



Отметка о размещении сведений об обязательном профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № ПМ 55240041000116456444

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:

**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 Омской области**
Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Омской области в Калачинском районе
646905, Омская область, г. Калачинск, ул. Больничная, д. 14
Тел/факс: (38155) 2-11-53 E-mail: kalachinsk@55.rosпотребнадzor.ru http://55.rosпотребнадzor.ru
ОКПО 76326543, ОГРН 1055504019768, ИНН/КПП 5503088113/550401001

26.12.2024 г., 16 час. 00 мин.

(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления
Роспотребнадзора по Омской области в
Калачинском районе
646905, Омская область, г. Калачинск,
ул. Больничная, 14

(место составления акта)

Акт профилактического визита № 3928/ПВ

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».

2. Профилактический визит проведен в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Кормиловского муниципального района «Борчанская средняя общеобразовательная школа», ОГРН: 1025501655068, ИНН: 5517007065, объект категории чрезвычайно высокого риска

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): 646977, Омская обл, р-н Кормиловский, с Борки, ул Советская, 12,

(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

09.12.2024 г. с 10 ч. 00 мин. до 12ч. 00мин

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: уведомления ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области» от 09 декабря 2024г № 55-20-17/1057-2024

с 09.12.2024 г. 16.00ч по 23.12.2024 г. до 18.00 ч.

(указывается основание для приостановления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения профилактического визита)

5. Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования - нет

с «__» _____ 202 г. с ____ ч. ____ мин.

по «__» _____ 202 г. до ____ ч. ____ мин.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления)

6. Профилактический визит проведен: Ганжой Ларисой Юрьевной – главным специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Омской области в Калачинском районе

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

7. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) Специалисты : нет

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов).

эксперты (экспертные организации): ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области", аттестат аккредитации № RA.RU.710032 от 24.04.2015, выдан Федеральной службой по аккредитации;

Испытательный лабораторный центр ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510193 от 15.03.2016, выдан Федеральной службой по аккредитации;

Испытательный лабораторный центр филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Калачинском районе", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.511535 от 27.12.2017, выдан Федеральной службой по аккредитации.

1) (указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: по доверенности №88 от 09.12.2024г заместитель директора по УВР Гунштейн Светлана Николаевна

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	нет
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	нет
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	нет
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1. Осмотр: начат 09.12.2024 г. 10 ч. 00 мин. окончен 09.12.2024г в 12ч 00мин

2. Отбор проб (образцов) начат 09.12.2024 г. 10 ч. 00 мин. окончен 09.12.2024г в 12ч 00мин

3. Инструментальные исследования: не проводились

4. Экспертиза с 09.12.2024 г. по 23.12.2024 г. до 18 ч. 00 мин

23.12.2024 г. получены результаты лабораторных испытаний: протокол полноты прохождения медицинского обследования и иммунизации персонала от 12.12.2024г, экспертное заключение №8403Кч/Л от 20.12.2024г, №8402Кч/Л от 20.12.2024г, протоколы испытаний №5094 от 13.12.2024г, №5082 от 11.12.2024г, №5092 от 13.12.2024г, №5093 от 13.12.2024г, №29307 от 17.12.2024г, №5085 от 11.12.2024г

5. истребование документов: не проводилось

9. При проведении профилактического визита рассмотрены документы:

- приказ о назначении руководителя;
- копии правоустанавливающих документов на помещения, в которых осуществляется деятельность
- договоры и акты выполненных работ на проведение дератизационных и дезинсекционных работ;
- договоры и акты выполненных работ по удалению твердых, жидких бытовых отходов, люминесцентных ламп;
- документация, методические инструкции на моющие и дезинфицирующие средства;

- расписание уроков, звонков,
 - документация по организации режима звонков и учебных занятий с указанием перемен, на которых организовано питание детей;
 - - список работников, заверенный руководителем
 - документы, подтверждающие проведение предварительных, при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров персонала; личные медицинские книжки работников,
 - медицинские формы 026/у; осмотра на чесотку и педикулез; журнал учета инфекционных заболеваний; журнал учета осмотров на педикулез;
 - программа производственного контроля;
 - документы, подтверждающие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, питьевой воды; товаросопроводительные документы, договоры поставки;
 - журналы "Здоровья", журналы учета температурного режима в холодильном оборудовании, в складских помещениях,
 - утвержденное циклическое меню, технологические карты,
- (указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

