



№ 75220041000101107190 от 29.09.2021 00:31

отметка о размещении сведений о выездной проверке в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий QR-код

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 Забайкальскому краю
Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю

от 24 марта 2022г. 17 час. 30 мин.
(дата и время составления акта)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в
городском округе «Поселок Агинское»
(место составления акта)

Акт плановой выездной проверки
(плановой/внеплановой)

1. Выездная проверка проведена в соответствии с решением о проведении плановой
выездной проверки 09.03.2022 г. № 75-13-01/РПП-287-2022 г., учетный номер в ЕРКНМ
КНМ 75220041000101107190

(указывается ссылка на решение уполномоченного должностного лица контрольного (надзорного) органа о
проведении выездной проверки, учетный номер выездной проверки в едином реестре контрольных (надзорных)
мероприятий).

2. Выездная проверка проведена в рамках Федерального государственного санитарно-
эпидемиологического контроля (надзора)

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым
реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля
(надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена: Очировой Соёлмой Ойдоповной главным
специалистом-экспертом территориального отдела в городском округе «Поселок
Агинское»

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя
группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора
(инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается
(указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

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

эксперты (экспертные организации): экспертные организации:

- ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае» (аттестат аккредитации
№ RA.RU.710086, удостоверяющий соответствие органа инспекции Федерального
бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
Забайкальском крае» требованиям ГОСТ Р ИСО/МЭК 17020-2012 «Национальный стандарт
Российской Федерации. Оценка соответствия. Требования к работе различных типов
органов инспекции», дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 13 августа
2015г.); аккредитованный испытательный лабораторный центр, номер записи в реестре

аккредитованных лиц (РАЛ): РОССТУ.0001.510796, дата внесения в реестр сведений в РАЛ: 05.08.2015 г)

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Урда-Агинская средняя общеобразовательная школа имени Г.Ж. Цыбикова", ОГРН 1068080010228, ИНН 8001012204

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению): 687000, Забайкальский край, Агинский р-н, с. Урда-Ага, ул. Школьная, д.1

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо (контролируемые лица): Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Урда-Агинская средняя общеобразовательная школа имени Г.Ж. Цыбикова"

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с "11" марта 2022 г., 09 час. 00 мин.

по "24" марта 2022 г., 18 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с (не приостанавливалось).

с " " Г., час. мин.

по " " Г., час. мин.

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

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил: 11.03.2022 г с 11-00 часов до 15-00 часов, 4 часа 00 минут

(часы, минуты)

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр;

2) опрос;

3) получение письменных объяснений;

4) отбор проб (образцов);

5) испытание;

6) инструментальное обследование

7) экспертиза;

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

1) Осмотр в следующие сроки:

с "10" марта 2022г., 12 час. 00 мин.

по "10"марта 2022г., 14 час. 30 мин.

по месту: Забайкальский край, Агинский район, с.Урда-Ага, ул. Школьная, 1

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: - протокол осмотра от 11.03.2022 г.

- протокол опроса от 11.03.2022 г.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2) Опрос в следующие сроки:

с "10" марта 2022г., 14 час.30 мин.

по "10"марта 2022г., 15 час. 00 мин.

по месту: Забайкальский край, Агинский район, с.Урда-Ага, ул. Школьная, 1
(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: протокол опроса от 11.03.2022 г.

3) отбор проб (образцов) от 10.03.2022 г., в том числе:

отбор смывов с объектов внешней среды, отбор проб воды, образцов продукции,
(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

с "10" марта 2022г., 12 час. 00 мин.

по "10" марта 2022г., 15 час. 00 мин.

по месту: Забайкальский край, Агинский район, с.Урда-Ага, ул. Школьная, 1
(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

по результатам которого составлен: акт отбора смывов с объектов внешней от 10.03.2022 г. б/н, акт отбора проб воды от 10.03.2022 г. б/н., акт отбора проб продукции от 10.03.2022 б/н.

4) испытание

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)
в следующие сроки:

с "11"марта 2022г., 15 час. 30 мин.

по "21" марта 2022г., 17 час. 00 мин.

