

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 Свердловской области

Территориальный отдел

в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда

адрес: 623102, Свердл. область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4

тел.(3439) 24-52-15

E-mail: mail_11@66.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта

623102, Свердл. область, г. Первоуральск, ул. Вайнера, д. 4

27.10.2017 г.

(дата составления акта)

14 часов 00 минут

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда
юридического лица

На основании распоряжения № 01-01-01-03-11/24499 от 27.09.2017 г. Заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области, заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области О.В. Диконской, была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Шамарская средняя общеобразовательная школа №26", 623010, Свердловская область, Шалинский район, пгт Шамары, Первомайская ул., 31
объекты с указанием адреса (место проведения проверки):

Филиал МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Роцинская средняя общеобразовательная школа"	623016, Свердловская обл., Шалинский район, с. Роца, Первомайская ул., 22
Филиал МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа"	623013, Свердловская обл., Шалинский район, д. Гора, 8 марта ул., 12
Филиал МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Платоновская средняя общеобразовательная школа"	623014, Свердловская обл., Шалинский район, с. Платоново, Советская ул., 21

Дата и время проведения выездной проверки:

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	06.10.2017г.	с 11 ч. 15 мин. по 13 ч. 15 мин.	2 часа 00 минут	Филиал МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа", 623013, Свердловская обл., Шалинский район, д. Гора, 8 марта ул., 12
2.	09.10.2017г.	с 11 ч. 05 мин. по 13 ч. 05 мин.	2 часа 00 минут	Филиал МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Роцинская средняя общеобразовательная школа", 623016, Свердловская обл., Шалинский район, с. Роца, Первомайская ул., 22
3.	09.10.2017г.	с 13 ч. 25 мин. по 15 ч. 00 мин.	1 час 35 минут	Филиал МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Платоновская средняя общеобразовательная школа", 623014, Свердловская обл., Шалинский район, с. Платоново, Советская ул., 21

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней с 02.10.2017г. по 27.10.2017г., в т.ч. выездная – 2 рабочих дня/ 5 часов 35 минут.

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда

О проведении плановой выездной проверки уведомлен(а) посредством получения копии распоряжения от 27.09.2016г. № 01-01-01-03-11/24499 по эл.почте: shamar26@mail.ru в 09ч. 44 мин. 27.09.2017г.

Заверенную печатью копию распоряжения от 27.09.2016г. № 01-01-01-03-11/24499 о проведении плановой выездной проверки получила лично 06.10.2017г. директор Тарасова Ирина Михайловна

Лица, проводившие проверку:

Самигуллина специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда
Татьяна Сергеевна

Бузалева Мария специалист- эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда
 Олегонна

Участвовали в проверке в качестве экспертов, специалистов экспертных организаций, следующие лица: Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда (Аттестат аккредитации органа инспекции RA, RU. 710069 от 28.07.15 г., аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510229 от 13.01.14г. до 17.05.18г.)

Гордеева Ирина Помощник врача по гигиене детей и подростков отдела экспертиз условий обучения и воспитания Филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда
 Ивановна

Мутовкина Елена Инженер отдела экспертиз физических и радиационного фактора Филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда
 Васильевна

При проведении проверки присутствовали:

1. директор МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - Тарасова Ирина Михайловна
2. директор Филиала МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рощинская СОШ" - Вотинков Денис Григорьевич
3. директор Филиала МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная СОШ" - Желтышева Татьяна Александровна
4. директор Филиала МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Платоновская СОШ" - Кузнецова Римма Галимьяновна
5. заместитель директора МКОУ "Шамарская СОШ № 26" по АХЧ - Зверева Екатерина Ильинична

При проведении проверки осуществлялась фотосъемка

фотосъемка, видеосъемка, звукозапись, видеозапись

Камера смартфона Samsung Galaxy Grand Neo GT-I9060, Камера смартфона Micromax E 313

реквизиты используемой техники: наименование, серия, номер

О проведении фотосъемки уведомлена директор школы Тарасова Ирина Михайловна

подпись

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1.	наименование	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "Шамарская средняя общеобразовательная школа № 26"
2.	адрес	623010, Свердловская обл., Шалинский район, пгт Шамары, Первомайская ул., 31
3.	дата регистрации	27.07.1999
4.	ИНН	6657003425
5.	ОКПО	50726682
6.	ОГРН	1026601504214
7.	организационно-правовая форма	Учреждения
8.	вид собственности	Муниципальная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	85.14
11.	группировка предпринимательства	бюджетные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Тарасова Ирина Михайловна, директор
13.	телефон, факс, e-mail	(343 58) 4-15-33, 4-15-32 (факс)

Предмет проверки

№ п/п	наименование НД
1.	Федеральный закон от 26.12.2008 № 294 - ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
2.	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3.	Федеральный закон от 27.12.2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
4.	Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака";
5.	Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
6.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
7.	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
8.	ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
9.	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
10.	ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";
11.	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
12.	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
13.	СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в

	общеобразовательных учреждениях;
14.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
15.	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. С изменениями СанПиН 2.1.4.2496-09;
16.	СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления;
17.	СанПин 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования
18.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
19.	СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» С изменениями по СанПиН 2.3.2. 2888-11;
20.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»;
21.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий;
22.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней;
23.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности;
24.	СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих;
25.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
26.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. С изменениями СП 1.1.2193-07;
27.	СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений;
28.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза;
29.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций;
30.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза;
31.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии;
32.	СП 3.1.2.952-11 Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита;
33.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций;
34.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита;
35.	СП 3.1.2.3113-13 Профилактика столбняка;
36.	СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней;
37.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации;
38.	СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах";
39.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
40.	Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 N 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
41.	Постановление Правительства Российской Федерации от 03.09.2010 г. №681 «Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащий сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде».

Описательная часть

Проводится плановая проверка в отношении: Муниципального казенного общеобразовательного учреждения "Шамарская средняя общеобразовательная школа №26", расположенного по адресу: 623010, Свердловская область, Шалинский район, пгт Шамары, Первомайская ул., 31.

В соответствии с распоряжением №01-01-01-03-11/24499 от 27.09.2017г. законным представителем юридического лица в ходе плановой выездной проверки представлены документы (копии):

- Приказ (решение) о назначении на должность руководителя;
- Должностные инструкции сотрудников;
- Данные по кадровому составу (списочный состав сотрудников с указанием должности и даты приема на работу, штатное расписание);
- Документы (договора, акты выполненных работ, документы оценки заселенности грызунами, членистоногими), подтверждающие проведение работ по дезинсекции и дератизации помещений и территории за 2016г. и истекший период 2017г.;

- Копии личных медицинских книжек сотрудников согласно списочному составу (с данными о прохождении медицинского осмотра, профилактических прививок, гигиенического обучения);
- Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- Копии протоколов лабораторных испытаний, в рамках выполнения программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий за 2016 год и истекший период 2017г.;
- Документы, подтверждающие качество и безопасность используемой продукции (удостоверения о качестве и безопасности на российскую продукцию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия (декларации о соответствии); на используемые моющие и дезинфекционные средства, продукты питания за 2017г.
- Расписание уроков;
- Примерное двухнедельное меню.

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту							
1.	наименование	Филиал МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рошинская средняя общеобразовательная школа"					
2.	адрес	623016, Свердловская область, Шалинский район, с. Роша, Первомайская ул., 22					
3.	ОКВЭД	85 Образование					
4.	ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Вотинов Денис Григорьевич ,директор филиала					
9.	телефон, факс, e-mail	(34358) -49233					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
всего		27	0	123	0	0	0
женщины		21					
подростки 15-17 лет		0					

Описательная часть

Проводится плановая проверка в отношении: Филиала МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рошинская средняя общеобразовательная школа", расположенного по адресу: 623016, Свердловская обл., Шалинский район, с. Роша, Первомайская ул., 22.

Здание общеобразовательной организации размещается в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, метрополитена, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта.

Через территорию общеобразовательной организации не проходят магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения - водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

Территория общеобразовательной организации ограждена забором. На территории общеобразовательной организации выделены следующие зоны: физкультурно-спортивная и хозяйственная. Физкультурно-спортивная зона размещена со стороны спортивного зала.

В хозяйственной зоне располагаются контейнерная площадка с твердым покрытием, огороженная с 3-х сторон, на площадке установлены баки для сбора мусора и пищевых отходов. Вывоз мусора проводится по договору от 09.01.2017г. №23 Индивидуальным предпринимателем Солодов Виктор Александрович. Акты выполненных работ на объекте имеются.

Количество рабочих мест для обучающихся не превышает вместимости общеобразовательной организации, предусмотренной проектом, по которому построено здание.

Вход в здание оборудован тамбуром. Гардероб размещается на первом этаже здания, совмещен для начальных классов и общего среднего образования. Гардероб оснащен вешалками, крючками для одежды, высота крепления которых соответствует росту-возрастным особенностям учащихся.

Обучающиеся начальной общеобразовательной школы обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Для обучающихся основного общего - среднего общего образования организация образовательной деятельности обеспечена по классно-кабинетной системе.

В общеобразовательной организации сформировано 13 классов, средняя наполняемость классов не превышает 25 человек.

Кабинетах химии, физики, оборудованы лаборантскими.

Площадь на одного обучающегося в кабинете с ПЭВМ составляет не менее 4,5 кв.м., что соответствует требованиям санитарных правил.

Спортивный зал размещается на 1 этаже здания. При спортивном зале оборудованы: снарядная, тренерская, раздевальные отдельные для мальчиков и девочек.

В общеобразовательной организации предусмотрен набор помещений для организации питания обучающихся.

Пищеблок с обеденным залом располагается на первом этаже. При обеденном зале установлены 3 умывальные раковины, количество достаточное (1 умывальная раковина на 20 посадочных мест) с подводкой горячей и холодной воды через смесители. У каждой раковины имеются электрополотенце и мыло.

Обеденный зал оборудован обеденными столами, табуретами.

Питание детей осуществляется в школьной столовой. Для обеспечения посадки всех обучающихся в столовой питание детей организовано в 3-4 перемены.

Питьевой режим организован с использованием бутилированной питьевой воды, вода имеет все необходимые документы, подтверждающие ее качество и безопасность (удостоверение о качестве и протоколы лабораторных испытаний). Имеются подносы под стаканы с маркировкой «Чистые» и «Грязные».

Общеобразовательная организация обеспечена питьевой водой, отвечающей требованиям нормативных документов, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протокол лабораторных испытаний от 12.10.2017г. №22002, выданный Первоуральским Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" (аттестат № РОСС. RU. 0001. 510229 от 13.01.2014., действителен до 17.05.2018.); экспертное заключение по результатам лабораторных исследований от 12.10.2017г. №22002, выданное Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда (аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.)).

В образовательной организации разработаны и внедрены процедуры основанные на принципах HACCP.

Пищеблок работает на сырье. Пищеблок имеет следующий набор помещений: склад для хранения сухих продуктов, овощной склад, салатный цех, цех первичной обработки овощей, мясо-рыбный цех, горячий цех, моечная для мытья кухонной и столовой посуды, вспомогательные помещения, туалет.

На 09.10.2017г. пересекаются встречные потоки сырья и готовой продукции, а именно: рыба и мясо сырое обрабатываются на одном столе с рыбой и мясом вареным. Фотоматериал №012.

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

Производственные помещения имеют естественное освещение через оконные проемы.

Искусственное освещение на пищеблоке представлено люминесцентными лампами.

На 09.10.2017г. в овощном складе светильник не оборудован пылевлагозащитной арматурой. Фотоматериал №013.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется шеф-поваром.

На 09.10.2017г. журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется не по установленной санитарными правилами форме, а именно: не указывается час поступления и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, отсутствует подпись ответственного лица. Фотоматериал №014.

На 09.10.2017г. допущен прием пищевых продуктов (крупа пшеничная) без маркировки и (или) нанесения информации, предусмотренной законодательством Российской Федерации, в случае если, такая маркировка и (или) нанесение такой информации обязательны. Фотоматериал №016.

Складское помещение для хранения сухих и сыпучих продуктов, овощей оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Ведется журнал учета температуры и влажности воздуха.

На 09.10.2017г. складское помещение для хранения овощей не оборудовано прибором для измерения влажности воздуха, имеется прибор для измерения температуры воздуха. Фотоматериал №015.

На 09.10.2017г. в овощном складе (температура воздуха склада составляла +14⁰С, Фотоматериал №015) нарушаются условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем, а именно:

- Морковь свежая столовая - хранить при температуре +5⁰С, при относительной влажности воздуха 90-95%;
- Картофель свежий продовольственный - хранить при температуре +5⁰С, при относительной влажности воздуха 90-95%;
- Свекла свежая столовая - хранить при температуре +5⁰С, при относительной влажности воздуха 90-95%;
- Лук репчатый хранить при температуре от +2⁰С +6⁰С, при относительной влажности воздуха 85-95%.
- Капуста белокочанная свежая - хранить при температуре до +3⁰С, при относительной влажности воздуха 85-90%.

На 09.10.2017г. в холодильнике для хранения суточных проб и пищевых продуктов нарушаются условия хранения:

- «Масло крестьянское сладко-сливочное, м.д.ж. 72,5%» (20 штук), установленные предприятием-изготовителем, а именно: температура воздуха холодильника составляла минус 22⁰С, условия хранения «Масло крестьянское сладко-сливочное, м.д.ж. 72,5%» - при температуре плюс (3±2)⁰С - 35 суток, минус (6±3)⁰С – 60 суток, минус (16±2)⁰С – 120 суток. Фотоматериал №017;

- «Сосиски из мяса птицы «Среднеуральские», установленные предприятием-изготовителем, а именно: температура воздуха холодильника составляла плюс 13⁰С, условия хранения «Сосиски из мяса птицы «Среднеуральские» - при температуре от +2⁰С +6⁰С и относительной влажности воздуха 75-78% - 30 суток. Фотоматериал №018.

Контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре +2 - +6⁰С.

Пробы готовой пищи (сосиска отварная и греча отварная), отобранные в ходе проведения проверки соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011. Нарушений требований ТР ТС 024/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013 не выявлено.

На 09.10.2017г. производственный стол в салатном цехе имеет покрытие, не устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Фотоматериал №026.

Количество столовой посуды и приборов достаточное. Используется кухонная посуда из нержавеющей стали и алюминиевая посуда.

Количество кухонной посуды достаточное, посуда промаркирована. Разделочный инвентарь для сырой продукции имеется в достаточном количестве.

На 09.10.2017г. допущено использование столовой посуды со сколами (Фотоматериал №019), разделочных досок с маркировкой «Хлеб», «Р.С.» и «О.В.» с трещинами и механическими повреждениями (Фотоматериал №020), что не допускается санитарными правилами.

