В соответствии с требованиями п. 2.3.3. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.»***- п. 2.5.2, п. 2.5.3СП 2.4.3648-20 - при осмотре помещений детского сада наблюдаются множественные дефекты отделки пола, стен, потолков.***В соответствии с требованиями п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.»******В соответствии с требованиями п. 2.5.3.*** ***СП 2.4.3648-20 Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.»***- п. 2.11.6 СП 2.4.3648-20 - отсутствует инструкция по использованию дезинфицирующего средства «Хлор Таб»***В соответствии с требованиями п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20 «Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.»*****Нарушение устранено.****По адресу Тюменская область, Упоровский район, с. Липиха, ул. Советская, 10**- п. 7.1.4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 - не оставляется суточная проба йогурта разливного***В соответствии с требованиями п. 7.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °C до +6 °C…»***- п. 2.9.5 СП 2.4.3648-20 -в образовательном учреждении не осуществляется контроль работы бактерицидного оборудования ***В соответствии с требованиями п. 2.9.5 СП 2.4.3648-20 «В целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в хозяйствующим субъектом проводятся (за исключением организаций дополнительного образования, развивающих центров, игровых комнат, организаций социального обслуживания в части предоставления социальных услуг в полустационарной форме (с кратковременным дневным пребыванием)):******контроль за санитарным состоянием и содержанием собственной территории и всех объектов, за соблюдением правил личной гигиены лицами, находящимися в них;******организация профилактических и противоэпидемических мероприятий и контроль за их проведением;******работа по организации и проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации, противоклещевых (акарицидных) обработок и контроль за их проведением; …»*****Нарушение устранено.**- п. 3.8 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ***-*** в складском помещении неисправен термометр-гигрометр (сухие и влажные показания одинаковые).***В соответствии с требованиями п. 3.8. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в*** [***приложениях N 2***](#Par454) ***и*** [***3***](#Par485) ***к настоящим Правилам).»*****Нарушение устранено.**- п. 2.8.5, п. 2.8.9 СП 2.4.3648-20 ***-*** в кабинете 5 класса лампы разного светоизлучения; в отделении дошкольного образования в спальной комнате имеются неисправные лампы***В соответствии с требованиями п. 2.8.5. СП 2.4.3648-20 «Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с разрядными, люминесцентными или светодиодными лампами со спектрами светоизлучения: белый, тепло-белый, естественно-белый. Не допускается в одном помещении использовать разные типы ламп, а также лампы с разным светооизлучением…»******В соответствии с требованиями п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20 «Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.»*****Нарушение устранено.**- п. 2.11.3 - на швабре для уборки в туалете отсутствует маркировка***В соответствии с требованиями п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20 «Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.»*****Нарушение устранено.** - п. 2.5.2, п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20 *-*в помещениях школы и ОДО наблюдаются дефекты отделки стен и потолка (в рекреациях, кабинетах, спортивном зале, ОДО)***В соответствии с требованиями п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20 «Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.»******В соответствии с требованиями п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 «Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибком, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.******В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.*****Нарушение устранено.**- п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20 - Распределение учебной нагрузки в течение недели построено таким образом, что в каждом классе имеется облегченный день. В 1, 3, 5,6,8,9 классах – пятница; во 2 и 4 классах - понедельник и пятница ***В соответствии с требованиями п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20 «При реализации образовательных программ должны соблюдаться следующие санитарно-эпидемиологические требования: …*** ***Образовательная недельная нагрузка распределяется равномерно в течение учебной недели, при этом объем максимально допустимой нагрузки в течение дня составляет:******для обучающихся 1-х классов - не должен превышать 4 уроков и один раз в неделю - 5 уроков, за счет урока физической культуры…******Для предупреждения переутомления в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в среду или в четверг….»