МБОУ «Борчанская СОШ», согласно Уставу, является юридическим лицом, имеет юридический и фактический адреса: 646977, Кормиловский район, с. Борки, ул. Советская, дом 12. Учредителем МБОУ «Борчанская СОШ» является администрация Кормиловского муниципального района Омской области в лице Комитета по образованию Администрации Кормиловского муниципального района Омской области.

Учреждение МБОУ "Борчанская СОШ" имеет санитарно-эпидемиологическое заключение: № 55.11.01.000.М.000279.09.11 от 23.09.2011 для осуществления образовательной деятельности по программам начального, основного, среднего образования, дополнительные программы физкультурно-спортивной направленности, художественно-эстетической направленности, военно-патриотической направленности; по адресу Омская обл., Кормиловский район, с.Борки, ул. Советская, 12.

В школе обучается 80 детей (девочек 41, мальчиков -39), из них с ОВЗ -8 детей (на домашнем обучении); детей начального образования – 34 человека. В учреждении организован подвоз детей школьным автобусом из д. Новая Деревня -чел, д. Корниловка -2чел, р.п.Кормиловка-1чел

Занятия в школе начинаются в 08.30ч., заканчиваются в 15.05ч. Учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе в первую смену. Продолжительность перемен между уроками (с 1 по 6) составляет 10 минут, большие перемены (после 3 и 4 уроков) по 20 минут. Продолжительность уроков по 40 мин. В утвержденном расписании продолжительность дневной образовательной нагрузки объемом максимально допустимой нагрузки для обучающихся 2 - 4 классов не превышает 5 уроков, для обучающихся 7 – 9, 11 классов не превышает 7 уроков.

Руководителем учреждения утверждена программа производственного контроля. Дератизация помещений проводилась в июне 2024.

Территория по периметру огорожена, озеленена, освещается. Со стороны хозяйственной зоны оборудована площадка с твердым покрытием, установлено 2 контейнера для сбора отходов. Перед входом на территорию, в здание школы размещены знаки о запрете курения табака.

Водоснабжение централизованное холодное, горячее водоснабжение осуществляется через водонагреватели. Канализация - централизованная. Аварийные ситуации на системах коммуникаций в текущем году не зарегистрированы.

Здание школы 2-х этажное, на 1 этаже здания расположены гардероб, спортивный зал, туалетные, помещения пищеблока, кабинеты начальных классов. На 2 этаже расположены учебные кабинеты, актовый зал. Гардероб оснащен вешалками, крючками для хранения одежды по классам, скамьями. Учебные кабинеты оборудованы фрамугами для проветривания помещений. Окна в кабинетах оборудованы жалюзи, шторами. Для контроля за температурой помещений имеются термометры. В учебных кабинетах классные доски с использованием мела оснащены дополнительным освещением (софитами). В кабинете химии установлена раковина

для мытья рук (подключенная только к канализации), вытяжной шкаф, демонстрационные столы. Демонстрационный стол имеет бортики по краю стола. В кабинете химии установлено 4 компьютера, для занятий детей по информатики, маркерная доска, установлены компьютерные столы. Кабинеты начальных классов обеспечены раковинами с холодным и горячим водоснабжением, канализацией. Все учебные кабинеты школы оснащены двухместными ученическими столами в комплекте со стульями. На момент проведения осмотра в учебных кабинетах установлена мебель нескольких ростовых групп. Цветовая маркировка имеющейся мебели в классах проведена. Кабинет технологии оборудован 4 столярными верстаками, 2 швейными машинками, раковина для рук. В кабинете технологии используются в качестве наглядного пособия неисправное оборудование: слесарный станок, точильный станок. Спортивный зал (площадью 163,6м²) имеет в составе помещений отдельные раздевалные для мальчиков и девочек. При спортивном зале в раздевалных для мальчиков и девочек имеются туалетные и душевые. Помещение хранения уборочного инвентаря оборудовано водоснабжением, хранение уборочного инвентаря упорядочено.