Мытье кухонной посуды осуществляется в духсекционной ванне. Мытье столовой посуды осуществляется в трехсекционной ванне. В моечной имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря.

Мытье столовой посуды осуществляется моющим средством «Золушка». Мерная емкость для дозирования моющего средства имеется.

На 09.10.2017г. для уборки обеденного зала отсутствует специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши (при кормлении детей в 3-4 перемены имеется только одна ветошь для мытья столов). Фотоматериал №027.

Производственные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Чистая кухонная и столовая посуда и инвентарь хранятся на стеллажах на высоте не менее 0,5м от пола.

В образовательной организации проводится искусственная С-витаминизация из расчета не менее 60-70 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюда. Данные о витаминизации блюд заносится заведующей производством в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба в прокипяченную посуду.

На 09.10.2017г. суточная проба отобрана не от каждой партии приготовленных блюд, а именно: отсутствует проба «Сосиска отварная». Фотоматериал №021.

На 09.10.2017г. отбор суточных проб осуществляется не в соответствии с рекомендациями Приложения №11 СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно: суточные пробы хранит в холодильнике при температуре +13⁰С (согласно требованиям санитарных правил, суточные пробы хранят при температуре +2-+6⁰С). Фотоматериал №022.

На 09.10.2017г. журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется не по установленной санитарными правилами форме, а именно: оценку качества блюд проводит только шеф-повар (согласно требованиям санитарных правил в состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек). Фотоматериал №023.

Обработка яиц осуществляется в мясо-рыбном цехе, для этих целей имеются промаркированные емкости. Обработка яиц осуществляется дезинфицирующим средством «Хлорамин», в инструкции которого имеется информация о разрешении использования его для этих целей.

Стены в производственных и складском помещениях пищеблока облицованы глазурованной плитой, потолки побелены, полы – плитка.

На 09.10.2017г. стены в овощном складе и помещении для хранения уборочного инвентаря имеют нарушение целостности покрытия в виде трещин на плитке, отслоения плитки и сквозного отверстия на улицу, что затрудняет проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Фотоматериал №024.

На 09.10.2017г. пол в помещениях пищеблока и в обеденном зале имеет дефекты покрытия в виде щелей и механических повреждений, что затрудняет проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Фотоматериал №025.

Остальные поверхности гладкие, без дефектов, что позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Хлеб хранится в шкафу, дверцы которого имеют вентиляционные отверстия. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Для уборки производственных, складских помещений выделен отдельный уборочный инвентарь. Для уборки обеденного зала выделен отдельный уборочный инвентарь с маркировкой.

Шеф-поваром проводится ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений дыхательных путей. Данные заносятся в журнал «Здоровье».

Для переодевания сотрудников имеется отдельное помещение. Работники предприятия обеспечены специальной одеждой в достаточном количестве.

Пищевые отходы с пищеблока хранят в ведре, оборудованном крышкой.

Питание детей осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню для организации питания учащихся МКОУ «Шамарская СОШ №26» на 2017-2018 учебный год (-11 лет, 11-17 лет), утвержденным директором МКОУ «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 28.08.2017г.

На 09.10.2017г. примерное десятидневное меню для организации питания учащихся МКОУ «Шамарская СОШ №26» на 2017-2018 учебный год (-11 лет, 11-17 лет), утвержденное директором МКОУ «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 28.08.2017г., составлено не в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню в соответствии с Приложением № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно: не приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

Примерные меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

При составлении меню учитывается распределение энергетической ценности суточного рациона по отдельным приемам пищи, а именно обед составляет 35% от суточной энергетической ценности.

В меню используются специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами (соль йодированная) и производится витаминизация третьих блюд витамином С.

Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток.

Питания детей соответствует принципам щадящего питания.

Обучающиеся обеспечены в полном объеме набором пищевых продуктов, предусмотренных в суточных наборах, из расчета на одного человека (согласно приложению 8).

Обеденные столы моются горячей водой с добавлением мыльно-содового раствора, после каждого приема пищи. Производственные столы для сырой продукции в конце каждого рабочего дня моют с использованием дезинфицирующего средства «Део-Хлор».

На 09.10.2017г. в Филиале МКОУ "Шамарская СОШ №26" - "Роцинская средняя общеобразовательная школа" на пищеблоке не созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены, а именно: в туалете для сотрудников отсутствуют туалетная бумага, ведро, гигиеническая накладка на унитазе. Фотоматериал №028.

Директор Филиала МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа" контролирует работу школьной столовой и следит за организацией и качеством питания детей, а именно: следит за проведением ежедневных осмотров шеф-поваром сотрудников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей с обязательной регистрацией результатов осмотра в «Журнале здоровья». Так же шеф-повар контролирует проведение витаминизации блюд. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

На каждом этаже размещены туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками с дверями. Количество санитарных узлов и санитарных приборов эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому построено здание. На 09.10.2017г. в санитарных узлах для девочек, расположенных на 1,2 этажах здания, в раздевалке при спортивном зале; в санитарных узлах для мальчиков, расположенных на 2 этаже здания, в раздевалке при спортивном зале санитарно-техническое оборудование находится в неисправном состоянии, а именно: на сливных бочках отсутствуют крышки и ручки слива, что препятствует спуску воды (фотоматериал №10).

На 09.10.2017г. в санитарных узлах для девочек и мальчиков в раздевалках при спортивном зале отсутствуют гигиенические накладки на унитазах (фотоматериал №10).

В общеобразовательной организации выделено отдельное место для хранения всего уборочного инвентаря на 1-м этаже здания.

На 09.10.2017г. в туалете для мальчиков на 1 этаже здания стены имеют дефект покрытия в виде трещин, отслоения пластикового покрытия; в туалетах, расположенных в раздевалках для девочек и мальчиков при спортивном зале, стены имеют дефект покрытия в виде трещин, отсутствия части плитки; в спортивном зале стена имеет дефект покрытия в виде трещин, отслоения краски, подтеков, что затрудняет проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств (фотоматериал №11).

На 09.10.2017г. пол в рекреации на 1 этаже здания, в кабинете химии/географии, в коридоре при входе в спортивный зал имеет дефект покрытия в виде трещин и отслоения линолеума; в спортивном зале пол имеет дефект покрытия в виде отслоения краски (фотоматериал №12).

Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом за партой. На 09.10.2017г. в кабинетах начальных классов (1-го – 4-го) обучающиеся не обеспечены рабочими местами в соответствии с ростом (фотоматериал №8).

На 09.10.2017г. в большинстве учебных классах ученическая мебель (парты, стулья) имеют дефект покрытия в виде нарушения целостности (фотоматериал №9).

Классные доски изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, имеют темно-зеленый или темно-коричневый цвет и антибликовое покрытие. На 09.10.2017г. в кабинете ИЗО/музыки классная доска не имеет лотка для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей (фотоматериал №13).

Кабинеты физики и химии оборудованы специальными демонстрационными столами. Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационные столы установлены на подиуме.

На 09.10.2017г. в кабинетах физики/информатики, химии ученические и демонстрационные столы не оборудованы защитными бортиками по наружному краю (фотоматериал №14).

Кабинет химии оборудован вытяжным шкафом.

На 09.10.2017г. в кабинете физики/информатики 5 рабочих мест пользователей ПЭВМ не обеспечены стульями с подъемно-поворотным механизмом (фотоматериал №15).

В кабинете обслуживающего труда осуществляется обучение навыкам приготовления пищи, кройки и шитья (раздельно по учебным четвертям). В кабинете предусмотрено отдельное место для размещения электроплиты, разделочных столов, мойки для посуды и умывальника. Кабинет оборудован столами для черчения выкроек и

раскря, швейными машинами. Швейные машины установлены напротив окна для прямого (спереди) естественного освещения рабочей поверхности. Аптечка для оказания первой медицинской помощи имеется.

На 09.10.2017г. в кабинете обслуживающего труда, используемого для обучения навыкам приготовления пищи, установлена одногнездная моечная раковина, по санитарным правилам должна быть установлена двухгнездная раковина (фотоматериал №16).

Здание общеобразовательной организации оборудовано системами централизованного отопления и вентиляции. Обследование технического состояния вентиляции проведено 05.09.2017г. Обществом с ограниченной ответственностью Научная Компания «Энергосбережение».

Параметры микроклимата в помещениях общеобразовательной организации соответствуют нормируемым показателям, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (Протокол лабораторных испытаний №7694 от 13.10.2017г., экспертным заключением №7694 от 13.10.2017г., выданные Первоуральским Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510229 от 13.01.14 до 17.05.18). Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты оснащены бытовыми термометрами.

Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреационные - во время уроков.

На момент проведения проверки занятия в физкультурном зале проводятся при открытых окнах, что соответствует требованиям санитарных правил.

Окна в помещениях общеобразовательной организации выполнены из поливинилхлоридных профилей. Для организации проветривания открывается одна секция окон. Плоскость открытия окон должна обеспечивать режим проветривания. На 09.10.2017г. при входе на второй этаж в лестничном пролете, в рекреации 2-го этажа, в учебных кабинетах математики, иностранного языка остекление окон выполнено из составного стеклопакета (фотоматериал №17).

Все учебные помещения имеют естественное освещение. В учебных помещениях светопроемы оборудованы регулируемыми светозащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы).

В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными лампами. В помещениях общеобразовательной организации не используются для общего освещения источники света различной природы излучения.

На 09.10.2017г. в кабинете физики/информатики освещенность искусственная не соответствует нормируемым показателям, а именно: освещенность на классной доске составила 230 ± 21 лк (при нормативе – не менее 300 лк), что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протокол лабораторных испытаний №7695 от 09.10.17г., выданный Первоуральским Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (аттестат № РОСС. RU. 0001. 510229 от 13.01.2014г., действителен до 17.05.2018г.), экспертное заключение по результатам лабораторных измерений (испытаний) №7695 от 09.10.17г., выданное Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда (аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.)).

Коэффициент пульсации в учебных помещениях соответствует нормируемым показателям, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными испытаниями (Протокол лабораторных испытаний №7696 от 13.10.2017г., экспертным заключением №7696 от 13.10.2017г., выданные Первоуральским Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510229 от 13.01.14 до 17.05.18).

Отработанные люминесцентные лампы хранятся в специально выделенном закрытом помещении в оцинкованном контейнере, вывоз отработанных люминесцентных лам проводится по договору от 06.03.2017ш. №33 Обществом с ограниченной ответственностью «Центр безопасности промышленных отходов».

Здание общеобразовательных организаций оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения. Здание обеспечено централизованной подводкой холодной воды, горячее водоснабжение обеспечено за счет водонагревателей накопительного типа.

Для отвода сточных вод используется система локальных очистных сооружений (шамбо). Откачка емкости проводится по договору от 11.01.2017г. №4 ИП Солодов Виктор Александрович.

МКОУ ШГО "Колпаковская СОШ" работает в 1 смену, по пятидневной учебной неделе. Учебные занятия начинаются с 09ч.00мин. Нулевых занятий нет. Продолжительность перемен составляет не менее 10 минут после каждого урока.

Максимально допустимая аудиторная недельная нагрузка соответствует требованиям санитарных правил, а именно: для 1 классов при пятидневной неделе составляет 21 академический час, для 2-4 классов при пятидневной неделе - 24 академических часа, для 5 классов при пятидневной неделе – 31 академический час, для 6 классов при пятидневной неделе – 31 академический час, для 7 классов при пятидневной неделе – 31 академический час, для 8-9 классов при пятидневной неделе – 32 академических часа.

Распределение образовательной нагрузки в течение учебной недели:

- для обучающихся 1 классов – количество уроков в день 4 и один день в неделю – 5 уроков.
- для обучающихся 2-4 классов – не более пяти уроков в день;
- для обучающихся 5-9 классов – не более шести уроков в день.

Для обучающихся первой ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык) чередуются с уроками музыки, труда, физической культуры; для обучающихся второй и третьей ступени образования предметы естественно-математического профиля чередуются с гуманитарными предметами.

В общеобразовательной организации организовано медицинское обслуживание учащихся. Обучающиеся

допускаются к занятиям в общеобразовательной организации после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра.

С целью выявления педикулеза не реже 4 раз в год после каждой каникул и ежемесячно выборочно (четыре-пять классов) медицинский работник проводит осмотры детей. Осмотры (волосистой части головы и одежды) проводят в хорошо освещенном помещении, используя лупу и частые гребни. После каждого осмотра гребень обдают крутым кипятком или протирают 70° раствором спирта.

В общеобразовательной организации работает 27 человек. Представлено 27 личных медицинских книжек. Все личные медицинские книжки установленного образца с данными о прохождении медицинских осмотров. Сотрудники, подлежащие гигиеническому обучению, обучены и аттестованы Первоуральским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

На 09.10.2017г. в личных медицинских книжках сотрудников:

- отсутствует отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации у учителя Вотиновой Е.В. (очередная аттестация сентябрь 2016г.), у уборщика служебных помещений Пыжьяновой Н.М. (очередная аттестация сентябрь 2016г.);

- отсутствуют отметки о прохождении обследования у стоматолога в 2017 году у шеф-повара Кашиной Л.А. (дата последнего обследования 25.03.2016г.);

- отсутствуют отметки о проведении вакцинации против гриппа в 2017г. у учителя Коньковой С.А. (дата последней вакцинации 07.09.2016г.).

Уборку учебных кабинетов проводят согласно представленному графику после окончания каждой смены.

Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах, недоступных для обучающихся.

На 09.10.2017г. дезинфицирующее средство «Део-хлор» используется с нарушением инструкции по его применению, а именно: рабочий раствор «Део-хлор», отобранный на 2 этаже шеолы, не соответствует требованиям инструкции по показателю «массовая доля активного хлора» (дезинфицирующее средство используется в концентрации 0,008%, при норме 0,014-0,017%), что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протокол лабораторных испытаний №21998 от 09.10.2017г., выданный Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации № РОСС.RU. 0001. 510229 от 13.01.2014., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.; экспертным заключением по результатам лабораторных исследований №21998 от 09.10.2017г., выданный Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.)

В помещениях общеобразовательной организации проводится качественная уборка, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протоколы лабораторных испытаний №№7686, 7685 от 12.10.2017г., выданные Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации № РОСС.RU. 0001. 510229 от 13.01.2014., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.; экспертными заключениями по результатам лабораторных исследований №№7686, 7685 от 12.10.2017г., выданные Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.).

В Филиале МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рошинская средняя общеобразовательная школа" имеется Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденная директором И.М. Тарасовой от 26.12.2016г.

На 09.10.2017г. в раздел «Перечень официально изданных санитарных правил» Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г. включены не все нормативные документы в соответствии с осуществляемой деятельностью, а именно:

-Постановление Правительства Российской Федерации от 03.09.2010г. № 681 "Об утверждении правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащий сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, животным, растениям и окружающей среде",

-ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции",

-ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»,

-ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции, ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции,

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию,

-ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.