по месту: Забайкальский край, Агинский район, п. Агинское, ул. Цыбикова, 52

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: протокол испытаний № 456/01 от 16.03.2022, готового блюда – рассольник, № 457/01 от 16.03.2022 готового блюда – гречневая каша, протокол испытаний обед на калорийность № 458/01 от 16.03.2022 г., протокол испытаний № 278/01 от 22.02.2022 г. воды питьевой централизованного водоснабжения № 459 от 16.03.2022 г., протокол испытаний № 460 от 16.03.2022 г., смывов с объектов окружающей среды.

5) инструментальные обследования

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с "11" марта 2022 г., 13 час. 35 мин.

по "16" марта 2022 г., 17 час. 00 мин.

по месту: Забайкальский край, Агинский район, с.Урда-Ага, ул. Школьная, 1

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: протокол измерений параметров микроклимата № 146/14.1.1 от 16.03.2022 г., протокол измерений искусственной освещенности № 147/14.1.1 от 16.03.2022 г., протокол измерений мебели № 148/14.1.1 от 16.03.2022 г

б) экспертиза

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

в следующие сроки:

с "11" марта 2022г., 13 час. 00 мин.

по "21" марта 2022г., 17 час. 30 мин.

по месту: Забайкальский край, Агинский район, п. Агинское, ул. Цыбикова, 52

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлены: экспертное заключение на рацион питания на калорийность и полноту вложения сырья № 1451/ЭЗ-4498 от 21.03.2022, экспертное

заключение по результатам измерений физических факторов неионизирующей природы и лабораторных исследований № 1451/ЭЗ-4497 от 21.03.2022, экспертное заключение фактического меню № 1451/ЭЗ-4499 от 21.03.2022, экспертное заключение расписания уроков № 1451/ЭЗ-4496 от 21.03.2022.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий);

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа копии:

- договоры на поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- договоры на вывоз твердых бытовых отходов, документы, подтверждающие проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- журналы, ведущиеся в учреждении в соответствии с санитарными правилами и другие формы учетной документации пищеблока;
- муниципальный контракт на отпуск питьевой воды и прием сточных вод;
- товарно-сопроводительная документация на пищевые продукты;
- утвержденное 2-недельное меню; технологические карты готовых блюд;
- медицинская документация; медицинские книжки персонала с данными о прохождении медицинского осмотра, профилактических прививок и гигиенической подготовки, список персонала согласно штатному расписанию;
- программа производственного контроля производственной среды;
- документы по организации учебного процесса и режима дня.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе: 1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа); 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

Здание школы типовое, 2-х этажное имеет пристройку, кирпичного строения. Учреждение размещено на обособленной территории в зоне жилой застройки села.

Год постройки основного здания школы 1964. Год постройки пристройки к основному зданию школы -1984 г. Площадь школы составляет- 2554 кв. м. На территории школы размещен пришкольный интернат вместимостью на 40 детей, обучающихся в данной школе. По факту проживает 26 детей. Год постройки здания интерната-1979. Площадь интерната составляет- 995, 4 кв.м.

По заявке МБОУ «Урда-Агинская СОШ им. Г.Ж.Цыбикова» школа включена КО МР «Агинский район» в перечень школ по обновлению технологического оборудования пищеблоков на 2022 год. Будет приобретено: пароконвектомат, посуда столовая комплект по 8 позициям по 300 штук, кухонной посуды 5 позиций (сковорода, казан, саны), 2 холодильника для молочных продуктов, ларь морозильный для рыбы с/м, холодильник для хранения яиц, разделочные столы 4 штуки, 2 стеллажа для кухонной посуды, 2 стеллажа для стаканов, 2 стеллажа для столовой посуды, 2 тележки для раздачи, электромармит для 1 блюд 2 шт., мармит для 1 блюд, 1 электроплита, на 6 конфорок, электросковорода. Пришкольный интернат включен в программу по капитальному ремонту на 2022 год с благоустройством территории, с теплым туалетом, душевыми для детей и персонала.

Территория общеобразовательного учреждения по всему периметру имеет ограждение, озеленена, согласно требований п. 2.2.1 СП 2.4.3648-20. Территория оборудована наружным электрическим освещением, согласно требований п. 2.2.1 СП 2.4.3648-20.

На земельном участке выделены следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная зона и хозяйственная зона. Оборудование спортивной площадки позволяет выполнение учебных программ и секционных занятий.