*****По адресу Тюменская область, Упоровский район, с. Ингалинское, ул. Школьная, 16**- п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20 - в кабинете химии и биологии частично отсутствует маркировка на учебной мебели.***В соответствии с требованиями п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 «Обучающиеся, воспитанники и отдыхающие обеспечиваются мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Функциональные размеры мебели должны соответствовать обязательным требованиям, установленным техническим регламентом <6>.******Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула….»*****Нарушение устранено.**- п. 7.1.4 СанПиН 2.3./2.4.3590-20 -в холодильнике для хранения суточных проб на момент осмотра +100С***В соответствии с требованиями п. 7.1.4. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «… Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °C до +6 °C….»*****Нарушение устранено.**- п. 3.8. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 ***-*** в складском помещении сухие и влажные показания одинаковые термометра-гигрометра (в колбе отсутствовала вода) – устранено в ходе ПВ.***В соответствии с требованиями п. 3.8. СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в*** [***приложениях N 2***](#Par454) ***и*** [***3***](#Par485) ***к настоящим Правилам).»*****Нарушение устранено.**- п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20- Распределение учебной нагрузки в течение недели построено таким образом, что в каждом классе имеется облегченный день, в основном это понедельник или пятница. ***В соответствии с требованиями п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20 «При реализации образовательных программ должны соблюдаться следующие санитарно-эпидемиологические требования: …*** ***Образовательная недельная нагрузка распределяется равномерно в течение учебной недели, при этом объем максимально допустимой нагрузки в течение дня составляет:******для обучающихся 1-х классов - не должен превышать 4 уроков и один раз в неделю - 5 уроков, за счет урока физической культуры…******Для предупреждения переутомления в течение недели обучающиеся должны иметь облегченный учебный день в среду или в четверг….»*****По адресам: 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. Ингалинское, ул. Школьная, 16; Тюменская область, Упоровский район, с. Липиха, ул. Советская, 10**- п. 1.5. СП 2.4.3648-20 - Согласно представленного списка сотрудников, в МАОУ Суерская СОШ и его структурных подразделениях работает 32 человека. На каждого работающего оформлена личная медицинская книжка установленного образца. На момент осмотра в личной медицинской книжке у Прокопьевой О.А. отсутствует отметка о своевременном прохождении гигиенического обучения; у Лушниковой П.А. (младший воспитатель) - гигиеническое обучение пройдено не по занимаемой должности (обучение пройдено как для студента). ***В соответствии с требованиями п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров <2>, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации <3> и иметь личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.»***- п. 8.1., пп. 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не предоставлены накопительные ведомости, в связи с чем не представилось возможным оценить выполнение норм питания детей.***В соответствии с требованиями п. 8.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:*** ***8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание <19>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в*** [***приложениях N 6***](#Par578) ***-*** [***13***](#Par2112) ***к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.»***- п. 1.8. СП 2.4.3648-20 - исследование параметров микроклимата запланированы 2 раза в год (теплый и холодный период), фактически выполнены однократно в холодный период.***В соответствии с требованиями п. 1.8. СП 2.4.3648-20 «На объектах должен осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов.»***Выявленные нарушения подтверждены протоколами осмотра от 09.10.2024г., Экспертным заключением филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в Заводоуковком городском округе, городе Ялуторовске, Ялуторовском, Упоровском, Юргинском районах от 18.10.2024г. №116-П(У) и противоречат требованиям ст. 11, ст. 17, ст. 24, ст. 28, ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ.При проведении профилактического визита специалистами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в Заводоуковском городском округе, городе Ялуторовске, Ялуторовском, Упоровском, Юргинском районах врачом по общей гигиене Бакулиной Екатериной Петровной, врачом-эпидемиологом Семьяновой Еленой Васильевной была проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза на предмет соответствия (несоответствия) объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг требованиям санитарного законодательства. В результате проведенной санитарно-эпидемиологической экспертизы объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг МАОУ «Суерская СОШ» установлено: Содержание территорииТюменская область, Упоровский район, с. Суерка, ул. Гагарина, 17;Тюменская область, Упоровский район, с. Суерка, ул. 30 лет Победы, 9;Тюменская область, Упоровский район, с. Ингалинское, ул. Школьная, 16;Тюменская область, Упоровский район, с. Липиха, ул. Советская, 10Через собственную территорию не проходят магистральные нефтепроводы, газопроводы и нефтепродуктопроводы, сети инженерно-технического обеспечения, предназначенные для обеспечения населенных пунктов, а также изолированные (транзитные) тепловые сети, которыми непосредственно не осуществляется теплоснабжение объектов. Собственная территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором и зелеными насаждениями, территория содержится в чистоте.Оборудование и содержание учебных/групповых помещений, медицинского кабинета; мебель, соответствие росто-возрастным показателям; соблюдение режима дняНа момент осмотра по всем адресам для осуществления медицинской деятельности собственные медицинские кабинеты не предусмотрены.Медицинское обслуживание осуществляет фельдшерами ФАПов населенных пунктов. Тюменская область, Упоровский район, с. Суерка, ул. Гагарина, 17Для обеспечения учебного процесса предусмотрены общеобразовательные кабинеты, кабинеты информатики, специальные кабинеты (физики, химии).Учебные кабинеты в достаточном количестве оборудованы учебной мебелью, шкафами и учебным пособием, что соответствует п.3.4.14 СП 2.4.3648-20. Учебная мебель дефектов не имеет, выполнена из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п.2.4.3 СП 2.4.3648-20. Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудованы классными досками, что соответствует п.2.4.4. СП 2.4.3648-20. Учебные доски имеют антибликовое покрытие и оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения, что соответствует требованиям п.2.4.4. СП 2.4.3648-20. В кабинетах № 3 и № 5 на момент обследования частично лампы находились в нерабочем состоянии, что не соответствует п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20. В кабинете № 9 цветовая маркировка столов нанесена на переднюю часть парты, что не соответствует п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20.Спортивный зал расположен на первом этаже. При спортивном зале оборудованы помещения для переодевания. Раздевалки оборудованы скамьями и вешалками. Спортивный инвентарь хранится в снарядной при спортивном зале. Используемые спортивные маты, инвентарь и оборудование покрыты материалами, обеспечивающими влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В спортивном зале предусмотрены меры по профилактике травматизма и несчастных случаев: на окнах имеются защитные приспособления (сетка), отопительные приборы ограждены деревянными решетками, на светильниках имеются защитные приспособления.На момент обследования на потолке спортивного зала имеются следы протекания, что не соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20. Уборочный инвентарь хранится упорядочено в помещении для хранения уборочного инвентаря, имеет четкую маркировку. Уборочный инвентарь имеет четкую маркировку, хранится отдельно от другого инвентаря. Тюменская область, Упоровский район, с. Суерка, ул. 30 лет Победы, 9 На момент осмотра в помещениях детского сада имеются множественные дефекты отделки пола, потолка и стен, что не соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20. Игровые оснащены мебелью в соответствии с ростом и возрастом обучающихся детей. Мебель (столы и стулья) обеспечены цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой.Оборудование и инвентарь покрыты материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами.Раздевальная групповой ячейки оборудована шкафами для верхней одежды детей с индивидуальными ячейками, полками для головных уборов и обуви, крючками, скамейками, что соответствует п.3.1.3 СП 2.4.3648-20.Туалетные комнаты оборудованы, раковинами, унитазами, оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазы. Умывальные раковины на момент обследования обеспечены мылом, бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Спальные помещения оборудованы кроватями имеющие твердое ложе. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей.Буфетные обеспеченны подводкой холодной и горячей водой. Буфетные оборудованы шкафами для хранения столовой посуды, раковинами, бумажными полотенцами, жидким мылом, дезинфицирующими средствами. Инструкции по использованию дезинфицирующих средств в месте разведения отсутствуют, что не соответствует п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20. Для персонала выделена отдельно спец одежда (халат и шапочка)Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов, что соответствует требованиям п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20.Смена постельного белья и полотенец осуществляется 1 раз в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Выдача чистого белья исключает его пересечение с грязным.Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях. Игрушки моются ежедневно в конце дня. Тюменская область, Упоровский район, с. Липиха, ул. Советская, 10На момент осмотра парадный вход находится в аварийном состоянии, огорожен сигнальной лентой, вход в здание осуществляется через запасной вход.Для обеспечения учебного процесса предусмотрены общеобразовательные кабинеты, кабинеты информатики, специальные кабинеты (физики, химии).Учебные кабинеты в достаточном количестве оборудованы учебной мебелью, шкафами и учебным пособием, что соответствует п.3.4.14 СП 2.4.3648-20. Учебная мебель дефектов не имеет, выполнена из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п.2.4.3 СП 2.4.3648-20. Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудованы классными досками, что соответствует п.2.4.4. СП 2.4.3648-20. Учебные доски имеют антибликовое покрытие и оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения, что соответствует требованиям п.2.4.4. СП 2.4.3648-20.Спортивный зал расположен на первом этаже. При спортивном зале оборудованы помещения для переодевания. Раздевалки оборудованы скамьями и вешалками. Спортивный инвентарь хранится в снарядной при спортивном зале. Используемые спортивные маты, инвентарь и оборудование покрыты материалами, обеспечивающими влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В спортивном зале предусмотрены меры по профилактике травматизма и несчастных случаев: на окнах имеются защитные приспособления (сетка), отопительные приборы ограждены деревянными решетками, на светильниках имеются защитные приспособления.На момент обследования в холле первого этажа имеются множественные дефекты отделки стен, что не соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20. Уборочный инвентарь хранится упорядочено в помещении для хранения уборочного инвентаря, на момент осмотра имеется уборочный инвентарь без маркировки, что не соответствует требованиям п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20. Уборочный инвентарь имеет четкую маркировку, хранится отдельно от другого инвентаря. Помещения детского сада.Игровые оснащены мебелью в соответствии с ростом и возрастом обучающихся детей. Мебель (столы и стулья) обеспечены цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой.Оборудование и инвентарь покрыты материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами.Раздевальная групповой ячейки оборудована шкафами для верхней одежды детей с индивидуальными ячейками, полками для головных уборов и обуви, крючками, скамейками, что соответствует п.3.1.3 СП 2.4.3648-20.Туалетные комнаты оборудованы, раковинами, унитазами, оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазы. Умывальные раковины на момент обследования обеспечены мылом, бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Спальные помещения оборудованы кроватями имеющие твердое ложе. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей.Буфетные обеспеченны подводкой холодной и горячей водой. Буфетные оборудованы шкафами для хранения столовой посуды, раковинами, бумажными полотенцами, жидким мылом, дезинфицирующими средствами. Инструкции по использованию дезинфицирующих средств в месте разведения имеется. Для персонала выделена отдельно спец одежда (халат и шапочка)Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов, что соответствует требованиям п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20.