На 09.10.2017г. в раздел «Перечень официально изданных санитарных правил» Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г. включены утратившие свою юридическую силу документы:

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации», с 2014г. действуют СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»,

- СП 3.1.1381-03 «Профилактика столбняка», с 2013г. действует СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»,

- СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза», с 2013г. действует СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»,
 - СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа», с 2013г. действует СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»,
 - СП 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», с 2014г. действуют СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»,
 - СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии», с 2013г. действует СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».

Санитарно-техническое состояние помещений объекта удовлетворительное. Наличие технических дефектов в стенах, полах, плинтусах, дверных проемов не выявлено.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и членистоногими осуществляются по договорам с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

Производственный лабораторный контроль осуществляется по договорам с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», согласно с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г.

В ходе плановой проверки Первоуральским Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» проведены лабораторные исследования, согласно Программе лабораторных исследований (испытаний) следующих проб: воды питьевой, рабочего раствора дезинфицирующего средства, замеры параметров микроклимата, освещенности, готовых блюд, смывов с объектов окружающей среды.

В ходе проведения плановой выездной проверки на объекте Филиал МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Рощинская средняя общеобразовательная школа", (623016, Свердловская область, Шалинский район, с. Роша, Первомайская ул., 22), выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	2.4.2.2821-10	5.1., 5.3., 5.4., 5.5.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в кабинетах начальных классов (1-го – 4-го) обучающиеся не обеспечены рабочими местами в соответствии с ростом (фотоматериал №8).
2.	2.4.2.2821-10	5.2.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в большинстве учебных классах ученическая мебель (парты, стулья) имеют дефект покрытия в виде нарушения целостности (фотоматериал №9).
3.	2.4.2.2821-10	4.25.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в санитарных узлах для девочек, расположенных на 1,2 этажах здания, в раздевалке при спортивном зале; в санитарных узлах для мальчиков, расположенных на 2 этаже здания, в раздевалке при спортивном зале санитарно-техническое оборудование находится в неисправном состоянии, а именно: на сливных бочках отсутствуют крышки и ручки слива, что препятствует спуску воды (фотоматериал №10).
4.	2.4.2.2821-10	4.25.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в санитарных узлах для девочек и мальчиков в раздевалках при спортивном зале отсутствуют гигиенические наклейки на унитазах (фотоматериал №10).
5.	2.4.2.2821-10	4.28.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в туалете для мальчиков на 1 этаже здания стены имеют дефект покрытия в виде трещин, отслоения пластикового покрытия; в туалетах, расположенных в раздевалках для девочек и мальчиков при спортивном зале, стены имеют дефект покрытия в виде трещин, отсутствия части плитки; в спортивном зале стена имеет дефект покрытия в виде трещин, отслоения краски, подтеков, что затрудняет проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств (фотоматериал №11).
6.	2.4.2.2821-10	4.29.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. пол в рекреации на 1 этаже здания, в кабинете химии/географии, в коридоре при входе в спортивный зал имеет дефект покрытия в виде трещин и отслоения линолеума; в спортивном зале пол имеет дефект покрытия в виде отслоения краски (фотоматериал №12).
7.	2.4.2.2821-10	5.7.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в кабинете ИЗО/музыки классная доска не имеет лотка для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей (фотоматериал №13).
8.	2.4.2.2821-10	5.8.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в кабинетах физики/информатики, химии ученические и демонстрационные столы не оборудованы защитными бортиками по наружному краю (фотоматериал №14).
9.	2.4.2.2821-10	5.9.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в кабинете физики/информатики 5 рабочих мест

	2.2.2/2.4.1340-03	9.6., 10.4., 11.4., 11.6.		пользователей ПЭВМ не обеспечены стульями с подъемно-поворотным механизмом (фотоматериал №15).
10.	2.4.2.2821-10	5.12.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в кабинете обслуживающего труда, используемого для обучения навыкам приготовления пищи, установлена одногнездная моечная раковина, по санитарным правилам должна быть установлена двухгнездная раковина (фотоматериал №16).
11.	2.4.2.2821-10	6.10.	ст.29 п.1	На 09.10.2017г. при входе на второй этаж в лестничном пролете, в рекреации 2-го этажа, в учебных кабинетах математики, иностранного языка остекление окон выполнено из составного стеклопакета (фотоматериал №17).
12.	2.4.2.2821-10	7.2.1., 7.2.4.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в кабинете физики/информатики освещенность искусственная не соответствует нормируемым показателям, а именно: освещенность на классной доске составила 230±21 лк (при нормативе – не менее 300 лк), что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протокол лабораторных испытаний №7695 от 09.10.17г., выданный Первоуральским Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (аттестат № РОСС. RU. 0001. 510229 от 13.01.2014г., действителен до 17.05.2018г.), экспертное заключение по результатам лабораторных измерений (испытаний) №7695 от 09.10.17г., выданное Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда (аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.)).
13.	1.1.1058-01	2.4., 3.1.	ст.32 п.1	На 09.10.2017г. в раздел «Перечень официально изданных санитарных правил» Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г. включены не все нормативные документы в соответствии с осуществляемой деятельностью, а именно отсутствуют: -Постановление Правительства Российской Федерации от 03.09.2010г. № 681 "Об утверждении правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащий сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, животным, растениям и окружающей среде", -ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", -ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", -ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции, ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции, - ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию, -ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
14.	1.1.1058-01	2.6., 3.1.	ст.32 п.1	На 09.10.2017г. в раздел «Перечень официально изданных санитарных правил» Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г. включены утратившие свою юридическую силу документы: - СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации», с 2014г. действуют СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», - СП 3.1.1381-03 «Профилактика столбняка», с 2013г. действует СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка», - СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза», с 2013г.

				действует СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», - СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа», с 2013г. действует СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», - СП 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», с 2014г. действуют СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», - СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии», с 2013г. действует СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».
15.	2.4.2.2821-10 3.5.1378-03	12.3. 2.1., 4.2.1.	ст.29 п.1 ст.12 п.2	На 09.10.2017г. дезинфицирующее средство «Део-хлор» используется с нарушением инструкции по его применению, а именно: рабочий раствор «Део-хлор», отобранный на 2 этаже школы, не соответствует требованиям инструкции по показателю «массовая доля активного хлора» (дезинфицирующее средство используется в концентрации 0,008%, при норме 0,014-0,017%), что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протокол лабораторных испытаний №21998 от 09.10.2017г., выданный Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации № РОСС.RU. 0001. 510229 от 13.01.2014., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.; экспертным заключением по результатам лабораторных исследований №21998 от 09.10.2017г., выданный Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.)
16.	2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01	2.5., 4.10. 8.4.	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. пересекаются встречные потоки сырья и готовой продукции, а именно: рыба и мясо сырое обрабатываются на одном столе с рыбой и мясом вареным. Фотоматериал №012.
17.	2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01	3.7. 4.15	ст.29 п.1	На 09.10.2017г. в овощном складе светильник не оборудован пылевлагозащитной арматурой. Фотоматериал №013.
18.	2.4.5.2409-08	14.5.	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется не по установленной санитарными правилами форме, а именно: не указывается час поступления и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, отсутствует подпись ответственного лица. Фотоматериал №014.
19.	021/2011 2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01 2.3.2.1324-03 3.1/3.2.3146-13 №29 – ФЗ	ст.10 ч.3 ст.10 ч.3 п.7 ст.7 п.1 ст.7 п.6 ст.17. п.7 ст. 17 п. 9 ст. 17 п. 12 ст.13. п.1 8.5., 8.29. 7.11, 7.12 1.6., 3.3.2 5.4. Статья 3	ст.15 п.5 ст.17 п.1	На 09.10.2017г. в овощном складе (температура воздуха склада составляла +14°C, Фотоматериал №015) нарушаются условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем, а именно: - Морковь свежая столовая - хранить при температуре +5°C, при относительной влажности воздуха 90-95%; - Картофель свежий продовольственный - хранить при температуре +5°C, при относительной влажности воздуха 90-95%; - Свекла свежая столовая - хранить при температуре +5°C, при относительной влажности воздуха 90-95%; - Лук репчатый хранить при температуре от +2°C +6°C, при относительной влажности воздуха 85-95%. - Капуста белокочанная свежая - хранить при температуре до +3°C, при относительной влажности воздуха 85-90%. На 09.10.2017г. в холодильнике для хранения суточных проб и пищевых продуктов нарушаются условия хранения: - «Масло крестьянское сладко-сливочное, м.д.ж. 72,5%» (20 штук), установленные предприятием-изготовителем, а именно: температура воздуха холодильника составляла минус 22°C, условия хранения «Масло крестьянское сладко-сливочное, м.д.ж. 72,5%» - при температуре плюс (3±2)°C - 35 суток, минус (6±3)°C – 60 суток, минус (16±2)°C – 120 суток. Фотоматериал №017; - «Сосиски из мяса птицы «Среднеуральские»,

				установленные предприятием-изготовителем, а именно: температура воздуха холодильника составляла плюс 13 ⁰ С, условия хранения «Сосиски из мяса птицы «Среднеуральские» - при температуре от +2 ⁰ С +6 ⁰ С и относительной влажности воздуха 75-78% - 30 суток. Фотоматериал №018.
20.	021/2011 022/2011 2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01 №29 – Ф3	ст.10 ч.3 п.4 ст.10 ч.3 п.12 ст.4 ч.4.1 п.1 ст. 4 ч.4.1 п2 6.26. 7.29 Статья 3	ст.15 п.5 ст.17 п.1	На 09.10.2017г. допущен прием пищевых продуктов (крупа пшеничная) без маркировки и (или) нанесения информации, предусмотренной законодательством Российской Федерации, в случае если, такая маркировка и (или) нанесение такой информации обязательны. Фотоматериал №016.
21.	2.4.5.2409-08	4.14	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. складское помещение для хранения овощей не оборудовано прибором для измерения влажности воздуха, имеется прибор для измерения температуры воздуха. Фотоматериал №015.
22.	2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01	4.12 6.10	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. допущено использование столовой посуды со сколами (Фотоматериал №019), разделочных досок с маркировкой «Хлеб», «Р.С.» и «О.В.» с трещинами и механическими повреждениями (Фотоматериал №020), что не допускается санитарными правилами.
23.	2.4.5.2409-08	14.11	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. суточная проба отобрана не от каждой партии приготовленных блюд, а именно: отсутствует проба «Сосиска отварная». Фотоматериал №021.
24.	2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01	14.11 14.3.	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. отбор суточных проб осуществляется не в соответствии с рекомендациями Приложения №11 СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно: суточные пробы хранит в холодильнике при температуре +13 ⁰ С (согласно требованиям санитарных правил, суточные пробы хранят при температуре +2-+6 ⁰ С). Фотоматериал №022.
25.	2.4.5.2409-08	14.6.	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется не по установленной санитарными правилами форме, а именно: оценку качества блюд проводит только шеф-повар (согласно требованиям санитарных правил в состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек). Фотоматериал №023.
26.	2.4.2.2821-10	4.28	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. стены в овощном складе и помещении для хранения уборочного инвентаря имеют нарушение целостности покрытия в виде трещин на плитке, отслоения плитки и сквозного отверстия на улицу, что затрудняет проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Фотоматериал №024.
27.	2.4.2.2821-10	4.29	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. пол в помещениях пищеблока и в обеденном зале имеет дефекты покрытия в виде щелей и механических повреждений, что затрудняет проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Фотоматериал №025.
28.	2.4.5.2409-08	6.4., 6.10.	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. примерное десятидневное меню для организации питания учащихся МКОУ «Шамарская СОШ №26» на 2017-2018 учебный год (-11 лет, 11-17 лет), утвержденное директором МКОУ «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 28.08.2017г., составлено не в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08), а именно: не приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий.
29.	2.4.5.2409-08	4.5.	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. производственный стол в салатном цехе имеет покрытие, не устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Фотоматериал №026.
30.	2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01	5.3. 5.13, 5.14	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. для уборки обеденного зала отсутствует специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши (при кормлении детей в 3-4 перемены имеется только одна ветошь для мытья столов). Фотоматериал №027.
31.	2.4.5.2409-08	13.1.	ст.29 п.1	На 09.10.2017г. в Филиале МКОУ "Шамарская СОШ №26" -

	2.3.6.1079-01	13.4.		"Роцинская средняя общеобразовательная школа" на пищеблоке не созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены, а именно: в туалете для сотрудников отсутствуют туалетная бумага, ведро, гигиеническая накладка на унитазе. Фотоматериал №028.
32.	2.4.2.2821-10 2.4.5.2409-08 3.1/3.2.3146-13 3.1.2.3117-13 Приказ Минздравсоцраз вития РФ 302н	11.8, 11.9 13.9, 13.10 2.1., 7.1.,7.3. 7.4.,7.6., 8.1., 8.2., 18.1, 18.8 8.3.,11.2 Прил. 3 п.п. 6, 16, 33 Прил. 2 п.15	ст.28 п.1 ст.34 п.1 ст.34 п.3 ст.34 п.5 статья 35 ст.36 п.2	На 09.10.2017г. в личных медицинских книжках сотрудников: - отсутствует <u>отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации</u> у учителя Вотиновой Е.В. (очередная аттестация сентябрь 2016г.), у уборщика служебных помещений Пыжьяновой Н.М. (очередная аттестация сентябрь 2016г.); - отсутствуют отметки о прохождении <u>обследования у стоматолога</u> в 2017 году у шеф-повара Кашиной Л.А. (дата последнего обследования 25.03.2016г.); - отсутствуют <u>отметки о проведении вакцинации против гриппа</u> в 2017г. у учителя Коньковой С.А. (дата последней вакцинации 07.09.2016г.).