Для сбора ТБО на хозяйственной зоне, на площадке с твердым покрытием установлены контейнеры с крышками, согласно требований п. 2.2.3 СП 2.4.3648-20. Вывоз ТБО по договору с ООО «Олерон+».

На первом этаже здания оборудован гардероб.

Количество учащихся - 145. (с 1-го по 11-й классы), занятия проводятся одну смену. Всего входов в учреждение 2. Определен маршрут для каждого класса.

Площади учебных помещений (кабинетов) составляет -44 кв.м. Наполняемость классов 8-19 детей. Всего в учреждении кабинетов-11. Кабинеты химии и физики оборудованы лаборантской. Компьютерный класс площадью -60 кв.м., оборудован нетбуками в количестве -12 и 3 моноблоками, оконные проемы оборудованы жалюзи. Каждый учебный кабинет оборудован умывальником для мытья рук, имеется жидкое мыло, антисептическое средство для обработки рук.

В нарушение п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 обучающиеся 1го, 2го, 3го и 4го классов не обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Согласно протоколу измерения мебели №148/14.1.1 от 16 марта 2022 г. размеры столов и стульев в кабинетах 1го, 2го, 3го и 4го классов, на момент проведения измерений **не соответствуют требованиям п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20, таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**

Используются столы ученические в комплекте со стульями. Помещения, предназначенные для организации учебного процесса, оборудованы классными досками, согласно п. 2.4.4 СП 2.4.3648-20. Имеются интерактивные доски. Доски оборудованы дополнительным источником искусственного освещения (софитами), согласно п. 2.4.4 СП 2.4.3648-20.

Спортивный зал оборудован спортивным инвентарем. Спортивное оборудование (маты) имеет покрытие с дефектами, **в нарушение п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20**. Имеются раздевалки для мальчиков и девочек. Покрытие пола в спортивном зале дощатое. В учреждении имеется план осуществления образовательной деятельности, утвержден руководителем учреждения. Согласно, расписания уроков МБОУ СОШ 2021-2022 учебный год учебный процесс проводится в одну смену.

Согласно экспертному заключению № 1451/ЭЗ-4496 от 21.02.2022 г. расписание уроков в МБОУ «Урда -Агинская средняя общеобразовательная школа имени Г.Ж. Цыбикова» **не соответствует п.3.4.16 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», т. 6.6 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», а именно: в четверг - 5 уроков (не за счет физической культуры, за счет ИЗО), что не соответствует п.3.4.16 СП 2.4.3648-20, таблице 6.6 СанПиН 1.2.3685-21.** Согласно расписанию обучающиеся 1 класса имеют облегченный учебный день в пятницу, что **не соответствует п.3.4.16 СП 2.4.3648-20.**

Согласно расписанию обучающиеся 2 класса имеют облегченный учебный день в субботу, что **не соответствует п.3.4.16 СП 2.4.3648-20**, должны иметь облегченный день в среду или четверг.

Обучающиеся 3-4 классов имеют облегченный учебный день в субботу, что **не соответствует п.3.4.16 СП 2.4.3648-20**, должны иметь облегченный день в среду или четверг.

Согласно расписанию обучающиеся 6 класса имеют облегченный учебный день в субботу, что **не соответствует п.3.4.16 СП 2.4.3648-20**, должны иметь облегченный день в середине недели в среду или четверг.

Согласно расписанию обучающиеся 7-11х классов имеют облегченный учебный день в субботу, что **не соответствует п.3.4.16 СП 2.4.3648-20**. Должны иметь облегченный учебный день в середине недели в среду или четверг.

Водоснабжение школы -нецентрализованное. Пищеблок и санитарные узлы имеют разводку холодного водоснабжения. Имеется договор на отпуск питьевой воды с МП «Урдо-Ага». Подогрев воды осуществляется при помощи электротитанов, согласно п.2.6.1 СП 2.4.3648-20. Согласно протоколу испытаний № 459/01 от 16.03.2022 г. качество питьевой холодной воды нецентрализованного водоснабжения, отобранной с водопроводного крана пищеблока по органолептическим, обобщенным, санитарно-химическим и микробиологическим показателям соответствует требованиям таб. 3.1, 3.3, 3.13 раздела III СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21);

Канализация на пищеблоке и в санитарных узлах автономный выгреб, согласно п.2.6.1 СП 2.4.3648-20. Имеется договор на отпуск сточных вод.