Смена постельного белья и полотенец осуществляется 1 раз в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Выдача чистого белья исключает его пересечение с грязным.Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях. Игрушки моются ежедневно в конце дня.  На момент осмотра в спальной комнате две лампы находились вне исправном состоянии, что не соответствует п. 2.8.9. СП 2.4.3648-20.Имеются дефекты отделки в игровой комнате стен и потолка, что не соответствует требованиям п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20. Тюменская область, Упоровский район, с. Ингалинское, ул. Школьная, 16Для обеспечения учебного процесса предусмотрены общеобразовательные кабинеты, кабинеты информатики, специальные кабинеты (физики, химии).Учебные кабинеты в достаточном количестве оборудованы учебной мебелью, шкафами и учебным пособием, что соответствует п.3.4.14 СП 2.4.3648-20. Учебная мебель дефектов не имеет, выполнена из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств, что соответствует п.2.4.3 СП 2.4.3648-20. Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудованы классными досками, что соответствует п.2.4.4. СП 2.4.3648-20. Учебные доски имеют антибликовое покрытие и оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения, что соответствует требованиям п.2.4.4. СП 2.4.3648-20. Спортивный зал расположен на первом этаже. При спортивном зале оборудованы помещения для переодевания. Раздевалки оборудованы скамьями и вешалками. Спортивный инвентарь хранится в снарядной при спортивном зале. Используемые спортивные маты, инвентарь и оборудование покрыты материалами, обеспечивающими влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами. В спортивном зале предусмотрены меры по профилактике травматизма и несчастных случаев: на окнах имеются защитные приспособления (сетка), отопительные приборы ограждены деревянными решетками, на светильниках имеются защитные приспособления.Уборочный инвентарь хранится упорядочено в помещении для хранения уборочного инвентаря, имеет четкую маркировку. Уборочный инвентарь имеет четкую маркировку, хранится отдельно от другого инвентаря. Помещения детского сада.Игровые оснащены мебелью в соответствии с ростом и возрастом обучающихся детей. Мебель (столы и стулья) обеспечены цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой.Оборудование и инвентарь покрыты материалами, обеспечивающими их влажную обработку моющими и дезинфицирующими средствами.Раздевальная групповой ячейки оборудована шкафами для верхней одежды детей с индивидуальными ячейками, полками для головных уборов и обуви, крючками, скамейками, что соответствует п.3.1.3 СП 2.4.3648-20.Туалетные комнаты оборудованы, раковинами, унитазами, оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазы. Умывальные раковины на момент обследования обеспечены мылом, бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора. Спальные помещения оборудованы кроватями имеющие твердое ложе. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей.Буфетные обеспеченны подводкой холодной и горячей водой. Буфетные оборудованы шкафами для хранения столовой посуды, раковинами, бумажными полотенцами, жидким мылом, дезинфицирующими средствами. Инструкции по использованию дезинфицирующих средств в месте разведения имеется. Для персонала выделена отдельно спец одежда (халат и шапочка)Санитарно-техническое оборудование исправно и без дефектов, что соответствует требованиям п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20.Смена постельного белья и полотенец осуществляется 1 раз в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Выдача чистого белья исключает его пересечение с грязным.Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях. Игрушки моются ежедневно в конце дня. Наличие медицинских книжек у работников ОУ и своевременность прохождения медицинских осмотров, флюорографии, гигиенического обучения, наличие профилактических прививокТюменская область, Упоровский район, с. Суерка, ул. Гагарина, 17;Тюменская область, Упоровский район, с. Суерка, ул. 30 лет Победы, 9;Тюменская область, Упоровский район, с. Ингалинское, ул. Школьная, 16;Тюменская область, Упоровский район, с. Липиха, ул. Советская, 10Согласно представленного списка сотрудников, в МАОУ Суерская СОШ работает 32 человека, в Суерском детском саду СП МАОУ Суерская СОШ - 16 человек, в Ингалинской СОШ СП МАОУ Суерская СОШ-23 человека; Ингалинском детском саду СП МАОУ Суерская СОШ-10 человек; Липихинская ООШ СП МАОУ Суерская СОШ-13 человек; Липихинский детский сад СП МАОУ Суерская СОШ-4 человека. На каждого работающего оформлена личная медицинская книжка установленного образца. На момент осмотра: - у Прокопьевой О.