Санитарные узлы оборудованы отдельные для мальчиков и девочек. На втором этаже здания установлено для 41 девочки 3 унитаза, 2 раковины для рук; для 39 мальчиков 1 унитаз, 1 раковина для рук. Все унитазы оборудованы сиденьями, имеется мыло, туалетная бумага, держатели для туалетной бумаги, бумажные полотенца.

Перед входом в столовую установлено 3 раковины для мытья рук, электрополотенце, бумажное полотенце, мыло. Обеденный зал оборудован на 40 посадочных мест. В обеденном зале размещено ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп детей, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Питьевой режим организован упакованной питьевой водой промышленного производства.

Пищеблок работает на сырье. Набор помещений пищеблока: обеденный зал (площадью 25,8м²), горячий цех (площадью 13,5м²), цех обработки сырья (площадью 34,0м²), зонирован на мясорыбную зону, зону обработки овощей, склад (площадью 5,0м²), моечная столовой и кухонной посуды (площадью 5,7м²). Горячий цех оборудован 1 электрической плитой с жарочным, раковиной для мытья рук. В горячем цехе оборудована зона мытья кухонной посуды, в которой установлено 2 моечные ванны, стеллажи. Горячий цех оборудован вытяжной вентиляцией- зондом над кухонными плитами. Мясо-рыбная зона оборудована 3 производственными столами, 3 моечными ваннами, раковиной для рук, 2 холодильника (1 для молочной продукции, 1 для суточных проб). Для обработки яиц используются промаркированные емкости. Зона первичной и вторичной обработки овощей оборудована 2 моечными ваннами и 1 производственным столом. В мясо-рыбной зоне установлена бактерицидные установки имеется электро.мясорубка, электро.овощепротирающая машина. Моечная столовой посуды оборудована моечными ваннами: 5 моечные ванны для столовой посуды, раковиной для рук, стеллажами. Размещены инструкции по режиму мытья посуды. Моечные ванны оборудованы гибкими шлангами с душевыми насадками. Холодная и горячая вода на пищеблоке подается через смесители. Складское помещение оборудовано стеллажами, холодильником. В складе имеется психрометр.

Столовой посудой (тарелки для 1,2 блюд, столовые приборы) обеспечены в достаточном количестве. Посуда для приготовления блюд выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Разделочный инвентарь, кухонная посуда и столы промаркированы. Персонал использует одноразовые перчатки при порционировании блюд. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента выдачи детям, температура и условия хранения соблюдается. Имеется термометр для контроля за температурой готовых блюд.

Меню утверждено на 10 дней, повторяемости блюд в меню не выявлено. Технологические карты представлены на все блюда, использующиеся в процессе приготовления блюд. На все продукты представлены документы, подтверждающие их качество и безопасность. Сроки годности, условия хранения пищевых продуктов соблюдаются. Ведется журнал «Здоровье», журнал «Бракераж готовых блюд», журнал «Бракераж поступающих пищевых продуктов», журнал «Температуры холодильников», журнал «Температуры в складском помещении», журнал работы бактерицидных установок. Осмотр работников столовой на гнойничковые заболевания проводится ежедневно, с внесением сведений в журнал «Здоровья». Поставщик

пищевых продуктов ИП Аракелян Г.Р, чистая вода доставляется МУП Кормиловский «Водоканал»

Для дезинфекции помещений, оборудования используется «ДезХлор», представлена инструкция по применению, сертификат соответствия. Уборочный инвентарь пищеблока хранится в отдельном помещении пищеблока. Санитарной одежды достаточно, по 3 комплекта. При входе в помещение цеха обработки сырья оборудована раздевальная, санитарная одежда хранится отдельно от личной одежды в шкафу.

Прием детей проводится ежедневно бесконтактными термометрами. Дети принимаются в учреждение после перенесенного заболевания при наличии справок от врача-педиатра. Ведутся журналы: журнал инфекционных заболеваний, журнал «Здоровье», журнал осмотра на педикулез и чесотку, бракеражный журнал готовых блюд, журнал витаминизации, журнал работы бактерицидных ламп.