Система отопления централизованная. Согласно протоколу испытаний измерения параметров микроклимата № 146/14.1.1 от 16 марта 2022 г. измеренный показатель микроклимата (температура воздуха), (относительная влажность воздуха) в кабинетах 1го, 2го, 3го и 4го классов МБОУ «Урда-Агинская СОШ», на момент проведения измерений соответствуют требованиям п. 2.7.1 СП 2.4.3648-20, п. 98 и таб. 5.34 СанПиН 1.2.3685-21.

Естественная вентиляция проводится за счет оконных проемов. Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений. Форточки и фрамуги функционируют. Ведется журнал проветривания помещений.

Освещение учебных и административных помещений совмещенное, искусственное представлено энергосберегающими светильниками. В одном помещении используются лампы с разным световым излучением, **в нарушение п.2.8.5 СП 2.4.3648-20.** Согласно протоколу измерений искусственной освещенности № 147/14.1.1 от 16 марта 2022 г. измеренные минимальные значения общей искусственной освещенности в кабинетах 1го, 2го, 3го и 4го классов МБОУ «Урда-Агинская СОШ», на момент проведения измерений составил от 216±17 лк до 233±19 лк, нормируемые показатели (не менее 300 лк), **в нарушение п. 144 и табл. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21.**

В учебных помещениях предусмотрено боковое естественное левостороннее освещение, согласно п. 3.4.12 СП 2.4.3648-20. Окна учебных помещений ориентированы южные, восточные и западные стороны горизонта.

Внутренняя отделка во всех учебных кабинетах типовая: полы дощатые покрашены. Стены и потолки покрашены стойкой водоэмульсионной известью. В санитарных узлах, пищеблоке отделка полов и стен выполнена плиткой.

Хранение уборочного инвентаря (для уборки коридорных и учебных помещений) осуществляется в специально отведенном месте. Для каждого класса выделен отдельный уборочный инвентарь. Инвентарь маркирован и хранится в специально отведенном месте. Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в недоступном для детей месте.

Санитарные узлы оборудованы в пристроенном здании школы. Санитарные узлы отдельные для мальчиков и девочек. Санитарный узел для мальчиков оборудован 3 унитазами, 3 писсуара, и 3 раковины. Для девочек 3 унитаза, 3 раковины. Для персонала имеется отдельный унитаз. Имеется жидкое мыло, туалетная бумага. Унитазы оборудованы кабинами с дверями, согласно п.2.4.11 СП 2.4.3648-20. Установлены ведра для мусора.

Питание осуществляется в школьной столовой. В учреждении обеспечена возможность организации горячего питания, согласно п.1.9 СП 2.4.3648-20. Питьевой режим. Дети приносят бутилированную воду из дома. Столовая размещена на первом этаже школы. Количество оборудованных посадочных мест -50. Накрывание на стол производится персоналом. В школе имеется комиссия «Родительский контроль».

Количество функционирующих умывальников (раковин) перед столовой- 4, из расчета 1 умывальник на 20 посадочных мест, согласно п. 3.4.3 СП 2.4.3648-20. Обеспечены жидким мылом, бумажными полотенцами.

Столовая образовательного учреждения, работает на сырье и полуфабрикатах, производит и реализует блюда в соответствии с меню.

Питание. Меню утверждено директором школы, согласно п. 8.1.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню содержит информацию о выходе блюда, калорийности. Меню разработано на две недели. Представленное меню дифференцировано по возрастным группам обучающихся, согласно п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно экспертному заключению № 1451/ЭЗ-4499 от 21.03.2022 фактический рацион питания в МБОУ «Урда-Агинская средняя общеобразовательная школа имени Г.Ж. Цыбикова» за период с 01.03.2022, 02.03.2022г, 03.03.2022г, 04.03.2022г, 05.03.2022г, 07.03.2022г, 09.03.2022г, 10.03.2022, 11.03.2022г **не соответствует требованиям п. 8.1.4, 8.1.2 приложению 9 таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно:**

- Фактический рацион питания за 05.03.2022г, 07.03.2022г включает только один прием пищи, что не соответствует п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- Масса порций «Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо» за 01.03 и 10.03 занижена, что не соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение 9 таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (по массе порций блюд).