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

1. Директор МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - Тарасова Ирина Михайловна;

2. Директор Филиала МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Роцинская СОШ" - Вотинов Денис Григорьевич

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

Приложение № 1 к акту проверки

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	проинспектировано	№ п. прил. 2
1.71.1	1	Морковь свежая столовая	КФХ Кузнецов Петр Афонасьевич	ИП Аристов С.Н.	853 от 18.09.2017	1 кг	30	3	14
1.71.1	2	Картофель свежий продовольственный	КФХ Кузнецов Петр Афонасьевич	ИП Аристов С.Н.	853 от 18.09.2017	1 кг	22	5	14
1.71.1	3	Свекла свежая столовая	КФХ Кузнецов Петр Афонасьевич	ИП Аристов С.Н.	890 от 25.09.2017	1 кг	25	3	14
1.71	4	Лук репчатый	Крестьянское хозяйство "Жибек жолы"	ИП Аристов С.Н.	853 от 18.09.2017	1 кг	30	3	14
1.71	5	Капуста белокочанная свежая	Крестьянское хозяйство "Жибек жолы"	ИП Аристов С.Н.	853 от 18.09.2017	1 кг	22	3	14
1.07	6	Масло крестьянское сладко-сливочное, м.д.ж. 72,5%	ООО "КОРПОРАЦИЯ "БИТУМ"	ИП Аристов С.Н.	917 от 02.10.2017	0.2 кг	290	20	14
1.02.1	7	Сосиски из мяса птицы "Среднеуральские"	ОАО "ПТИЦЕФАБРИКА "СРЕДНЕУРАЛЬСКАЯ"	ООО "Мидас"	7652 от 05.10.2017	1 кг	159	3	14
1.21	8	Крупа пшеничная	ООО "Агропродукт"	ООО "Агропродукт"	2314 от 28.09.2017	1 кг	14	2	4

Приложение № 2 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

№		перечень №№ из прил. 1
	не соответствует требованиям по результатам л/и	
1	безопасности	
2	качества	
3	подлинности (фальсификация)	
	нарушение требований маркировки продукции	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	8
5	с неполной информацией	
6	с недостоверной информацией	
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
	нарушение требований к документам	
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос. регистрации, ветеринарных документов и др.)	
9	без товаро-сопроводительных документов (ТСД)	
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД	
11	недостоверное декларирование продукции	
12	контрафактная продукция	
13	упаковка не соответствует требованиям НД	
14	имеются явные признаки недоброкачества	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
15	сроки годности истекли	

Данные по объекту							
1.	наименование	Филиал МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа"					
2.	адрес	623013, Свердловская область, Шалинский район, д. Гора, 8 марта ул., 12					
3.	ОКВЭД	85.14 Образование среднее общее					
4.	ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Желтышева Татьяна Александровна, директор филиала					
9.	телефон, факс, e-mail	(34358) 43-3-17					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	26	0	127	0	0	0
	женщины	22					
	подростки 15-17 лет	0					

Описательная часть

Проводится плановая проверка в отношении: Филиала МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа", расположенного по адресу: 623013, Свердловская обл., Шалинский район, д. Гора, 8 марта ул., 12.

Здание общеобразовательной организации размещается в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, метрополитена, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта.

Через территорию общеобразовательной организации не проходят магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения - водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

Территория общеобразовательной организации ограждена забором. На территории общеобразовательной организации выделены следующие зоны: физкультурно-спортивная и хозяйственная. Физкультурно-спортивная зона размещена со стороны спортивного зала.

В хозяйственной зоне располагаются контейнерная площадка с твердым покрытием, огороженная с 3-х сторон, на площадке установлены баки для сбора мусора и пищевых отходов. Вывоз мусора проводится по договору от 09.01.2017г. №23 Индивидуальным предпринимателем Солодов Виктор Александрович. Акты выполненных работ на объекте имеются.

Количество рабочих мест для обучающихся не превышает вместимости общеобразовательной организации, предусмотренной проектом, по которому построено здание.

Вход в здание оборудован тамбуром. Гардероб размещается на первом этаже здания, совмещен для начальных классов и общего среднего образования. Гардероб оснащен вешалками, крючками для одежды, высота крепления которых соответствует росту-возрастным особенностям учащихся.

Обучающиеся начальной общеобразовательной школы обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Для обучающихся основного общего - среднего общего образования организация образовательной деятельности обеспечена по классно-кабинетной системе.

В общеобразовательной организации сформировано 12 классов, средняя наполняемость классов не превышает 25 человек.

Кабинетах химии, физики, оборудованы лаборантскими.

Площадь на одного обучающегося в кабинете с ПЭВМ составляет не менее 4,5 кв.м., что соответствует требованиям санитарных правил.

Спортивный зал размещается на 1 этаже здания. При спортивном зале оборудованы: снарядная, тренерская, раздевальные раздельные для мальчиков и девочек.

В общеобразовательной организации предусмотрен набор помещений для организации питания обучающихся.

Пищеблок с обеденным залом располагается на втором этаже. При обеденном зале установлены 3 умывальные раковины, количество достаточное (1 умывальная раковина на 20 посадочных мест) с подводкой горячей и холодной воды через смесители. У каждой раковины имеются электрополотенце и мыло.

Обеденный зал оборудован обеденными столами, скамейками.

Питание детей осуществляется в школьной столовой. Для обеспечения посадки всех обучающихся в столовой питание детей организовано в 3-4 перемены.

Питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды. График смены воды имеется. Имеются подносы под стаканы с маркировкой «Чистые» и «Грязные».

Общеобразовательная организация обеспечена питьевой водой, отвечающей требованиям нормативных документов, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протокол лабораторных испытаний от 09.10.2017г. №21849, выданный Первоуральским Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" (аттестат № РОСС. RU. 0001. 510229 от 13.01.2014., действителен до 17.05.2018.); экспертное заключение по результатам лабораторных исследований от 09.10.2017г. №21849, выданное

Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда (аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.)).

В образовательной организации разработаны и внедрены процедуры основанные на принципах ХАССП.

Пищеблок работает на сырье. Пищеблок имеет следующий набор помещений: склад для хранения сыпучих продуктов и овощей, овощной цех, мясо-рыбный цех, горячий цех, моечная для мытья кухонной и столовой посуды, раздача.

На 06.10.2017г. нарушена последовательность технологических процессов, а именно: пересекаются встречные потоки сырья (рыба сырая, кура сырая, мясо сырое) и готовой продукции (кура вареная), в том числе в овощном цехе (обрабатываются овощи сырые и овощи вареные). Фотоматериал №01.

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

Производственные помещения имеют естественное освещение через оконные проемы.

Искусственное освещение на пищеблоке представлено люминесцентными лампами.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется шеф-поваром.

На 06.10.2017г. журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется не по установленной санитарными правилами форме, а именно: не указывается час поступления и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Фотоматериал №02.

Складское помещение для хранения сухих и сыпучих продуктов, овощей оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Ведется журнал учета температуры и влажности воздуха.

На 06.10.2017г. в складе сыпучих продуктов и овощей (температура воздуха склада составляла +21°C, относительная влажность воздуха 72%, Фотоматериал №03) нарушаются условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем, а именно:

- Морковь свежая столовая - хранить при температуре +5°C, при относительной влажности воздуха 90-95%;
- Картофель свежий продовольственный - хранить при температуре +5°C, при относительной влажности воздуха 90-95%;
- Свекла свежая столовая - хранить при температуре +5°C, при относительной влажности воздуха 90-95%;
- Яблоки свежие - хранить при температуре от +1°C +3°C, при относительной влажности воздуха 85-90%.

На 06.10.2017г. в холодильнике с маркировкой «Кура» нарушаются условия хранения «Масло сладко-сливочное несоленое крестьянское, м.д.ж. 72,5%» (70 штук), установленные предприятием-изготовителем, а именно: температура воздуха склада составляла минус 20°C, условия хранения «Масло сладко-сливочное несоленое крестьянское, м.д.ж. 72,5%» - при температуре (3±2)°C - 35 суток, минус (6±3)°C - 60 суток, минус (16±2)°C - 120 суток. Фотоматериал №04.

Контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре +2 - +6°C.

Пробы готовой пищи (гуляш из говядины и макароны отварные), отобранные в ходе проведения проверки соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011. Нарушений требований ТР ТС 024/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013 не выявлено.

Количество столовой посуды и приборов достаточное. Используется кухонная посуда из нержавеющей стали и алюминиевая посуда.

Количество кухонной посуды достаточное, посуда промаркирована. Разделочный инвентарь для сырой продукции имеется в достаточном количестве.

На 06.10.2017г. допущено использование разделочных досок с маркировкой «О.С.» и «О.В.» с трещинами и механическими повреждениями, что не допускается санитарными правилами. Фотоматериал №05.

Мытье кухонной посуды осуществляется в духсекционной ванне. Мытье столовой посуды осуществляется в трехсекционной ванне. В моечной имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря.

Мытье столовой посуды осуществляется моющим средством AOS. На 06.10.2017г. отсутствует инструкция о правилах мытья посуды с указанием концентрации и объемов применяемого моющего средства AOS, согласно инструкции по применению данного средства. Фотоматериал №06.

На 06.10.2017г. отсутствует мерная емкость для дозирования моющего средства AOS. Фотоматериал №07.

Производственные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Чистая кухонная и столовая посуда и инвентарь хранятся на стеллажах на высоте не менее 0,5м от пола.

В образовательной организации проводится искусственная С-витаминизация из расчета не менее 60-70 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюда. Данные о витаминизации блюд заносятся заведующей производством в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба в прокипяченную посуду. Условия хранения суточных проб соблюдаются. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется по установленной санитарными правилами форме. В состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек.

Обработка яиц осуществляется в овощном цехе, для этих целей имеются промаркированные емкости. Обработка яиц осуществляется дезинфицирующим средством «Хлорамин», в инструкции которого имеется информация о разрешении использования его для этих целей.

На 06.10.2017г. на пищеблоке нарушаются условия хранения дезинфицирующего средства «Хлорамин», а именно: дезинфицирующее средство «Хлорамин» хранят не в герметично закрытой упаковке, что не соответствует

требованиям, указанным на упаковке и представляет опасность для здоровья работников. Фотоматериал №08.

Стены в производственных и складском помещениях пищеблока облицованы глазурованной плитой, потолки побелены, полы – плитка. Все поверхности гладкие, без дефектов, что позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Хлеб хранится в шкафу, дверцы которого имеют вентиляционные отверстия. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

На 06.10.2017г. для уборки производственных, складских помещений выделен один уборочный инвентарь с маркировкой «столовая», а не отдельный инвентарь для каждой группы помещений. Фотоматериал №09. Для уборки обеденного зала выделен отдельный уборочный инвентарь с маркировкой «зал».

Шеф-поваром и сотрудником ФАП проводится ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений дыхательных путей. Данные заносятся в журнал «Здоровье».

Для переодевания сотрудников имеется отдельное помещение. Работники предприятия обеспечены специальной одеждой в достаточном количестве.

На 06.10.2017г. пищевые отходы с пищеблока хранят в ведрах, не оборудованных крышками. Фотоматериал №010.

Питание детей осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню для организации питания учащихся МКОУ «Шамарская СОШ №26» на 2017-2018 учебный год (-11 лет, 11-17 лет), утвержденным директором МКОУ «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 28.08.2017г.

На 06.10.2017г. примерное десятидневное меню для организации питания учащихся МКОУ «Шамарская СОШ №26» на 2017-2018 учебный год (-11 лет, 11-17 лет), утвержденное директором МКОУ «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 28.08.2017г., составлено не в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню в соответствии с Приложением № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно: не приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

Примерные меню содержат информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

При составлении меню учитывается распределение энергетической ценности суточного рациона по отдельным приемам пищи, а именно обед составляет 35% от суточной энергетической ценности.

В меню используются специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами (соль йодированная) и производится витаминизация третьих блюд витамином С.

Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток.

Питания детей соответствует принципам щадящего питания.

Обучающиеся обеспечены в полном объеме набором пищевых продуктов, предусмотренных в суточных наборах, из расчета на одного человека (согласно приложению 8).

Обеденные столы моются горячей водой с добавлением мыльно-содового раствора, после каждого приема пищи. Производственные столы для сырой продукции в конце каждого рабочего дня моют с использованием дезинфицирующего средства «Део-Хлор».

Директор Филиала МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа" контролирует работу школьной столовой и следит за организацией и качеством питания детей, а именно: следит за проведением ежедневных осмотров шеф-поваром и сотрудником ФАП сотрудников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с обязательной регистрацией результатов осмотра в «Журнале здоровья». Так же шеф-повар контролирует проведение витаминизации блюд. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

На каждом этаже размещены туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками с дверями. Количество санитарных узлов и санитарных приборов эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому построено здание. На 06.10.2017г. в туалете для мальчиков на 1-м этаже санитарно-техническое оборудование (1 унитаз) имеет дефект в виде трещины (фотоматериал №1). Унитазы оборудованы сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами.

В общеобразовательной организации выделено отдельное место для хранения всего уборочного инвентаря на 1-м этаже здания. На 06.10.2017г. в помещении для хранения дезинфицирующих средств не осуществляется контроль за температурным режимом. На 06.10.2017г. помещение для обработки уборочного инвентаря не обеспечено горячим водоснабжением (имеется только подводка холодной воды к раковине). На 06.10.2017г. в помещении для хранения уборочного инвентаря, на пищеблоке допущено совместное хранение моющих средств и дезинфицирующих (фотоматериал №7, 011).

На 06.10.2017г. в раздевалке для девочек при спортивном зале стены имеют дефект покрытия в виде трещин и отслоения плитки, что затрудняет проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств (фотоматериал №2).

На 06.10.2017г. в учебных кабинетах химии/физики, иностранного языка, в рекреации 2-го этажа пол имеет дефект покрытия в виде трещин и отслоения линолеума (фотоматериал №3).

Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом за партой. В общеобразовательной организации обучающиеся обеспечены рабочими местами в соответствии с ростом.

На 06.10.2017г. в кабинетах химии/физики, иностранного языка ученическая мебель (парты, стулья) имеет дефект покрытия в виде нарушения целостности (фотоматериал №4).

Классные доски изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, имеют темно-зеленый или темно-коричневый цвет и антибликовое покрытие. Классные доски имеют лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей.

Кабинеты физики и химии оборудованы специальными демонстрационными столами. Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационные столы установлены на подиуме.

На 06.10.2017г. в кабинетах химии/физики ученические и демонстрационные столы не оборудованы защитными бортиками по наружному краю (фотоматериал №5).

Кабинет химии оборудован вытяжным шкафом.

В кабинете информатики рабочие стулья пользователей ПЭВМ оборудованы подъемно-поворотным механизмом, сиденья и спинки стульев регулируются по высоте и углам наклона.

В кабинете обслуживающего труда осуществляется обучение навыкам приготовления пищи, кройки и шитья (раздельно по учебным четвертям). В кабинете предусмотрено отдельное место для размещения электроплиты, разделочных столов, мойки для посуды и умывальника. Кабинет оборудован столами для черчения выкроек и раскроя, швейными машинами. Швейные машины установлены напротив окна для прямого (спереди) естественного освещения рабочей поверхности. Аптечка для оказания первой медицинской помощи имеется. На 06.10.2017г. в кабинете обслуживающего труда, используемого для обучения навыкам приготовления пищи, установлена одногнездная моечная раковина, по санитарным правилам должна быть двухгнездная моечная раковина (фотоматериал №8).