По штатному расписанию работает 24 человека, в том числе работников пищеблока - 2 чел. Согласно протоколу полноты прохождения медицинского обследования от 12.12.2024г, медицинский осмотр, гигиеническое обучение пройдено в полном объеме.

Проведен отбор проб 09.12.2024г для лабораторных исследований филиалом ФБУЗ «ЦГиЭ в Омской области в Калачинском районе», по результатам испытаний установлено:

Согласно экспертному заключению №8403Кч/Л от 20.12.2024г, протоколу испытаний №5094 от 13.12.2024г, в пробе «Завтрак из 2-х блюд (каша манная молочная жидкая, кофейный напиток на молоке),» энергетическая ценность, установленная лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем (-2,96%), что находится в пределах допустимых отклонений ($\pm 5\%$) ; содержание жира, установленная лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем (-2,01%), что находится в пределах допустимых отклонений ($\pm 5\%$); содержание белков и углеводов, установленная лабораторным путем, ниже величин, полученных расчетным путем (-3,3%), что находится в пределах допустимых отклонений ($\pm 5\%$), что находится в пределах допустимых отклонений ($\pm 5\%$). и соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно экспертному заключению №8403Кч/Л от 20.12.2024г, протоколу испытаний №5082 от 11.12.2024г, проба «Раствор дезинфицирующего средства 0 0,03 % "Дез - Хлор" (для обработки посуды)» имеет допустимое значение концентрации содержания активно - действующего вещества

Согласно экспертному заключению №8402Кч/Л от 20.12.2024г, протоколу испытаний №5092 от 13.12.2024г., проба готового блюда «Каша манная молочная жидкая» отобранная на пищеблоке соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 по микробиологическим показателям.

Согласно экспертному заключению №8402Кч/Л от 20.12.2024г, протоколу испытаний №5093 от 13.12.2024г., проба готового блюда «Кофейный напиток на молоке» отобранная на пищеблоке соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 по микробиологическим показателям.

Согласно экспертному заключению №8402Кч/Л от 20.12.2024г, протоколу испытаний №29307 от 17.12.2024г, проба пищевого продукта «Масло сливочное Крестьянское сладко-сливочное несоленое с м.д.ж.72,5%.т.м."Мишарское" Изготовитель: ООО "Производственная компания "Вершина", Изготовлено 25.11.2024, АО "Любинский молочно-консервный комбинат", отобранная на пищеблоке соответствует требованиям ТР ТС 021/201, ТР ТС 033/2013 не обнаружены фитостерины (бета-ситостерин, кампестерин, стигмастерин, брассикастерин) ; находятся в допустимых границах массовые доли жирных кислот (С4:0, С 6:0, С 8:0, С 10:0, С 10:1, С 12:0; С 14:0, С 14:1, С 16:0, С 16:1, С 18:0, С 18:1, С 18:2, С 18:3, С 20:0, С 22:0), соотношение метилового эфира пальмитиновой кислоты к метиловому эфиру лауриновой кислоты, соотношение метилового эфира линолевой кислоты к метиловому эфиру миристиновой кислоты, соотношение метилового эфира стеариновой кислоты к метиловому эфиру лауриновой кислоты, соотношение метилового эфира олеиновой кислоты к метиловому эфиру миристиновой кислоты, соотношение суммы метиловых эфиров олеиновой и линолевой кислот к сумме метиловых эфиров лауриновой, миристиновой, пальмитиновой, стеариновой кислот, массовая доля прочих жирных кислот.

Согласно экспертному заключению №8402Кч/Л от 20.12.2024г, протоколу испытаний №5085 от 11.12.2024г., проба «Вода питьевая централизованного водоснабжения» отобранная

на пищеблоке, в моечная (кран для мытья рук), соответствует требованиям СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 1.2.3685-21 по микробиологическим показателям.

вывод об отсутствии нарушений обязательных требований.