Согласно экспертному заключению № 1451/ЭЗ-4498 от 21.03.2022 рацион питания на калорийность и полноту вложения сырья для детей 7-11 лет, отобранный в МБОУ «Урда-Агинская средняя общеобразовательная школа имени Г.Ж. Цыбикова» **не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложению 10 таблицы 1, 3, приложению 9 таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**, а именно:

- занижено теоретическое содержание кальция, что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 10 таблицы 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

В состав пищеблока входят: производственный цех (варочный), овощной, мясной цех, складское помещение. Моечная для столовой посуды оборудована 4 раковинами с гибким шлангом. Кухонный инвентарь моется отдельно от столового инвентаря (оборудовано 2 раковины).

Количество оборудованных посадочных мест в столовой -50, установлены столы и скамейки.

Продовольственное сырье, пищевые продукты поступают на пищеблок через отдельный вход с хозяйственной части территории. На продукты, продовольственное сырье имеются документы, подтверждающие их качество

Водоснабжение пищеблока - централизованное. Подогрев воды осуществляется при помощи электротитана. Канализация на выгреб.

Отделка пищеблока: полы и стены на всю высоту отделаны кафелем. В столовой пол покрыт кафелем, стены покрашены. Отделка подлежит обработке дезинфицирующими и моющими средствами.

На пищеблоке имеется следующее технологическое оборудование: 2 электропечи на 4 конфорки. Жарочный шкаф. Все оборудование находится в исправном состоянии, согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Холодильного оборудования -5 единиц. Все холодильное оборудование исправно, оборудовано термометрами, согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Производственных столов-5. Столы цельнометаллические, маркированные для готовой и сырой продукции, согласно п. 2.4.6.2, 2.3.3 СП 2.4.3648-20. Покрытие устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.

Холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда имеют маркировку. Столовой посуды и приборов имеется достаточное количество.

Складское помещение для хранения продуктов оборудовано подтоварниками, холодильным оборудованием. Доставка пищевых продуктов, продовольственного сырья производится по договорам поставок.

Яйцо обрабатывается мясо-рыбном цехе, имеются три емкости, дезинфицирующее средство, инструкция.

Сроки реализации пищевых продуктов, продовольственного сырья соблюдаются.

Для персонала пищеблока оборудовано подсобное помещение.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит зав производством. Данные фиксируются в журнале. Выдача готовой продукции осуществляется через окно раздачи.

Отбор суточной пробы осуществляется поваром. Пробы отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную посуду.

Грязная посуда для обработки и мытья, поступает через специальное окно. Мытье посуды осуществляется ручным способом, в трех раковинах. К раковинам подведена вода. Подогрев воды осуществляется при помощи электронагревателя. Мытье кухонной посуды,

инвентаря осуществляется отдельно после столовой посуды. Чистая посуда хранится на стеллажах. Имеется инструкция по обработке посуды и инвентаря.

По эпидемиологическим показаниям проводится дезинфекция посуды и инвентаря в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в определенном месте, недоступном для детей.

Уборочный инвентарь для пищеблока имеется. Инвентарь имеет маркировку. Хранится в подсобном помещении.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве двух комплектов. Стирка осуществляется на дому. Личная и специальная санитарная одежда хранятся раздельно. Персонал обеспечен одноразовыми масками из расчета одна маска на каждые три часа, перчатками. Запас СИЗ достаточный. Ежедневно перед работой проводится фильтр работников пищеблока с термометрией. Имеется бесконтактный термометр. Для обработки рук имеется кожный антисептик «Листасепт».

Для обеззараживания воздуха в обеденном зале установлен облучатель-рециркулятор бактерицидный. Работа рециркулятора проводится в течение, всего рабочего времени.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.

Имеется документация: «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья», «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования». Все журналы ведутся зав производством.

Медицинский кабинет расположен на первом этаже школы, состоит из двух помещений. В школе работает медицинский работник.

Во всех помещениях общеобразовательной организации техперсоналом проводится ежедневная влажная уборка применением моющих и дезинфицирующих средств. Проветривание классов осуществляется на переменах. В наличии имеются дезинфицирующие и моющие средства. Для обеззараживания воздуха имеются рециркуляторы в количестве-15. Ежедневно проводится «фильтр» персонала с замером термометрии.