Здание общеобразовательной организации оборудовано системами централизованного отопления и вентиляции. Обследование технического состояния вентиляции проведено 05.09.2017г. Обществом с ограниченной ответственностью Научная Компания «Энергосбережение».

Параметры микроклимата в помещениях общеобразовательной организации соответствуют нормируемым показателям, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (Протокол лабораторных испытаний №7635 от 13.10.2017г., экспертным заключением №7635 от 13.10.2017г., выданные Первоуральским Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510229 от 13.01.14 до 17.05.18). Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты оснащены бытовыми термометрами.

Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреационные - во время уроков.

На момент проведения проверки занятие в физкультурном зале проводится при открытых окнах, что соответствует требованиям санитарных правил.

Окна в помещениях общеобразовательной организации выполнены из поливинилхлоридных профилей. Для организации проветривания открывается одна секция окон. Плоскость открытия окон должна обеспечивать режим проветривания. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Все учебные помещения имеют естественное освещение. В учебных помещениях светопроемы оборудованы регулируемыми светозащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы).

В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными лампами. В помещениях общеобразовательной организации не используются для общего освещения источники света различной природы излучения.

Освещенность искусственная в учебных помещениях соответствует нормируемым показателям, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными испытаниями (Протокол лабораторных испытаний №7636 от 13.10.2017г., экспертным заключением №7636 от 13.10.2017г., выданные Первоуральским Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510229 от 13.01.14 до 17.05.18).

Коэффициент пульсации в учебных помещениях соответствует нормируемым показателям, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными испытаниями (Протокол лабораторных испытаний №7637 от 13.10.2017г., экспертным заключением №7637 от 13.10.2017г., выданные Первоуральским Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510229 от 13.01.14 до 17.05.18).

Отработанные люминесцентные лампы хранятся в специально выделенном закрытом помещении в оцинкованном контейнере, вывоз отработанных люминесцентных лам проводится по договору от 06.03.2017г. №33 Обществом с ограниченной ответственностью «Центр безопасности промышленных отходов».

Здание общеобразовательных организаций оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения. Здание обеспечено централизованной подводкой холодной воды, горячее водоснабжение обеспечено за счет водонагревателей накопительного типа.

Для отвода сточных вод используется система локальных очистных сооружений (шамбо). Откачка емкости проводится по договору от 11.01.2017г. №4 ИП Солодов Виктор Александрович.

МКОУ ШГО "Колпаковская СОШ" работает в 1 смену, по пятидневной учебной неделе. Учебные занятия начинаются с 09ч.00мин. Нулевых занятий нет. Продолжительность перемен составляет не менее 10 минут после каждого урока.

Максимально допустимая аудиторная недельная нагрузка соответствует требованиям санитарных правил, а именно: для 1 классов при пятидневной неделе составляет 21 академический час, для 2-4 классов при пятидневной неделе - 24 академических часа, для 5 классов при пятидневной неделе - 31 академический час, для 6 классов при пятидневной неделе - 31 академический час, для 7 классов при пятидневной неделе - 31 академический час, для 8-9 классов при пятидневной неделе - 32 академических часа.

Распределение образовательной нагрузки в течение учебной недели:

- для обучающихся 1 классов - количество уроков в день 4 и один день в неделю - 5 уроков.
- для обучающихся 2-4 классов - не более пяти уроков в день;
- для обучающихся 5-9 классов - не более шести уроков в день.

Для обучающихся первой ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык) чередуются с уроками музыки, труда, физической культуры; для обучающихся второй и третьей ступени образования предметы естественно-математического профиля чередуются с гуманитарными предметами.

В общеобразовательной организации организовано медицинское обслуживание учащихся. Обучающиеся допускаются к занятиям в общеобразовательной организации после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра.

С целью выявления педикулеза не реже 4 раз в год после каждых каникул и ежемесячно выборочно (четыре-пять классов) медицинский работник проводит осмотры детей. Осмотры (волосистой части головы и одежды) проводят в хорошо освещенном помещении, используя лупу и частые гребни. После каждого осмотра гребень обдают крутым кипятком или протирают 70° раствором спирта.

В общеобразовательной организации работает 26 человек. Представлено 26 личных медицинских книжек. Все личные медицинские книжки установленного образца с данными о прохождении медицинских осмотров. Сотрудники, подлежащие гигиеническому обучению, обучены и аттестованы Первоуральским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

На 06.10.2017г. в личных медицинских книжках сотрудников:

- отсутствуют отметки о прохождении обследования у нарколога и психиатра в 2017 году, в том числе: у сторожа Пономарева Н.П., водителя школьного автобуса Соловьева В.В., учителя Федотовой Н.Н.;
- отсутствует отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации у шеф-повара Осолихиной И.И. (последняя аттестация по специальности сторож 30.11.2016г.), у учителя Федотовой Н.Н. (нет данных о прохождении аттестации);
- отсутствует отметка о прохождении обследования на брюшной тиф при поступлении 21.08.2017г. на работу у шеф-повара Осолихиной И.И.;
- отсутствуют отметки о проведении вакцинации против гриппа в 2017г. у шеф-повара Осолихиной И.И. (дата последней вакцинации 07.09.2016г.);
- отсутствует отметка о проведении ревакцинации против дифтерии и столбняка (каждые 10 лет от момента последней ревакцинации) у учителя Кудиновой Н.И. (дата последней ревакцинации 04.11.2003г.).

Уборку учебных кабинетов проводят согласно представленному графику после окончания каждой смены.

На 06.10.2017г. в рекреации 1-го этажа мебель имеет дефекты в виде нарушения целостности покрытия, что затрудняет проведение уборки влажным способом и способствует возникновению и распространения инфекционных болезней (фотоматериал №6).

Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах, недоступных для обучающихся.

Дезинфицирующее средство «Део-хлор» используется с соблюдением инструкции по его применению, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протокол лабораторных испытаний №21850 от 11.10.2017г., выданный Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации № РОСС.RU. 0001. 510229 от 13.01.2014., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.; экспертным заключением по результатам лабораторных исследований №21850 от 11.10.2017г., выданный Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.).

В помещениях общеобразовательной организации проводится качественная уборка, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протоколы лабораторных испытаний №№7619, 7620 от 10.10.2017г., выданные Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации № РОСС.RU. 0001. 510229 от 13.01.2014., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.; экспертные заключения по результатам лабораторных исследований №№7619, 7620 от 10.10.2017г., выданные Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.).

В Филиале МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа" имеется Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденная директором И.М. Тарасовой от 26.12.2016г.

На 06.10.2017г. в раздел «Перечень официально изданных санитарных правил» Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г. включены не все нормативные документы в соответствии с осуществляемой деятельностью, а именно:

-Постановление Правительства Российской Федерации от 03.09.2010г. № 681 "Об утверждении правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп,

ненадлежащий сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, животным, растениям и окружающей среде",

- ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции",

- ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков",

- ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции, ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции,

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию,

- ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.

На 06.10.2017г. в раздел «Перечень официально изданных санитарных правил» Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г. включены утратившие свою юридическую силу документы:

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации», с 2014г. действуют СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»,

- СП 3.1.1381-03 «Профилактика столбняка», с 2013г. действует СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»,

- СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза», с 2013г. действует СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»,

- СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа», с 2013г. действует СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»,

- СП 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», с 2014г. действуют СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»,

- СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии», с 2013г. действует СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».

Санитарно-техническое состояние помещений объекта удовлетворительное. Наличие технических дефектов в стенах, полах, плинтусах, дверных проемов не выявлено.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и членистоногими осуществляются по договорам с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

Производственный лабораторный контроль осуществляется по договорам с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», согласно с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г.

В ходе плановой проверки Первоуральским Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» проведены лабораторные исследования, согласно Программе лабораторных исследований (испытаний) следующих проб: воды питьевой, рабочего раствора дезинфицирующего средства, замеры параметров микроклимата, освещенности, готовых блюд, смывов с объектов окружающей среды.

В ходе проведения плановой выездной проверки на объекте Филиал МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная средняя общеобразовательная школа", (623013, Свердловская область, Шалинский район, д. Гора, 8 марта ул., 12), выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	2.4.2.2821-10	4.25.	ст.28 п.1	На 06.10.2017г. в туалете для мальчиков на 1-м этаже санитарно-техническое оборудование (1 унитаз) имеет дефект в виде трещины (фотоматериал №1).
2.	2.4.2.2821-10	4.28.	ст.28 п.1	На 06.10.2017г. в раздевалке для девочек при спортивном зале стены имеют дефект покрытия в виде трещин и отслоения плитки, что затрудняет проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств (фотоматериал №2).
3.	2.4.2.2821-10	4.29.	ст.28 п.1	На 06.10.2017г. в учебных кабинетах химии/физики, иностранного языка, в рекреации 2-го этажа пол имеет дефект покрытия в виде трещин и отслоения линолеума (фотоматериал №3).
4.	2.4.2.2821-10	5.2.	ст.28 п.1	На 06.10.2017г. в кабинетах химии/физики, иностранного языка ученическая мебель (парты, стулья) имеет дефект покрытия в виде нарушения целостности (фотоматериал №4).
5.	2.4.2.2821-10	5.8.	ст.28 п.1	На 06.10.2017г. в кабинетах химии/физики ученические и демонстрационные столы не оборудованы защитными бортиками по наружному краю (фотоматериал №5).
6.	2.4.2.2821-10	11.4.	ст.29 п.1	На 06.10.2017г. в рекреации 1-го этажа мебель имеет дефекты в виде нарушения целостности покрытия, что затрудняет проведение уборки влажным способом и способствует возникновению и распространения инфекционных болезней (фотоматериал №6).
	3.1/3.2.3146-13	2.1., 6.1.	ст.28 п.1	

7.	3.5.1378-03	2.9.	ст.28 п.1	На 06.10.2017г. в помещении для хранения уборочного инвентаря, на пищеблоке допущено совместное хранение моющих средств и дезинфицирующих (фотоматериал №7, 011).
8.	2.4.2.2821-10	5.12.	ст.28 п.1	На 06.10.2017г. в кабинете обслуживающего труда, используемого для обучения навыкам приготовления пищи, установлена одногнездная моечная раковина, по санитарным правилам должна быть двухгнездная моечная раковина (фотоматериал №7а).
9.	3.5.1378-03	2.14.	ст.24 п.1	На 06.10.2017г. в помещении для хранения дезинфицирующих средств не осуществляется контроль за температурным режимом.
10.	2.4.2.2821-10	8.1.	ст.28 п.1	На 06.10.2017г. помещение для обработки уборочного инвентаря не обеспечено горячим водоснабжением (имеется только подводка холодной воды к раковине).
11.	1.1.1058-01	2.4., 3.1.	ст.32 п.1 ст.11	На 09.10.2017г. в раздел «Перечень официально изданных санитарных правил» Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г. включены не все нормативные документы в соответствии с осуществляемой деятельностью, а именно отсутствуют: -Постановление Правительства Российской Федерации от 03.09.2010г. № 681 "Об утверждении правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащий сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, животным, растениям и окружающей среде", -ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", -ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», -ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции, ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции, - ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию, -ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
12.	1.1.1058-01	2.6., 3.1.	ст.32 п.1	На 09.10.2017г. в раздел «Перечень официально изданных санитарных правил» Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г. включены утратившие свою юридическую силу документы: - СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации», с 2014г. действуют СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», - СП 3.1.1381-03 «Профилактика столбняка», с 2013г. действует СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка», - СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза», с 2013г. действует СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», - СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа», с 2013г. действует СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», - СП 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», с 2014г. действуют СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», - СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии», с 2013г. действует СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».
13.	2.4.5.2409-08	2.5.	ст.17 п.1	На 06.10.2017г. нарушена последовательность технологических процессов, а именно: пересекаются встречные потоки сырья

				(рыба сырая, кура сырая, мясо сырое) и готовой продукции (кура вареная), в том числе в овощном цехе (обрабатываются овощи сырые и овощи вареные). Фотоматериал №01.
14.	2.4.5.2409-08	14.5.	ст.17 п.1	На 06.10.2017г. журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется не по установленной санитарными правилами форме, а именно: не указывается час поступления и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Фотоматериал №02.
15.	021/2011 2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01 2.3.2.1324-03 3.1/3.2.3146-13 №29 – ФЗ	ст.10 ч.3 ст.10 ч.3 п.7 ст.7 п.1 ст.7 п.6 ст.17. п.7 ст. 17 п. 9 ст. 17 п. 12 ст.13. п.1 8.5., 8.29. 7.11 1.6., 3.3.2 5.4. Статья 3	ст.15 п.5 ст.17 п.1	На 06.10.2017г. в складе сыпучих продуктов и овощей (температура воздуха склада составляла +21 ⁰ С, <u>относительная влажность воздуха 72%</u> , Фотоматериал №03) нарушаются условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем, а именно: - Морковь свежая столовая - хранить при температуре +5 ⁰ С, при относительной влажности воздуха 90-95%; - Картофель свежий продовольственный - хранить при температуре +5 ⁰ С, при относительной влажности воздуха 90-95%; - Свекла свежая столовая - хранить при температуре +5 ⁰ С, при относительной влажности воздуха 90-95%; - Яблоки свежие - хранить при температуре от +1 ⁰ С +3 ⁰ С, при относительной влажности воздуха 85-90%. На 06.10.2017г. в холодильнике с маркировкой «Кура» нарушаются условия хранения «Масло сладко-сливочное несоленое крестьянское, м.д.ж. 72,5%» (70 штук), установленные предприятием-изготовителем, а именно: температура воздуха склада составляла минус 20 ⁰ С, условия хранения «Масло сладко-сливочное несоленое крестьянское, м.д.ж. 72,5%» - при температуре (3±2) ⁰ С - 35 суток, минус (6±3) ⁰ С – 60 суток, минус (16±2) ⁰ С – 120 суток. Фотоматериал №04.
16.	2.4.5.2409-08	4.12	ст.17 п.1	На 06.10.2017г. допущено использование разделочных досок с маркировкой «О.С.» и «О.В.» с трещинами и механическими повреждениями, что не допускается санитарными правилами. Фотоматериал №05.
17.	2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01	5.4., 5.6. 6.21.	ст.17 п.1	На 06.10.2017г. отсутствует инструкция о правилах мытья посуды с указанием концентрации и объемов применяемого моющего средства AOS, согласно инструкции по применению данного средства. Фотоматериал №06.
18.	2.4.5.2409-08	5.7.	ст.17 п.1	На 06.10.2017г. отсутствует мерная емкость для дозирования моющего средства AOS. Фотоматериал №07.
19.	3.5.1378-03	2.1, 2.5, 2.7	ст.29 п.1	На 06.10.2017г. на пищеблоке нарушаются условия хранения дезинфицирующего средства «Хлорамин», а именно: дезинфицирующее средство «Хлорамин» хранят не в герметично закрытой упаковке, что не соответствует требованиям, указанным на упаковке и представляет опасность для здоровья работников. Фотоматериал №08.
20.	2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01	5.21 5.13, 5.14	ст.17 п.1	На 06.10.2017г. для уборки производственных и складских помещений выделен один уборочный инвентарь с маркировкой «столовая», а не отдельный инвентарь для каждой группы помещений. Фотоматериал №09.
21.	2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01	5.20 9.13	ст.17 п.1	На 06.10.2017г. пищевые отходы с пищеблока хранят в ведрах, не оборудованных крышками. Фотоматериал №010.
22.	2.4.5.2409-08	6.4., 6.10.	ст.17 п.1	На 06.10.2017г. примерное десятидневное меню для организации питания учащихся МКОУ «Шамарская СОШ №26» на 2017-2018 учебный год (-11 лет, 11-17 лет), утвержденное директором МКОУ «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 28.08.2017г., составлено не в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08), а именно: не приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий.
23.	2.4.2.2821-10 3.1.2.3113-13 3.1.2.3109-13 2.4.5.2409-08	11.8, 11.9 7.2. 8.1, 8.2. 13.9, 13.10	ст.28 п.1 ст.34 п.1 ст.34 п.3 ст.34 п.5	На 06.10.2017г. в личных медицинских книжках сотрудников: - отсутствуют отметки о прохождении <u>обследования у нарколога и психиатра</u> в 2017 году, в том числе: у сторожа Пономарева Н.П., водителя школьного автобуса Соловьева В.В.,