А. - отсутствует отметка о своевременном прохождении гигиенического обучения, что не соответствует статье 11 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;- у Лушниковой П.А. (младший воспитатель), гигиеническое обучение пройдено не по занимаемой должности (обучение пройдено как для студента), что не соответствует статье 11 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». У остальных сотрудников медицинский осмотр, флюорография пройдены в срок. Отметка о проведении профилактических прививок имеется. Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация педагогическим персоналом пройдено в срок. Наличие утвержденного/согласованного меню; анализ выполнения норм питанияПредставлены:-12-ти дневное меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских общеобразовательных организациях (завтрак). Возрастная категория с 7 до 11 лет №12-ШК-З-3590-20/123 от 10.08.2022г.,-ЭЗ № 22/Д от 30.08.2022г.-12-ти дневное меню приготавливаемых блюд для питания детей в детских общеобразовательных организациях (завтрак). Возрастная категория с 12 лет и старше №12-ШК-З-3590-20/122 от 10.08.2022г.,-ЭЗ № 23/Д от 30.08.2022г.Накопительные ведомости не предоставлены.  Оценка расписания занятий Учащиеся МАОУ «Суерская СОШ» занимаются в одну смену. Занятия начинаются в 8 часов 00 минут. Учебные занятия во всех классах проводится по 5-дневной учебной неделе. Величина недельной образовательной нагрузки (количество учебных занятий) соответствует требованиям.Объем максимальной нагрузки в течение дня составляет: для обучающихся 1 класса – 4 урока и 1 день 5 уроков, за счет урока физической культуры. Для обучающихся 2-4 классов – не более 5 уроков; для обучающихся 5-6 классов – не более 6 уроков, для обучающихся 7-9 классов – не более 7 уроков. Продолжительность урока 40 минут.Продолжительность перемен: после 1 урока 10 минут, после 2, 3 и 4 урока – 20 минут, после 5 и 6 урока-15 минут, что соответствует требованиям п.3.4.16 СП 2.4.3648-20.Распределение учебной нагрузки в течение недели построено таким образом, что в каждом классе имеется облегченный день. В 1, 2, 3,6, 7,8,9,10,11 классах – пятница; в 4,5, классах – понедельник, (согласно СП 2.4.3648-20 облегчённый учебный день должен быть в среду или четверг), что не соответствует требованиям п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20. Учащиеся «Липихинская ООШ» СП МАОУ «Суерская СОШ» занимаются в одну смену. Занятия начинаются в 8 часов 30 минут. Учебные занятия во всех классах проводится по 5-дневной учебной неделе. Величина недельной образовательной нагрузки (количество учебных занятий) соответствует требованиям.Объем максимальной нагрузки в течение дня составляет: для обучающихся 1 класса – 4 урока и 1 день 5 уроков, за счет урока физической культуры. Для обучающихся 2-4 классов – не более 5 уроков; для обучающихся 5-6 классов – не более 6 уроков, для обучающихся 7-9 классов – не более 7 уроков. Продолжительность урока 40 минут.Продолжительность перемен: после 1, 2, 5 и 6 урока по 10 минут, после 3 и 4 урока – 20 минут, что соответствует требованиям п.3.4.16 СП 2.4.3648-20.Распределение учебной нагрузки в течение недели построено таким образом, что в каждом классе имеется облегченный день. В 1, 3, 5,6,8,9 классах – пятница; во 2 и 4 классах -понедельник и пятница, (согласно СП 2.4.3648-20 облегчённый учебный день должен быть в среду или четверг), что не соответствует требованиям п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20. Учащиеся «Ингалинская СОШ» СП МАОУ «Суерская СОШ» занимаются в одну смену. Занятия начинаются в 8 часов 30 минут. Учебные занятия во всех классах проводится по 5-дневной учебной неделе. Величина недельной образовательной нагрузки (количество учебных занятий) соответствует требованиям.Объем максимальной нагрузки в течение дня составляет: для обучающихся 1 класса – 4 урока и 1 день 5 уроков, за счет урока физической культуры. Для обучающихся 2-4 классов – не более 5 уроков; для обучающихся 5-6 классов – не более 6 уроков, для обучающихся 7-9 классов – не более 7 уроков. Продолжительность урока 40 минут.Продолжительность перемен: после 1, 2, 5 и 6 урока по 10 минут, после 3 и 4 урока – 20 минут, что соответствует требованиям п.3.4.16 СП 2.4.3648-20.