Помещения пришкольного интерната расположено в отдельном двухэтажном, кирпичном здании на территории образовательного учреждения. Вместимость интерната – 40 детей, на момент проведения обследования проживает 26 детей.

Площадь интерната составляет – 995,4 кв.м. Интернат включает 10 жилых комнат. Проживают по 3, 2 детей. Комната № 1 проживают - 3 детей, комната № 2 - 3 детей, комната № 3 - 3 детей, комната № 4 - 3 детей, комната № 5 - 2 детей, комната № 6 - 3 детей, комната № 7 - 3 детей, комната № 8 - 4 детей, комната № 9 - 3 детей, комната № 10 - 2 детей, пищеблок, столовую на 40 посадочных мест, комната для занятий и игровая для отдыха. На первом этаже оборудован гардероб. Для стирки белья имеется постирочная. Для помывки детей оборудована душевая на одну сетку. Спальные комнаты для проживания обеспечены кроватями, тумбочками, шкафами и стульями по количеству проживающих, согласно п. 2.4.7 СП 2.4.3648-20. Каждое спальное место обеспечено комплектом постельных принадлежностей, постельным бельем, полотенцами, согласно п. 2.4.8 СП 2.4.3648-20. Смена постельного белья проводится 1 раз в 7 дней и по мере загрязнения.

Постирочная оборудована стиральной машиной, ванной, емкостями. Имеется комната для просушки белья. Имеются инструкции по стирке белья, моющие и дезинфицирующие средства. Поточность процесса при стирке белья соблюдается. Для стирки личных вещей имеются маркированные емкости.

Водоснабжение интерната нецентрализованное. Имеется внутренняя разводка на пищеблоке к раковинам, и в душевой.

Канализация нецентрализованная. В душевой канализация на выгреб. На территории установлено два надворных туалета и выгребная яма.

На первом этаже здания установлены 4 умывальника, обеспечены мылом, полотенца индивидуальные.

Система отопления централизованная, согласно п.2.7.1 СП 2.4.3648-20.

Вентиляция в помещениях естественная и искусственная. Искусственная вентиляция представлена каналами. Конструкция окон предусматривает возможность организации проветривания помещений. Форточки и фрамуги функционируют. Ведется журнал проветривания помещений.

Освещение совмещенное, искусственное представлено энергосберегающими светильниками. Отделка помещений. Стены на высоту 1,2 м покрашены, остальная часть и потолок побелены. Полы дощатые покрашены. **В нарушение п.2.5.2, п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 полы неровные, имеются щели, стены имеют дефекты в виде отставшего штукатурного покрытия и извести.**

Пищеблок расположен на первом этаже здания интерната. Имеет производственный цех, подсобные помещения, моечную. Оборудование- 2 электропечи на 3 конфорки, 5 разделочных цельнометаллических столов, холодильного оборудования 5 единиц. Все оборудование находится в исправном состоянии, согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20. Холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда имеют маркировку. Для мытья рук персонала оборудован умывальник.

Столовой посуды и приборами обеспечены достаточное количество.

Складское помещение оборудовано стеллажами, подтоварниками. Доставка продуктов по договорам поставок.

Столовая на 40 посадочных мест оборудована столами, скамейками. Питание детей организовано в столовой пришкольного интерната. **В нарушение приложения №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питание проживающих в интернате 3-х разовое (завтрак, обед, ужин).** Количество приемов пищи в общеобразовательных организациях, с круглосуточным нахождением ребенка в организации количество обязательных приемов пищи должна составлять: завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин, т.е. 6 раз. Со слов директора на питание детям, проживающим в интернате денежные средства не выделяются. Питание в пришкольном интернате организовано только за оплату родителей в размере 3336 рублей в месяц.

Во всех помещениях интерната техперсоналом проводится ежедневная влажная уборка применением моющих и дезинфицирующих средств. Проветривание помещений проводится. В наличии имеются дезинфицирующие и моющие средства. Для обеззараживания воздуха имеются рециркуляторы, в количестве-4 (переносные). Ежедневно проводится «фильтр» персонала и детей с замером термометрии. Дезинфицирующие и моющие средства имеются. Уборочный инвентарь имеет маркировку.