<p>3.1/3.2.3146-13</p> <p>3.1.2.3117-13 Приказ Минздравсоцраз вития РФ 302н</p>	<p>2.1., 7.1.,7.3. 7.4.,7.6., 8.1., 8.2., 18.1,18.8 8.3.,11.2 Прил. 3 п.п. 6, 16, 33 Прил. 2 п.п.15, 18</p>	<p>статья 35 ст.36 п.2</p>	<p>учителя Федотовой Н.Н.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - отсутствует <u>отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации</u> у шеф-повара Осолихиной И.И. (последняя аттестация по специальности сторож 30.11.2016г.), у учителя Федотовой Н.Н. (нет данных о прохождении аттестации); - отсутствует <u>отметка о прохождении обследования на брюшной тиф</u> при поступлении 21.08.2017г. на работу у шеф-повара Осолихиной И.И.; - отсутствуют <u>отметки о проведении вакцинации против гриппа в 2017г.</u> у шеф-повара Осолихиной И.И. (дата последней вакцинации 07.09.2016г.); - отсутствует <u>отметка о проведении ревакцинации против дифтерии и столбняка (каждые 10 лет от момента последней ревакцинации)</u> у учителя Кудиновой Н.И. (дата последней ревакцинации 04.11.2003г.).
---	---	------------------------------------	--

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

1. Директор МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - Тарасова Ирина Михайловна;
2. Директор Филиала МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Горная СОШ" - Желтышева Татьяна Александровна

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

Приложение № 3 к акту проверки

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	проинспектировано	№ п. прил.2
1.71.1	1	Морковь свежая столовая	КФХ Кузнецов Петр Афонасьевич	ИП Аристов С.Н.	923 от 02.10.2017	1 кг	30	3	14
1.71.1	2	Картофель свежий продовольственный	КФХ Кузнецов Петр Афонасьевич	ИП Аристов С.Н.	923 от 02.10.2017	1 кг	22	5	14
1.71.1	3	Свекла свежая столовая	КФХ Кузнецов Петр Афонасьевич	ИП Аристов С.Н.	923 от 02.10.2017	1 кг	25	3	14
1.71.2	4	Яблоки свежие	ООО "Плодовое"	ИП Аристов С.Н.	923 от 02.10.2017	1 кг	90	6	14
1.07	5	Масло сладко-сливочное несоленое крестьянское, м.д.ж. 72,5%	ООО "Сбытпродсервис"	ИП Аристов С.Н.	875 от 25.09.2017	0.2 кг	290	70	14

Приложение № 4 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

№	перечень №№ из прил. 1	
	не соответствует требованиям по результатам л/и	
1	безопасности	
2	качества	
3	подлинности (фальсификация)	
	нарушение требований маркировки продукции	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	
5	с неполной информацией	
6	с недостоверной информацией	
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
	нарушение требований к документам	
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос.регистрации, ветеринарных документов и др.)	
9	без товаро-сопроводительных документов (ТСД)	
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД	
11	недостоверное декларирование продукции	
12	контрафактная продукция	
13	упаковка не соответствует требованиям НД	
14	имеются явные признаки недоброкачества	1, 2, 3, 4, 5
15	сроки годности истекли	

Данные по объекту							
1.	наименование	Филиал МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Платоновская средняя общеобразовательная школа"					
2.	адрес	623014, Свердловская область, Шалинский район, с. Платоново, Советская ул., 21					
3.	ОКВЭД	85 Образование					
4.	ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)					
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Кузнецова Римма Галимьяновна , директор филиала					
9.	телефон, факс, e-mail	(34358) 46-2-32, 46-2-74					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	всего	28	0	106	0	0	0
	женщины	24					
	подростки 15-17 лет	0					

Описательная часть

Проводится плановая проверка в отношении: Филиала МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - " Платоновская средняя общеобразовательная школа ", расположенного по адресу: 623014, Свердловская обл., Шалинский район, с. Платоново, Советская ул., 21.

Здание общеобразовательной организации размещается в зоне жилой застройки, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, санитарных разрывов, гаражей, автостоянок, автомагистралей, метрополитена, маршрутов взлета и посадки воздушного транспорта.

Через территорию общеобразовательной организации не проходят магистральные инженерные коммуникации городского (сельского) назначения - водоснабжения, канализации, теплоснабжения, энергоснабжения.

Территория общеобразовательной организации ограждена забором. На территории общеобразовательной организации выделены следующие зоны: физкультурно-спортивная и хозяйственная. Физкультурно-спортивная зона размещена со стороны спортивного зала.

В хозяйственной зоне располагаются контейнерная площадка с твердым покрытием, огороженная с 3-х сторон, на площадке установлены баки для сбора мусора и пищевых отходов. Вывоз мусора проводится по договору от 09.01.2017г. №23 Индивидуальным предпринимателем Солодов Виктор Александрович. Акты выполненных работ на объекте имеются.

Количество рабочих мест для обучающихся не превышает вместимости общеобразовательной организации, предусмотренной проектом, по которому построено здание.

Вход в здание оборудован тамбуром. Гардероб размещается на первом этаже здания, совмещен для начальных классов и общего среднего образования. Гардероб оснащен вешалками, крючками для одежды, высота крепления которых соответствует росту-возрастным особенностям учащихся.

Обучающиеся начальной общеобразовательной школы обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Для обучающихся основного общего - среднего общего образования организация образовательной деятельности обеспечена по классно-кабинетной системе.

В общеобразовательной организации сформировано 11 классов, средняя наполняемость классов не превышает 25 человек.

Кабинетах химии, физики, оборудованы лаборантскими.

Площадь на одного обучающегося в кабинете с ПЭВМ составляет не менее 4,5 кв.м., что соответствует требованиям санитарных правил.

Спортивный зал размещается на 1 этаже здания. При спортивном зале оборудованы: спортивная, тренерская, раздевалки отдельные для мальчиков и девочек, туалеты.

В общеобразовательной организации предусмотрен набор помещений для организации питания обучающихся.

Пищеблок с обеденным залом располагается на первом этаже. При обеденном зале установлены 3 умывальные раковины, количество достаточное (1 умывальная раковина на 20 посадочных мест) с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

На 09.10.2017г. 2 из 3 умывальных раковин перед обеденным залом не оборудованы мылом. Фотоматериал №029. Электрополотенца и бумажные полотенца имеются.

Обеденный зал оборудован обеденными столами, стульями.

Питание детей осуществляется в школьной столовой. Для обеспечения посадки всех обучающихся в столовой питание детей организовано в 2 перемены.

Питьевой режим организован с использованием бутилированной питьевой воды, вода имеет все необходимые документы, подтверждающие ее качество и безопасность (удостоверение о качестве и протоколы лабораторных испытаний). Имеются подносы под стаканы с маркировкой «Чистые» и «Грязные».

Общеобразовательная организация обеспечена питьевой водой, отвечающей требованиям нормативных документов, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протокол

лабораторных испытаний от 12.10.2017г. №22003, выданный Первоуральским Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" (аттестат № РОСС. RU. 0001. 510229 от 13.01.2014., действителен до 17.05.2018.); экспертное заключение по результатам лабораторных исследований от 12.10.2017г. №22003, выданное Филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области" в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда (аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.).

В образовательной организации разработаны и внедрены процедуры основанные на принципах ХАССР.

Пищеблок работает на сырье. Пищеблок имеет следующий набор помещений: помещение для хранения и нарезки хлеба, гардероб для сотрудников, склад для хранения сухих продуктов, овощной склад, цех сырой продукции, овощной цех, мясо-рыбный цех, горячий цех, моечная для мытья кухонной посуды, моечная для мытья столовой посуды, вспомогательные помещения, туалет.

Последовательность технологических процессов соблюдена, встречные потоки сырья и готовой продукции исключены.

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки и обслуживания.

Производственные помещения имеют естественное освещение через оконные проемы.

Искусственное освещение на пищеблоке представлено люминесцентными лампами.

На 09.10.2017г. в гардеробе для сотрудников светильник не оборудован пылевлагозащитной арматурой. Фотоматериал №030.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется шеф-поваром.

На 09.10.2017г. журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется не по установленной санитарными правилами форме, а именно: не указывается час поступления и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Фотоматериал №031.

На 09.10.2017г. допущен прием пищевых продуктов (мука «Белый терем») без маркировки и (или) нанесения информации, предусмотренной законодательством Российской Федерации, в случае если, такая маркировка и (или) нанесение такой информации обязательны. Фотоматериал №032.

Складское помещение для хранения сухих и сыпучих продуктов, овощей оборудовано прибором для измерения температуры и влажности воздуха. Ведется журнал учета температуры и влажности воздуха.

На 09.10.2017г. в холодильнике для хранения фруктов (температура воздуха составляла плюс 0,1⁰С. Фотоматериал №033) нарушаются условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем, а именно:

- Яблоки свежие - хранить при температуре от +1⁰С до +3⁰С , при относительной влажности воздуха 85-90%;
- Лимоны свежие - хранить при температуре от +2⁰С, при относительной влажности воздуха 85-90%.

На 09.10.2017г. нарушаются условия хранения пищевых продуктов «Сосиски из мяса птицы «Среднеуральские», установленные предприятием-изготовителем, а именно: температура воздуха холодильника составляла плюс 1,3⁰С, условия хранения «Сосиски из мяса птицы «Среднеуральские» - при температуре от +2⁰С +6⁰С и относительной влажности воздуха 75-78% - 30 суток. Фотоматериал №034.

На 09.10.2017г. в холодильнике для хранения овощей (температура воздуха составляла 0⁰С, Фотоматериал №035) нарушаются условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем, а именно:

- Морковь свежая столовая - хранить при температуре +5⁰С, при относительной влажности воздуха 90-95%;
- Картофель свежий продовольственный - хранить при температуре +5⁰С, при относительной влажности воздуха 90-95%;
- Свекла свежая столовая - хранить при температуре +5⁰С, при относительной влажности воздуха 90-95%;
- Капуста белокочанная свежая - хранить при температуре до +3⁰С, при относительной влажности воздуха 85-90%.

Контроль за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре +2 - +6⁰С.

Пробы готовой пищи (сосиска отварная и греча отварная), отобранные в ходе проведения проверки соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011. Нарушений требований ТР ТС 024/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013 не выявлено.

Количество столовой посуды и приборов достаточное. Используется кухонная посуда из нержавеющей стали и алюминиевая посуда.

На 09.10.2017г. допущено хранение столовых приборов ручками вниз (согласно требованиям санитарных правил столовые приборы хранят ручками вверх). Фотоматериал №036.

Количество кухонной посуды достаточное, посуда промаркирована. Разделочный инвентарь для сырой продукции имеется в достаточном количестве.

На 09.10.2017г. стеллаж для хранения кухонной посуды имеет высоту от пола менее 15 см. Фотоматериал №037.

На 09.10.2017г. допущено использование столовой посуды со сколами (Фотоматериал №038), разделочных досок с маркировкой «Хлеб» и «Зелень» с трещинами и механическими повреждениями (Фотоматериал №039), что не допускается санитарными правилами.

Мытье кухонной посуды осуществляется в духсекционной ванне. Для мытья столовой посуды имеется посудомоечная машина. В моечной имеются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря.

Мытье кухонной посуды осуществляется моющим средством «Золушка». Мерная емкость для дозирования

моющего средства имеется.

Производственные ванны присоединены к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

Чистая кухонная и столовая посуда и инвентарь хранятся на стеллажах на высоте не менее 0,5м от пола.

В образовательной организации проводится искусственная С-витаминизация из расчета не менее 60-70 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо. Данные о витаминизации блюд заносятся заведующей производством в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба в прокипяченную посуду. Условия хранения суточных проб соблюдены, суточные пробы хранят в холодильнике при температуре +6⁰С.

На 09.10.2017г. журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется не по установленной санитарными правилами форме, а именно: не указывается час изготовления блюда, оценку качества блюд проводят 2 человека (согласно требованиям санитарных правил в состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек). Фотоматериал №040.

Обработка яиц осуществляется в цехе сырой продукции, для этих целей имеются промаркированные емкости. Обработка яиц осуществляется дезинфицирующим средством «Хлорамин», в инструкции которого имеется информация о разрешении использования его для этих целей.

Стены в производственных и складском помещениях пищеблока облицованы глазурованной плитой, потолки побелены, полы – плитка.

На 09.10.2017г. потолок в сойке столовой посуды имеет нарушение целостности покрытия в виде подтеков, что затрудняет проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Фотоматериал №041.

Остальные поверхности гладкие, без дефектов, что позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию. Пол во всех помещениях пищеблока без щелей и механических повреждений.

Хлеб хранится в шкафу, дверцы которого имеют вентиляционные отверстия. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Для уборки производственных, складских помещений выделен отдельный уборочный инвентарь. Для уборки обеденного зала выделен отдельный уборочный инвентарь с маркировкой.

Шеф-поваром проводится ежедневный осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений дыхательных путей. Данные заносятся в журнал «Здоровье».

Для переодевания сотрудников имеется отдельное помещение. Работники предприятия обеспечены специальной одеждой в достаточном количестве.

Пищевые отходы с пищеблока хранят в ведре, оборудованном крышкой.