В ходе осмотра установлено, что за исключением указанных в разделе нарушений выполняются требования:

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" ст.10, ст.11, ст.15, ст.17, ст.19, ст.22, ст.24, ст.28, ст.29, ст.32, ст.33, ст.34, ст.35, ст.36, ч.3 ст.39;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" ст. 3, ст. 5, ст.20, ст.23, ст.25.2;

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880 гл.1 ст.1 п.3, ст.5 пп 1-3, гл.II ст.7 пп 1-2, ст.17 пп 1-13, гл. IV ст.39, ст.8;

"СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32 гл.1 п.1.2, гл.II, гл. III, гл. IV, гл. V, гл. VIII;

"СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 раздел 1-3;

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 раздел 1-6;

СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4 ; раздел 1, 2, 3, 8, 10, 20, 24, 26, 27, 28, 29, 31, 33, 34, 35, 36, 38

вывод о выявленных нарушениях обязательных требований.

- ст. 11, ст. 15 ч. 5, ст. 17. ч 2, ст. 24, ст. 28, ст. 29 ч.1, ст.32, ст. 35, ст 39 Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- п. 1.8, п.2.4.6.2., п. 2.4.9, п.2.4.6.1, п. 2.4.11, п. 2.4.12. ,п. 2.5.2., п. 2.5.3., п. 2.6.1., п. 2.8.3., п.2.8.9., п. 2.9.5., п. 3.4.13, п.3.4.16., п.. 3.5.15 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;

- п. 2.5, п. 2.9, п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32;

- табл. 6.4., табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2,

- п.5, п. 817, п. 823, п. 825, п. 3364, п. 3366 СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 4

Выявлены нарушения:

Нарушения СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28:

- п. 1.8 СП 2.4.3648-20, не осуществляться производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов с применением лабораторных исследований в соответствии с программой производственного контроля.

- п.2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, не исправно холодильное оборудование складского помещения

-п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20, имеет дефекты отделка мебель (учебные столы), что не допускает проведение влажной уборки, в кабинетах русского язык, математики, иностранного языка, кабинетах начальных классов № 3, №2. В коридоре 1 этажа установлено 2 дивана с тканевой обшивкой, не допускающей проведение влажной уборки.

--п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20, неисправны раковины, унитазы в туалетных для мальчиков и

девочек при раздевальных при спортивном зале.

-- п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20, не оборудован поддон с системой водоотведения в помещении хранения уборочного инвентаря,

-- п. 2.5.2. СП 2.4.3648-20, покрытие пола имеет дефекты и повреждения что не допускает проведение влажной уборки, в кабинете химии-информатики, в санитарных узлах при спортивном зале, в раздевальных при спортивном зале

- п. 2.5.3. СП 2.4.3648-20, отделка стен имеет дефекты, повреждения, что не допускает проведение влажной уборки, в санитарных узлах при спортивном зале, в раздевальных при спортивном зале

- п. 2.6.1., п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20, отсутствуют раковины, обеспеченные холодным и горячим водоснабжением, в кабинете химии-физики, в кабинете технологии.

- п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20, не из цельного стекла выполнено остекление окон в пищеблоке, в рекреациях 1 и 2 этажей, кабинете биологии, химии и физики, в кабинете технологии

- п.2.8.9. СП 2.4.3648-20, не содержатся в исправном состоянии источники искусственного освещения в кабинете истории (из 9 светильников неисправно 3), в кабинете информатики, химии (из 14 светильников неисправно 4), в кабинете начальных классов (из 20 светильников неисправно 4). Не исправен софит в кабинете начальных классов №1

- п. 3.5.15 СП 2.4.3648-20, не предусмотрено местное освещение на рабочем столе с компьютерами в кабинете химии

- п.3.4.16. СП 2.4.3648-20, продолжительность перемен между 7 и 8 уроками составляет 5 минут, при норме не менее 10 минут;