Работающих в МБОУ СОШ 51 человек. Представлены медицинские книжки. Медицинский осмотр пройден, в личные медицинские книжки внесены сведения о прививках. Гигиеническая подготовка пройдена.

2) Таким образом в ходе проведения плановой выездной проверки в отношении МБОУ "Урда-Агинская средняя общеобразовательная школа имени Г.Ж. Цыбикова", по адресу: 687000, Забайкальский край, Агинский р-н, с. Урда-Ага, ул. Школьная, д.1 выявлены нарушения требований: п.п. 2.4.3, 2.4.9, 2.5.2, 2.5.3, 2.8.5, 3.4.16 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; п.п. 8.1.2, приложения 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», т. 6.6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», а именно:

В нарушение п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20 обучающиеся 1го, 2го, 3го и 4го классов не обеспечены мебелью в соответствии с их ростом и возрастом. Согласно протоколу измерения мебели №148/14.1.1 от 16 марта 2022 г. размеры столов и стульев в кабинетах 1го, 2го, 3го и 4го классов, на момент проведения измерений не соответствуют требованиям п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20, таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21

Спортивное оборудование (маты) имеет покрытие с дефектами, в нарушение п. 2.4.9 СП 2.4.3648-20.

Освещение учебных и административных помещений совмещенное, искусственное представлено энергосберегающими светильниками. В одном помещении используются лампы с разным световым излучением, в нарушение п.2.8.5 СП 2.4.3648-20. Согласно протоколу измерений искусственной освещенности № 147/14.1.1 от 16 марта 2022 г. измеренные минимальные значения общей искусственной освещенности в кабинетах 1го, 2го, 3го и 4го классов МБОУ «Урда-Агинская СОШ», на момент проведения измерений составил от 216 ± 17 лк до 233 ± 19 лк, нормируемые показатели (не менее 300 лк), в нарушение п. 144 и табл. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21.

Согласно экспертному заключению № 1451/ЭЗ-4496 от 21.02.2022 г. расписание уроков в МБОУ «Урда -Агинская средняя общеобразовательная школа имени Г.Ж. Цыбикова» не соответствует п.3.4.16 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», т. 6.6 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», а именно: в четверг - 5 уроков (не за счет физической культуры, за счет ИЗО), что не соответствует п.3.4.16 СП 2.4.3648-20, таблице 6.6 СанПиН 1.2.3685-21. Согласно расписанию обучающиеся 1 класса имеют облегченный учебный день в пятницу, что не соответствует п.3.4.16 СП 2.4.3648-20.

Согласно расписанию обучающиеся 2 класса имеют облегченный учебный день в субботу, что не соответствует п.3.4.16 СП 2.4.3648-20, должны иметь облегченный день в среду или четверг.

Обучающиеся 3-4 классов имеют облегченный учебный день в субботу, что не соответствует п.3.4.16 СП 2.4.3648-20, должны иметь облегченный день в среду или четверг.

Согласно расписанию обучающиеся 6 класса имеют облегченный учебный день в субботу, что не соответствует п.3.4.16 СП 2.4.3648-20, должны иметь облегченный день в середине недели в среду или четверг.

Согласно расписанию обучающиеся 7-11х классов имеют облегченный учебный день в субботу, что не соответствует п.3.4.16 СП 2.4.3648-20. Должны иметь облегченный учебный день в середине недели в среду или четверг.

Согласно экспертному заключению № 1451/ЭЗ-4499 от 21.03.2022 фактический рацион питания в МБОУ «Урда-Агинская средняя общеобразовательная школа имени Г.Ж. Цыбикова» за период с 01.03.2022, 02.03.2022г, 03.03.2022г, 04.03.2022г, 05.03.2022г, 07.03.2022г, 09.03.2022г, 10.03.2022, 11.03.2022г не соответствует требованиям п. 8.1.4, 8.1.2 приложению 9 таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а именно:

- Фактический рацион питания за 05.03.2022г, 07.03.2022г включает только один прием пищи, что не соответствует п. 8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- Масса порций «Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо» за 01.03 и 10.03 занижена, что не соответствует требованиям п. 8.1.2 приложение 9 таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (по массе порций блюд).