Питание детей осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню для организации питания учащихся МКОУ «Шамарская СОШ №26» на 2017-2018 учебный год (-11 лет, 11-17 лет), утвержденным директором МКОУ «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 28.08.2017г.

На 09.10.2017г. примерное десятидневное меню для организации питания учащихся МКОУ «Шамарская СОШ №26» на 2017-2018 учебный год (-11 лет, 11-17 лет), утвержденное директором МКОУ «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 28.08.2017г., составлено не в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню в соответствии с Приложением № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно: не приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий.

Фактический рацион питания соответствует утвержденному меню.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

Примерные меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

При составлении меню учитывается распределение энергетической ценности суточного рациона по отдельным приемам пищи, а именно обед составляет 35% от суточной энергетической ценности.

В меню используются специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами (соль йодированная) и производится витаминизация третьих блюд витамином С.

Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток.

Питания детей соответствует принципам щадящего питания.

Обучающиеся обеспечены в полном объеме набором пищевых продуктов, предусмотренных в суточных наборах, из расчета на одного человека (согласно приложению 8).

Обеденные столы моются горячей водой с добавлением мыльно-содового раствора, после каждого приема пищи. Производственные столы для сырой продукции в конце каждого рабочего дня моют с использованием дезинфицирующего средства «Део-Хлор».

На 09.10.2017г. дезинфицирующее средство "Део-хлор" используется с нарушением инструкции по его применению, а именно: проба рабочего раствора «Део-хлор» 0,015%, отобранная на пищеблоке не соответствует требованиям инструкции №24/12 по показателю «массовая доля активного хлора» (дезинфицирующее средство используется в концентрации 0,011%, при норме 0,014-0,017%), что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протокол лабораторных испытаний №22000 от 10.10.2017г., выданный Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации

№ РОСС.RU. 0001. 510229 от 13.01.2014., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.; экспертное заключение по результатам лабораторных исследований №22000 от 10.10.2017г., выданное Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.)

Директор Филиала МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - " Платоновская средняя общеобразовательная школа" контролирует работу школьной столовой и следит за организацией и качеством питания детей, а именно: следит за проведением ежедневных осмотров шеф-поваром сотрудников столовой на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а так же ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей с обязательной регистрацией результатов осмотра в «Журнале здоровья». Так же шеф-повар контролирует проведение витаминизации блюд. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

На каждом этаже размещены туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками с дверями. Количество санитарных узлов и санитарных приборов эксплуатируется в соответствии с проектом, по которому построено здание. В санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги; рядом с умывальными раковинами размещены электро- или бумажные полотенца, мыло. Санитарно-техническое оборудование исправным, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы оборудуют сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами.

В общеобразовательной организации выделено отдельное место для хранения уборочного инвентаря на 2-м этаже здания. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов имеет сигнальную красную маркировку и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

В помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского назначения установлены умывальные раковины. На 09.10.2017г. в кабинете начальных классов №4 рядом с умывальной раковиной отсутствует мыло (фотоматериал №19).

Потолки и стены всех помещений гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибом и допускающие проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств.

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

Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом за партой в соответствии с ростом.

На 09.10.2017г. в кабинете физики ученическая мебель (парты) имеют дефект покрытия в виде нарушения целостности (фотоматериал №22).

Для подбора учебной мебели соответственно росту обучающихся проведена ее цветовая маркировка, которая нанесена на видимую боковую наружную поверхность стола и стула в виде круга.

Классные доски изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, имеют темно-зеленый или темно-коричневый цвет и антибликовое покрытие. Классные доски имеют лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей.

Кабинеты физики и химии оборудованы специальными демонстрационными столами. Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационные столы установлены на подиуме.

На 09.10.2017г. в кабинете физики у 4-х ученических столов из 7-ми отсутствуют защитные бортики по наружному краю (фотоматериал №21).

Кабинет химии оборудован вытяжным шкафом.

В кабинете информатики рабочие места пользователей ПЭВМ оборудованы стульями с подъемно-поворотным механизмом.

В кабинете обслуживающего труда осуществляется обучение навыкам приготовления пищи, кройки и шитья (раздельно по учебным четвертям). В кабинете предусмотрено отдельное место для размещения электроплиты, разделочных столов, мойки для посуды и умывальника. Кабинет оборудован столами для черчения выкроек и раскроя, швейными машинами. Швейные машины установлены напротив окна для прямого (спереди) естественного освещения рабочей поверхности. Аптечка для оказания первой медицинской помощи имеется.

На 09.10.2017г. в кабинете обслуживающего труда, используемого для обучения навыкам приготовления пищи, установлена одногнездная моечная раковина, по санитарным правилам должна быть установлена двухгнездная раковина (фотоматериал №18).

Здание общеобразовательной организации оборудовано системами централизованного отопления и вентиляции. Обследование технического состояния вентиляции проведено 05.09.2017г. Обществом с ограниченной ответственностью Научная Компания «Энергосбережение».

Параметры микроклимата в помещениях общеобразовательной организации соответствуют нормируемым показателям, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (Протокол лабораторных испытаний №7697 от 13.10.2017г., экспертным заключением №7697 от 13.10.2017г., выданные Первоуральским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510229 от 13.01.14 до 17.05.18). Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты оснащены бытовыми термометрами.

Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреационные - во время уроков.

На момент проведения проверки занятие в физкультурном зале проводится при открытых окнах, что соответствует требованиям санитарных правил.

Окна в помещениях общеобразовательной организации выполнены из поливинилхлоридных профилей. Для

организации проветривания открывается одна секция окон. Плоскость открытия окон обеспечивает режим проветривания. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

Все учебные помещения имеют естественное освещение. В учебных помещениях светопроемы оборудованы регулируемыми светозащитными устройствами (подъемно-поворотные жалюзи, тканевые шторы).

На 09.10.2017г. в кабинетах начальных классов №3, №4 допущено размещение цветов на подоконнике, по санитарным правилам для рационального использования дневного света и равномерного освещения учебных помещений цветы размещают в переносных цветочницах или подвесных кашпо (фотоматериал №20).

В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными лампами. В помещениях общеобразовательной организации не используются для общего освещения источники света различной природы излучения.

На 09.10.2017г. в кабинете математики не проведена своевременная очистка осветительной арматуры светильников (фотоматериал №23).

В учебных классах освещенность искусственная соответствует нормируемым показателям, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протокол лабораторных испытаний №7698 от 13.10.17г., выданный Первоуральским Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» (аттестат № РОСС. RU. 0001. 510229 от 13.01.2014г., действителен до 17.05.2018г.), экспертное заключение по результатам лабораторных измерений (испытаний) №7698 от 13.10.17г., выданное Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в городе Первоуральск, Шалинском, Нижнесергинском районах и городе Ревда (аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.)).

Коэффициент пульсации в учебных помещениях соответствует нормируемым показателям, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными испытаниями (Протокол лабораторных испытаний №7699 от 13.10.2017г., экспертным заключением №7699 от 13.10.2017г., выданные Первоуральским Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.510229 от 13.01.14 до 17.05.18).

Отработанные люминесцентные лампы хранятся в специально выделенном закрытом помещении в оцинкованном контейнере, вывоз отработанных люминесцентных лам проводится по договору от 06.03.2017ш. №33 Обществом с ограниченной ответственностью «Центр безопасности промышленных отходов».

Здание общеобразовательных организаций оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения. Здание обеспечено централизованной подводкой холодной воды, горячее водоснабжение обеспечено за счет водонагревателей накопительного типа.

Для отвода сточных вод используется система локальных очистных сооружений (шамбо). Откачка емкости проводится по договору от 11.01.2017г. №4 ИП Солодов Виктор Александрович.

МКОУ ШГО "Колпаковская СОШ " работает в 1 смену, по пятидневной учебной неделе. Учебные занятия начинаются с 09ч.00мин. Нулевых занятий нет. Продолжительность перемен составляет не менее 10 минут после каждого урока.

Максимально допустимая аудиторная недельная нагрузка соответствует требованиям санитарных правил, а именно: для 1 классов при пятидневной неделе составляет 21 академический час, для 2-4 классов при пятидневной неделе - 24 академических часа, для 5 классов при пятидневной неделе – 31 академический час, для 6 классов при пятидневной неделе – 31 академический час, для 7 классов при пятидневной неделе – 31 академический час, для 8-9 классов при пятидневной неделе – 32 академических часа.

Распределение образовательной нагрузки в течение учебной недели:

- для обучающихся 1 классов – количество уроков в день 4 и один день в неделю – 5 уроков.
- для обучающихся 2-4 классов – не более пяти уроков в день;
- для обучающихся 5-9 классов – не более шести уроков в день.

Для обучающихся первой ступени образования основные предметы (математика, русский и иностранный язык) чередуются с уроками музыки, труда, физической культуры; для обучающихся второй и третьей ступени образования предметы естественно-математического профиля чередуются с гуманитарными предметами.

В общеобразовательной организации организовано медицинское обслуживание учащихся. Обучающиеся допускаются к занятиям в общеобразовательной организации после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра.

С целью выявления педикулеза не реже 4 раз в год после каждых каникул и ежемесячно выборочно (четыре-пять классов) медицинский работник проводит осмотры детей. Осмотры (волосистой части головы и одежды) проводят в хорошо освещенном помещении, используя лупу и частые гребни. После каждого осмотра гребень обдают крутым кипятком или протирают 70° раствором спирта.

В общеобразовательной организации работает 28 человек. Представлено 28 личных медицинских книжек. Сотрудники, подлежащие гигиеническому обучению, обучены и аттестованы Первоуральским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

На 09.10.2017г. рабочий Кирыков Г.Л. имеет личную медицинскую книжку не установленного образца (согласно Приказу № 402 от 20.05.2005г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»), а именно: отсутствует круглая голограмма.

На 09.10.2017г. в личных медицинских книжках сотрудников:

- отсутствует отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации у учителя Чирковой М.Ф. (очередная аттестация сентябрь 2016г.), у учителя Муллиной М.В. (очередная аттестация сентябрь 2016г.);

- отсутствуют отметки о проведении вакцинации против гриппа в 2017г. у учителя Гусельникова О.М. (дата

последней вакцинации 19.11.2012г.), у учителя Муллиной М.В. (дата последней вакцинации 03.10.2014г.), у учителя Олюниной А.А. (нет данных о вакцинации), у учителя Паластрова Т.Г. (дата последней вакцинации 01.09.2016г. у повара Семышевой И.В. (дата последней вакцинации 20.11.2012г.), у уборщика Мясниковой Н.Н. (нет данных о вакцинации), у сторожа Солодова В.А. (дата последней вакцинации 01.09.2016г.);

- отсутствует отметка о проведении ревакцинации против кори (взрослые от 36 до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска, привитые однократно) у уборщика Мясниковой Н.Н. (дата вакцинации 28.02.2007г.).

Уборку учебных кабинетов проводят согласно представленному графику после окончания каждой смены.

Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах, недоступных для обучающихся.

На 09.10.2017г. дезинфицирующее средство «Део-хлор» используется с нарушением инструкции по его применению, а именно: рабочий раствор «Део-хлор», отобранный на 1 этаже школы, не соответствует требованиям инструкции по показателю «массовая доля активного хлора» (дезинфицирующее средство используется в концентрации 0,011%, при норме 0,014-0,017%), что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протокол лабораторных испытаний №22001 от 09.10.2017г., выданный Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации № РОСС.RU. 0001. 510229 от 13.01.2014., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.; экспертным заключением по результатам лабораторных исследований №22001 от 09.10.2017г., выданный Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.)

В помещениях общеобразовательной организации проводится качественная уборка, что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протоколы лабораторных испытаний №№7687, 7688 от 12.10.2017г., выданные Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации № РОСС.RU. 0001. 510229 от 13.01.2014., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.; экспертными заключениями по результатам лабораторных исследований №№7687, 7688 от 12.10.2017г., выданные Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.).

В Филиале МКОУ «Шамарская СОШ № 26» - «Платоновская средняя общеобразовательная школа» имеется Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, утвержденная директором И.М. Тарасовой от 26.12.2016г.

На 09.10.2017г. в раздел «Перечень официально изданных санитарных правил» Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г. включены не все нормативные документы в соответствии с осуществляемой деятельностью, а именно:

- Постановление Правительства Российской Федерации от 03.09.2010г. № 681 "Об утверждении правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащий сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, животным, растениям и окружающей среде",

- ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции",

- ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков",

- ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции, ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции,

- ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию,

- ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.

На 09.10.2017г. в раздел «Перечень официально изданных санитарных правил» Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г. включены утратившие свою юридическую силу документы:

- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации», с 2014г. действуют СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»,

- СП 3.1.1381-03 «Профилактика столбняка», с 2013г. действует СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»,

- СП 3.1.1295-03 «Профилактика туберкулеза», с 2013г. действует СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»,

- СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа», с 2013г. действует СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»,

- СП 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», с 2014г. действуют СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»,

- СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии», с 2013г. действует СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».

Санитарно-техническое состояние помещений объекта удовлетворительное. Наличие технических дефектов в стенах, полах, плинтусах, дверных проемов не выявлено.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и членистоногими осуществляются по договорам с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области».

Производственный лабораторный контроль осуществляется по договорам с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», согласно с Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г.

В ходе плановой проверки Первоуральским Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» проведены лабораторные исследования, согласно Программе лабораторных исследований (испытаний) следующих проб: воды питьевой, рабочего раствора дезинфицирующего средства, замеры параметров микроклимата, освещенности, готовых блюд, смывов с объектов окружающей среды.