- п.3.4.16 СП 2.4.3648-20, в расписании уроков превышен объем максимально допустимой нагрузки в течение дня: для обучающихся 1-х классов в понедельник и среду 5 уроков и урок физической культуры не предусмотрен в среду, в норме должно быть не более 4 уроков и один раз в неделю - 5 уроков, за счет урока физической культуры; для обучающихся 5 классов во вторник 7 уроков, для обучающихся 6 классов в понедельник, вторник среду 7 уроков, при норме не более 6 уроков; для обучающихся 10 классов в понедельник, четверг 9 уроков, в пятницу 8 уроков, при норме не более 7 уроков. Не предусмотрен облегченный учебный день в среду или в четверг в расписании детей: учебная нагрузка по шкале трудности предметов для учащихся 2 класса составляет в пределах 19- 30 баллов, при этом в среду 27, в четверг 30баллов; для учащихся 3 класса составляет в пределах 15-29 баллов, при этом в среду 29, в четверг 27баллов; для учащихся 4 класса составляет в пределах 20-29 баллов, при этом в среду 29, в четверг 28 баллов; для учащихся 5 класса составляет в пределах 19- 30 баллов, при этом в среду 27, в четверг 30баллов; для учащихся 6 класса составляет в пределах 43-58 баллов, при этом в среду 59, в четверг 53баллов; для учащихся 8 класса составляет в пределах 34-55 баллов, при этом в среду 55, в четверг 43баллов;

Нарушение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения":

- п. 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключаяющих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции. Так, холодильник для молочной продукции, суточных проб установлен в зоне обработки мяса, рыбы. В одну дверь осуществляется доставка сырья в цех и выдача готовых блюд в обеденный зал.

- п. 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, отделка холодильника для молочной продукции не устойчива к действию моющих и дезинфицирующих средств, холодильник с видимыми следами ржавчины.

-п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, нарушаются правила отбора суточных проб, на момент осмотра 09.12.2024г в одну банку отобрано блюдо « Рис отварной» и блюдо «Рыба с овощами», в то время как отбор суточной пробы должен осуществляться в емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Нарушение СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", утверждены Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2:

- табл. 6.18. СанПиН 1.2.3685-21, п.2.4.6.1 СП 2.4.3648-20, не обеспечен минимальный

набор оборудования и помещений для работы на сырье. Пищеблок работает на овощном сырье, при этом в зоне обработки овощей (первичной и вторичной) установлено 2 моечные ванны, 1 производственный стол, при минимальном перечне оборудования для первичной и для вторичной обработки овощей по 2 моечные ванны и 2 производственных стола. Отсутствуют весы в овощной, мясо-рыбной зоне.

- табл. 6.4. СанПиН 1.2.3685-21, недостаточно установлено санитарных приборов в туалете для мальчиков, в школе обучается 39 мальчиков для которых установлен только 1 унитаз, при норме не менее 1 унитаза, 1 раковины, 1 писсуара на 30 мальчиков.

Нарушение СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней":

- п. 817, п. 823, п. 825 СанПиН 3.3686-21, п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20, не организован контроль за проведением профилактических мероприятий, в т.ч. осмотры детей с целью выявления инфекционных заболеваний. Так, отсутствуют сведения о проведении ежегодной туберкулинодиагностики у Мартыненко Д, Лавренова И, Скоробогатова В, , Хромова А. Дети допущены в учреждение без заключения врача-фтизиатра об отсутствии у ребенка заболевания туберкулезом.

- п. 3364, п. 3366 СанПиН 3.3686-21, п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20, не проводится ежемесячно осмотр на чесотку, педикулез обучающиеся по образовательным программам начального общего образования, после каждой каникул -основного общего образования и среднего общего образования

сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра от 09.12.24, поручение о проведении экспертизы от 09.12.24г, протокол полноты прохождения медицинского обследования и иммунизации персонала от 12.12.2024г, экспертное заключение №8403Кч/Л от 20.12.2024г, №8402Кч/Л от 20.12.2024г, протоколы испытаний №5094 от 13.12.2024г, №5082 от 11.12.2024г, №5092 от 13.12.2024г, №5093 от 13.12.2024г, №29307 от 17.12.2024г, №5085 от 11.12.2024г предписание об устранении выявленных нарушений №3928/ПВ от 26.12.2024г

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)



Главный специалист-эксперт

ТО в Калачинском районе Ганжа Л.Ю.

(должность, фамилия, инициалы инспектора)

подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом (дата и время ознакомления)

(дата, время)

(подпись)

(должность)

(ФИО)

Акт направлен по адресу: 646977, Омская обл, р-н Кормиловский, с Борки, ул Советская, 12,