Согласно экспертному заключению № 1451/ЭЗ-4498 от 21.03.2022 рацион питания на калорийность и полноту вложения сырья для детей 7-11 лет, отобранный в МБОУ «Урда-Агинская средняя общеобразовательная школа имени Г.Ж. Цыбикова» не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложению 10 таблицы 1, 3, приложению 9 таб.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- занижено теоретическое содержание кальция, что не соответствует требованиям п. 8.1.2. приложение 10 таблицы 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

В нарушение п.2.5.2, п.2.5.3 СП 2.4.3648-20 полы неровные, имеются щели, стены имеют дефекты в виде отставшего штукатурного покрытия и извести.

В нарушение приложения №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питание проживающих в интернате 3-х разовое (завтрак, обед, ужин). Количество приемов пищи в общеобразовательных организациях, с круглосуточным нахождением ребенка в организации количество обязательных приемов пищи должна составлять: завтрак, обед,

полдник, ужин, второй ужин, т.е. 6 раз. Со слов директора на питание детям, проживающим в интернате денежные средства не выделяются. Питание в пришкольном интернате организовано только за оплату родителей в размере 3336 рублей в месяц.

Выявленные нарушения, не влекут непосредственную угрозу причинения вреда жизни и тяжкого вреда здоровью. В связи с этим контролируемому лицу не выдается предписание об устранении выявленных нарушений, согласно п. 7 постановления Правительства РФ от 10.03.2022 N 336 "Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля".

По результатам ранее выданного предписания № 198 от 12.10.2021 года по ходатайству директора МБОУ «УАСШ» Батожаргаловой Д.В. п.п. 2-5 предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований № 198 от 12.10.2021 г. со сроком исполнения до 14.03.2022 г. в части мероприятий при проведении капитального ремонта: 2) обеспечения остекления окна из цельного стекла на пищеблоке в горячем цехе, 3) обеспечения в достаточном количестве столовой посудой (тарелки), 4) обеспечения исправности (замены, либо ремонта) жарочного шкафа, 5) обеспечения постоянного наличия стеллажа для просушивания столовой посуды принято решение об отсрочке исполнения п.п. 3-5 предписания об устранении выявленных нарушений № 198 от 12.10.2021 г до «01» сентября 2022 г., п. 2 до «01» сентября 2023 г.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

- протокол осмотра от 11.03.2022 г.
- протокол опроса от 11.03.2022 г.
- акт отбора смывов с объектов внешней от 10.03.2022 г. б/н, акт отбора проб воды от 10.03.2022 г. б/н., акт отбора проб продукции от 10.03.2022 б/н.
- протокол испытаний № 456/01 от 16.03.2022, готового блюда – рассольник, № 457/01 от 16.03.2022 готового блюда – гречневая каша, протокол испытаний обед на калорийность № 458/01 от 16.03.2022 г., протокол испытаний № 278/01 от 22.02.2022 г. воды питьевой централизованного водоснабжения № 459 от 16.03.2022 г., протокол испытаний № 460 от 16.03.2022 г., смывов с объектов окружающей среды.
- протокол измерений параметров микроклимата № 146/14.1.1 от 16.03.2022 г., протокол измерений искусственной освещенности № 147/14.1.1 от 16.03.2022 г., протокол измерений мебели № 148/14.1.1 от 16.03.2022 г
- экспертное заключение на рацион питания на калорийность и полноту вложения сырья № 1451/ЭЗ-4498 от 21.03.2022, экспертное заключение по результатам измерений физических факторов неионизирующей природы и лабораторных исследований № 1451/ЭЗ-4497 от 21.03.2022, экспертное заключение фактического меню № 1451/ЭЗ-4499 от 21.03.2022, экспертное заключение расписания уроков № 1451/ЭЗ-4496 от 21.03.2022.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования,

протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

Главный специалист-эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Забайкальскому краю
в городском округе «Поселок Агинское» Очирова С.О.
(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя
группы инспекторов), проводившего документарную
проверку)



Очирова Соёлма Ойдоповна главный специалист-эксперт территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городском округе «Поселок
Агинское», 8 (30239) 3-47-74, e-mail: rpn-abao@mail.ru

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт
выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

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

№ 24.03.2022 г. А.В.С. от Ванюс-Сергей Д.В.

Отметка о направлении акта в электронном виде (адрес электронной почты), в том числе через
личный кабинет на специализированном электронном портале

№ _____ от _____