Распределение учебной нагрузки в течение недели построено таким образом, что в каждом классе имеется облегченный день, в основном это понедельник или пятница, (согласно СП 2.4.3648-20 облегчённый учебный день должен быть в среду или четверг), что не соответствует требованиям п. 3.4.16. СП 2.4.3648-20. Программа производственного контроля, анализ выполнения программы производственного контроля за текущий период 2024г.Представлена программа производственного контроля МАОУ «Суерская средняя общеобразовательная школа», утверждена директором приказ № 113/ОД от 26.05.2021г.Отдельно представлена программа производственного контроля основанная на принципах ХАССП, утверждена директором приказ № 218/1/1ОД от 24.08.2022г.Программа производственного контроля требует актуализации.Лабораторные исследования выполнены в не полном объеме:- исследования готовых блюд выполнены однократно, фактически запланировано двукратно;- исследование почвы/песка проведены однократно, фактически запланировано двукратно;- исследование параметров микроклимата запланированы 2 раза в год (теплый и холодный период), фактически выполнены однократно в холодный период, что не соответствует статье 32 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».ЗАКЛЮЧЕНИЕ: В результате проведенной санитарно - эпидемиологической экспертизы на предмет соответствия (несоответствия) объектов хозяйственной и иной деятельности, работ, услуг обязательным требованиям Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Суерская средняя общеобразовательная школа» по адресам: Тюменская область, Упоровский район, с. Суерка, ул. Гагарина, 17 установлено несоответствие требованиям: -статьи 32, Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения»;-п. 2.4.3, 2.5.3, 2.8.9, 3.4.16 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».По адресу: Тюменская область, Упоровский район, с. Суерка, ул. 30 лет Победы, 9 установлено несоответствие требованиям:-п. 2.5.3, 2.11.6 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».По адресу: Тюменская область, Упоровский район, с. Ингалинское, ул. Школьная, 16 установлено несоответствие требованиям:-п. 3.4.16 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».По адресу: Тюменская область, Упоровский район, с. Липиха, ул. Советская, 10 установлено несоответствие требованиям:-статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения».-п. 2.5.3, 2.8.9, 2.11.3, 3.4.16 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». 10. К настоящему акту прилагаются:1. 1. Протоколы осмотра от 09.10.2024г. с информацией об устранении нарушений
2. 2. Экспертное заключение № 116-П(У) от 18.10.2024г.
3. 3. Предписание об устранении выявленных нарушений № --- от 21.10.2024 г.

(указываются протоколы и иные документы (протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения профилактических мероприятий (даты их составления и реквизиты, предписание об устранении выявленных нарушений, а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований) |  |
| Главный специалист-эксперт Забоева Е.С. |  |  |
| (должность, фамилия, имя, отчество (при наличии), уполномоченного на проведение профилактического мероприятий) |  |  |
|  |  |  |
| Ведущий специалист-эксперт Хорзова Ю.С. |  |  |
| (должность, фамилия, имя, отчество (при наличии), уполномоченного на проведение профилактического мероприятий) |  |  |
|  |  |  |
| С копией акта профилактического визита  ознакомлен /отказался от ознакомления «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ года \_\_\_\_\_\_\_\_\_ час. \_\_\_\_\_\_\_\_\_минут\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (должность, Ф.И.О. законного представителя юридического лица, ИП) |  |

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемого лица или его представителя с актом (дата и время ознакомления)

|  |
| --- |
| Акт направлен в электронном виде \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (адрес электронной почты),в том числе через личный кабинет на специализированном электронном портале« » 2024 года час. минут |

|  |
| --- |
| *Отметка о размещении (дата и учетный номер) сведений о профилактическом визите в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий от 17.09.2024г. №* 72240041000115400548 |
| C:\Documents and Settings\1\Local Settings\Temporary Internet Files\Content.Word\Изображение.jpg*QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии, контрольном (надзорном) мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ*  |