В ходе проведения плановой выездной проверки на объекте Филиал МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Платоновская средняя общеобразовательная школа", (623014, Свердловская область, Шалинский район, с. Платоново, Советская ул., 21), выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1.	2.4.2.2821-10	5.12.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в кабинете обслуживающего труда, используемого для обучения навыкам приготовления пищи, установлена одногнездная моечная раковина, по санитарным правилам должна быть установлена двухгнездная раковина (фотоматериал №18).
2.	2.4.2.2821-10	4.27.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в кабинете начальных классов №4 рядом с умывальной раковиной отсутствует мыло (фотоматериал №19).
3.	2.4.2.2821-10	7.1.9.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в кабинетах начальных классов №3, №4 допущено размещение цветов на подоконнике, по санитарным правилам для рационального использования дневного света и равномерного освещения учебных помещений цветы размещают в переносных цветочницах или подвесных кашпо (фотоматериал №20).
4.	2.4.2.2821-10	5.8.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в кабинете физики у 4-х ученических столов из 7-ми отсутствуют защитные бортики по наружному краю (фотоматериал №21).
5.	2.4.2.2821-10	5.2.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в кабинете физики ученическая мебель (парты) имеют дефект покрытия в виде нарушения целостности (фотоматериал №22).
6.	2.4.2.2821-10	7.2.9.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. в кабинете математики не проведена своевременная очистка осветительной арматуры светильников (фотоматериал №23).
7.	2.4.2.2821-10 3.5.1378-03	12.3. 2.1., 4.2.1.	ст.29 п.1 ст.28 п.1	На 09.10.2017г. дезинфицирующее средство «Део-хлор» используется с нарушением инструкции по его применению, а именно: рабочий раствор «Део-хлор», отобранный на 1 этаже школы, не соответствует требованиям инструкции по показателю «массовая доля активного хлора» (дезинфицирующее средство используется в концентрации 0,011%, при норме 0,014-0,017%), что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протокол лабораторных испытаний №22001 от 09.10.2017г., выданный Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации № РОСС.RU. 0001. 510229 от 13.01.2014., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.; экспертным заключением по результатам лабораторных исследований №22001 от 09.10.2017г., выданный Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.)
8.	1.1.1058-01	2.4., 3.1.	ст.32 п.1 ст.11	На 09.10.2017г. в раздел «Перечень официально изданных санитарных правил» Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г. включены не все нормативные документы в соответствии с осуществляемой деятельностью, а именно отсутствуют: -Постановление Правительства Российской Федерации от 03.09.2010г. № 681 "Об утверждении правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных

				устройств, электрических ламп, ненадлежащий сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, животным, растениям и окружающей среде", -ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", -ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков", -ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки, ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции, ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции, - ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию, -ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.
9.	1.1.1058-01	2.6., 3.1.	ст.32 п.1	На 09.10.2017г. в раздел «Перечень официально изданных санитарных правил» Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на 2017-2018 г., утвержденной директором МКОУ ШГО «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 26.12.2016г. включены утратившие свою юридическую силу документы: - СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации», с 2014г. действуют СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий», - СП 3.1.1.381-03 «Профилактика столбняка», с 2013г. действует СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка», - СП 3.1.1.295-03 «Профилактика туберкулеза», с 2013г. действует СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза», - СП 3.1.2.1319-03 «Профилактика гриппа», с 2013г. действует СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций», - СП 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», с 2014г. действуют СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации», - СП 3.1.2.1108-02 «Профилактика дифтерии», с 2013г. действует СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии».
10.	2.4.5.2409-08	11.2.	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. 2 из 3 умывальных раковин перед обеденным залом не оборудованы мылом. Фотоматериал №029.
11.	2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01	3.7. 4.15	ст.29 п.1	На 09.10.2017г. в гардеробе для сотрудников светильник не оборудован пылевлагозащитной арматурой. Фотоматериал №030.
12.	2.4.5.2409-08	14.5.	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья ведется не по установленной санитарными правилами форме, а именно: не указывается час поступления и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов. Фотоматериал №031.
13.	021/2011 022/2011 2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01 №29 – ФЗ	ст.10 ч.3 п.4 ст.10 ч.3 п.12 ст.4 ч.4.1 п.1 ст.4 ч.4.1. п2 6.26. 7.29 Статья 3	ст.15 п.5 ст.17 п.1	На 09.10.2017г. допущен прием пищевых продуктов (мука «Белый терем») без маркировки и (или) нанесения информации, предусмотренной законодательством Российской Федерации, в случае если, такая маркировка и (или) нанесение такой информации обязательны. Фотоматериал №032.
14.	021/2011	ст.10 ч.3 ст.10 ч.3 п.7 ст.7 п.1 ст.7 п.6 ст.17. п.7 ст. 17 п. 9 ст. 17 п. 12 ст.13. п.1	ст.15 п.5 ст.17 п.1	На 09.10.2017г. в холодильнике для хранения фруктов (температура воздуха составляла плюс 0,1 ⁰ С. Фотоматериал №033) нарушаются условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем, а именно: - Яблоки свежие - хранить при температуре от +1 ⁰ С до+3 ⁰ С , при относительной влажности воздуха 85-90%; - Лимоны свежие - хранить при температуре от +2 ⁰ С, при относительной влажности воздуха 85-90%.

	2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01 2.3.2.1324-03 3.1/3.2.3146-13 №29 – ФЗ	8.5., 8.29. 7.11, 7.12 1.6., 3.3.2 5.4. Статья 3		<p>На 09.10.2017г. нарушаются условия хранения пищевых продуктов «Сосиски из мяса птицы «Среднеуральские», установленные предприятием-изготовителем, а именно: температура воздуха холодильника составляла плюс 1,3⁰С, условия хранения «Сосиски из мяса птицы «Среднеуральские» - при температуре от +2⁰С +6⁰С и относительной влажности воздуха 75-78% - 30 суток. Фотоматериал №034.</p> <p>На 09.10.2017г. в холодильнике для хранения овощей (температура воздуха составляла 0⁰С, Фотоматериал №035) нарушаются условия хранения пищевых продуктов, установленные предприятием-изготовителем, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Морковь свежая столовая - хранить при температуре +5⁰С, при относительной влажности воздуха 90-95%; - Картофель свежий продовольственный - хранить при температуре +5⁰С, при относительной влажности воздуха 90-95%; - Свекла свежая столовая - хранить при температуре +5⁰С, при относительной влажности воздуха 90-95%; - Капуста белокочанная свежая - хранить при температуре до +3⁰С, при относительной влажности воздуха 85-90%.
15.	2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01	5.13. 6.18	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. допущено хранение столовых приборов ручками вниз (согласно требованиям санитарных правил - столовые приборы хранят ручками вверх). Фотоматериал №036.
16.	2.4.5.2409-08	4.6.	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. стеллаж для хранения кухонной посуды имеет высоту от пола менее 15 см. Фотоматериал №037.
17.	2.4.5.2409-08 2.3.6.1079-01	4.12 6.10	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. допущено использование столовой посуды со сколами (Фотоматериал №038), разделочных досок с маркировкой «Хлеб» и «Зелень» с трещинами и механическими повреждениями (Фотоматериал №039), что не допускается санитарными правилами.
18.	2.4.5.2409-08	14.6.	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. журнал бракеража готовой кулинарной продукции ведется не по установленной санитарными правилами форме, а именно: не указывается час изготовления блюда, оценку качества блюд проводят 2 человека (согласно требованиям санитарных правил в состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек). Фотоматериал №040.
19.	2.4.2.2821-10	4.28	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. потолок в мойке столовой посуды имеет нарушение целостности покрытия в виде подтеков, что затрудняет проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Фотоматериал №041.
20.	2.4.5.2409-08	6.4., 6.10.	ст.17 п.1	На 09.10.2017г. примерное десятидневное меню для организации питания учащихся МКОУ «Шамарская СОШ №26» на 2017-2018 учебный год (-11 лет, 11-17 лет), утвержденное директором МКОУ «Шамарская СОШ №26» И.М. Тарасовой от 28.08.2017г., составлено не в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08), а именно: не приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий.
21.	3.1/3.2.3146-13 3.5.1378-03 2.4.2.2821-10	2.6. 4.2.1., 4.4. 12.3	ст.29 п.1	На 09.10.2017г. дезинфицирующее средство "Део-хлор" используется с нарушением инструкции по его применению, а именно: проба рабочего раствора «Део-хлор» 0,015%, отобранная на пищеблоке не соответствует требованиям инструкции №24/12 по показателю «массовая доля активного хлора» (дезинфицирующее средство используется в концентрации 0,011%, при норме 0,014-0,017%), что подтверждается проведенными в ходе проверки лабораторными исследованиями (протокол лабораторных испытаний №22000 от 10.10.2017г., выданный Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации № РОСС.RU. 0001. 510229 от 13.01.2014., дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 19.04.2016г.; экспертное заключение по результатам лабораторных исследований №22000 от 10.10.2017г., выданное Первоуральским филиалом ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области", аттестат аккредитации

				органа инспекции № RA.RU.710069 от 28 июля 2015 г.)
22.	2.4.2.2821-10	11.8	ст.28 п.1	На 09.10.2017г. рабочий Киряков Г.Л. имеет личную медицинскую книжку не установленного образца (согласно Приказу № 402 от 20.05.2005г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»), а именно: отсутствует круглая голограмма.
23.	2.4.2.2821-10 3.1/3.2.3146-13 3.1.2.3117-13 3.1.2952-11	11.8, 11.9 2.1., 8.1., 8.2.,18.1, 18.8 8.3.,11.2 6.1, 6.2., 6.5	ст.28 п.1 ст.34 п.1 ст.34 п.3 ст.34 п.5 статья 35 ст.36 п.2	На 09.10.2017г. в личных медицинских книжках сотрудников: - отсутствует <u>отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации</u> у учителя Чирковой М.Ф. (очередная аттестация сентябрь 2016г.), у учителя Муллиной М.В. (очередная аттестация сентябрь 2016г.); - отсутствуют <u>отметки о проведении вакцинации против гриппа</u> в 2017г. у учителя Гусельникова О.М. (дата последней вакцинации 19.11.2012г.), у учителя Муллиной М.В. (дата последней вакцинации 03.10.2014г.), у учителя Олюниной А.А. (нет данных о вакцинации), у учителя Паластрова Т.Г. (дата последней вакцинации 01.09.2016г. у повара Семьшевой И.В. (дата последней вакцинации 20.11.2012г.), у уборщика Мясниковой Н.Н. (нет данных о вакцинации), у сторожа Солодова В.А. (дата последней вакцинации 01.09.2016г.); - отсутствует <u>отметка о проведении ревакцинации против кори (взрослые от 36 до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска, привитые однократно)</u> у уборщика Мясниковой Н.Н. (дата вакцинации 28.02.2007г.).

Ф.И.О., должности лиц, допустивших выявленные нарушения:

1. Директор МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - Тарасова Ирина Михайловна;

2. Директор Филиала МКОУ "Шамарская СОШ № 26" - "Платоновская СОШ" - Кузнецова Римма Галимьяновна

Нарушения требований других пунктов НД не установлено

Приложение № 5 к акту проверки

код	№ п/п	наименование товаров, артикул, дата изготовления, срок годности	страна происхождения, изготовитель	поставщик	дата № накладной	ед.изм.	цена за ед.	проинспектировано	№ п. прил. 2
1.20	1	мука "Белый терем"	ОАО "Мельница"	ОАО "Агро-Продукт"	2437 от 05.10.2017	1 кг	21	10	4
1.71.2	2	Яблоки свежие	ООО "Фруктовое"	ИП Аристов С.Н.	924 от 02.10.2017	1 кг	90	2	14
1.71.2	3	Лимоны свежие	ООО "Фруктошторг"	ИП Аристов С.Н.	758 от 01.09.2017	1 кг	96	2	14
1.02.1	4	Сосиски из мяса птицы "Среднеуральские"	ОАО "ПТИЦЕФАБРИКА "СРЕДНЕУРАЛЬСКАЯ"	ООО "Мидас"	7650 от 05.10.2017	1 кг	159	3	14
1.71.1	5	Морковь свежая столовая	КФХ Кузнецов Петр Афонасьевич	ИП Аристов С.Н.	758 от 01.09.2017	1 кг	30	3	14
1.71.1	6	Картофель свежий продовольственный	КФХ Кузнецов Петр Афонасьевич	ИП Аристов С.Н.	758 от 01.09.2017	1 кг	22	5	14
1.71.1	7	Свекла свежая столовая	КФХ Кузнецов Петр Афонасьевич	ИП Аристов С.Н.	758 от 01.09.2017	1 кг	25	3	14
1.71	8	Капуста белокочанная свежая	Крестьянское хозяйство "Жибек жолы"	ИП Аристов С.Н.	758 от 01.09.2017	1 кг	22	3	14

Приложение № 6 к акту проверки

В результате проведения мероприятий по контролю выявлены некачественные и опасные товары:

№	не соответствует требованиям по результатам л/и	перечень №№ из прил. 1
	не соответствует требованиям по результатам л/и	
1	безопасности	
2	качества	
3	подлинности (фальсификация)	
	нарушение требований маркировки продукции	
4	без информации (в т.ч. на русском языке)	1
5	с неполной информацией	
6	с недостоверной информацией	
7	наличие знака соответствия без подтверждения соответствия	
	нарушение требований к документам	
8	без обязательного подтверждения соответствия (декларации, сертификата, свидетельства о гос. регистрации, ветеринарных документов и др.)	
9	без товаро-сопроводительных документов (ТСД)	
10	без информации об обязательном подтверждении соответствия в ТСД	
11	недостоверное декларирование продукции	
12	контрафактная продукция	
13	упаковка не соответствует требованиям НД	
14	имеются явные признаки недоброкачества	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
15	сроки годности истекли	

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

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

Прилагаемые документы ¹

1. Фотоотчет на 32 листах.
2. Протоколы отбора проб от 06.10.2017г., 09.10.2017г.
3. Протокол измерений физических факторов от 06.10.2017г., 09.10.2017г.
4. Протоколы лабораторных испытаний: от 09.10.2017г. №21849; от 11.10.2017г. №21850, №21851; от 10.10.2017г. №21847, №21848, №7619, №7620, №7621, №7622, №22000, №22001; от 13.10.2017г. №7635, №7636, №7637, №21996, №21997, №21994, №21995, №7694, №7695, №7696; от 12.10.2017г. №22002, №21999, №7686, №7685, №7684, №7683, №22003, №7687, №7688, №7689, №7690
5. Экспертные заключения по результатам лабораторных испытаний: от 09.10.2017г. №21849; от 11.10.2017г. №21850, №21851; от 10.10.2017г. №21847, №21848, №7619, №7620, №7621, №7622, №22000, №22001; от 13.10.2017г. №7635, №7636, №7637, №21996, №21997, №21994, №21995, №7694, №7695, №7696; от 12.10.2017г. №22002, №21999, №7686, №7685, №7684, №7683, №22003, №7687, №7688, №7689, №7690
6. Предписание об устранении выявленных санитарно-эпидемиологических требований № 01-11-01-04/1/4378 от 27.09.2017г.
7. Предписание об устранении выявленных санитарно-эпидемиологических требований № 01-11-01-04/1/4377 от 27.09.2017г.
8. Предписание о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда № 01-11-01-04/1/4379 от 27.09.2017г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

Специалист-эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Первоуральск, Шалинском,
Нижнесергинском районах и городе Ревда

Самигуллина Татьяна Сергеевна

Специалист-эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Первоуральск, Шалинском,
Нижнесергинском районах и городе Ревда

Бузалова Мария Олеговна

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

_____, 10.2017г. _____

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

¹ - данный раздел Акта может быть изложен на дополнительных листах, каждый из которых подписывается допустимым лицом (руководителем проверяющей группы), проводившим проверку

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575783

Владелец Тарасова Ирина Михайловна

Действителен с 03.03.2021 по 03.03.2022