

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО КАМЧАТСКОМУ КРАЮ**

Владивостокская ул., д. 9/1, г. Петропавловск-Камчатский, 683003

тел. (4152) 46-19-84, факс (415 2) 46-76-05

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

ТО Управления

Роспотребнадзора по

Камчатскому краю в

Елизовском, Усть-

Большерецком, Соболевском

районах и городе Вилючинске

(место составления акта)

“ 07 ” Ноября 20 18 г.

(дата составления акта)

15-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

**органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля
юридического лица**

№ 749

По адресу/адресам: Камчатский край, Елизовский район, п. Николаевка, ул. 40 лет Октября, 15

На основании: распоряжения № 749 от 05.10.2018г. руководителя Управления
Роспотребнадзора по Камчатскому краю Ждановой Натальи Ивановны

была проведена плановая выездная проверка в отношении:
Муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Николаевская средняя школа»

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен (ы):

(заполняется при проведении выездной проверки)

08.10.2018 факсимильной связью в 10-29, входящий № 16

Дата и время проведения проверки:

11 ” октября 20 18 г. с 10 час. 35 мин. до 13 час. 10 мин

16 ” октября 20 18 г. с 10 час. 00 мин. до 12 час. 50 мин по 07 ноября 2018

Общая продолжительность проверки: 19 рабочих дней

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: ТО Управления Роспотребнадзора по Камчатскому краю в Елизовском, Усть-
Большерецком, Соболевском районах и городе Вилючинске

Лицо(а), проводившее проверку: Соколова Тамара Константиновна – старший специалист
первого разряда территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Камчатскому
краю в Елизовском, Усть-Большерецком, Соболевском районах и городе Вилючинске

При проведении проверки присутствовали: директор МБОУ Муравьева Ольга Владимировна,
телефон 8-914-624-3413

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований:

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 N 189

1) целостность покрытия площадки для сбора мусора деформирована (трещины, в трещинах растет трава) – п.3.7.;

2) в раздевалных при спортивном зале около раковин нет мыла; в туалетах для мальчиков и девочек при спортивном зале для сбора мусора не установлены педальные ведра - п.4.25. – в ходе проверки устранено;

3) потолок в кабинете начальных классов №1 негладкий, имеются трещины, деформация (отслоение краски), стены в кабинетах начальных классов №1 и №3, библиотеке негладкие, имеются трещины, деформация (отслоение краски), механические повреждения (дыры), в кабинете логопеда стены частично оклеены обоями (обои отстали от стен, края рваные), что не допускает проведение уборки их влажным способом с применением дезинфицирующих средств - п.4.28.;

4) полы в кабинете №3, коридоре II-го этажа застелены линолеумом, линолеум деформирован, имеются щели, заплатки, дыры - п.4.29.;

5) частично учебная мебель (школьные парты и стулья) деформированы, имеют не гладкую поверхность (отслоение внешней отделки), кроме мебели в кабинете физики – п.5.2.;

6) не на всю ученическую мебель, на видимую боковую наружную поверхность нанесена цветовая маркировка в виде полос (на основной части ученической мебели цветовая маркировка отсутствует) – п.5.4.;

7) размеры учебной мебели в зависимости от роста обучающихся не соответствуют нормативным требованиям:

- в кабинете 1а класса при росте учеников Ганиева Джаныбека 1450мм, Стрекаловой М. 1460мм - высота над полом крышки края стола, обращенного к ним составляет 630 мм при норме 640 мм, высота над полом переднего края сидения составляет 360 мм при норме 380 мм, при росте Левчука М. 1440мм – высота над полом крышки края стола, обращенного к нему составляет 640мм при норме 580мм, высота над полом переднего края сидения составляет 350мм при норме 340мм;

- в кабинете 1б класса при росте учеников Гаврюшиной А. 1455мм, Овсянниковой Р. 1450мм, Олейчук Б. 1470мм - высота над полом крышки края стола, обращенного к ней составляет 630 мм при норме 640 мм, высота над полом переднего края сидения составляет 360 мм при норме 380 мм;

- в кабинете 4а класса при росте учеников Костюк Е. 1575мм, Дмитриева В. 1555мм - высота над полом крышки края стола, обращенного к ней составляет 630 мм при норме 640 мм, высота над полом переднего края сидения составляет 360 мм при норме 380 мм;

- в кабинете 4б класса при росте учеников Осьминина П. 1550мм, Чудопалова Д. 1570мм, Коростылева С. 1545мм - высота над полом крышки края стола, обращенного к ним составляет 680 мм при норме 640 мм, высота над полом переднего края сидения составляет 410 мм при норме 380 мм;

- в кабинете 5а класса при росте учеников Рябокоть К. 1440мм, Овсянниковой Д. 1445мм - высота над полом крышки края стола, обращенного к ним составляет 760 мм при норме 580 мм, высота над полом переднего края сидения составляет 440 мм при норме 340 мм - п.5.3.;

8) при оборудовании учебных помещений не соблюдены размеры проходов и расстояния:

- в кабинете английского языка расстояние между 2-ым и 3-им рядом составило 53 сантиметра (при норме не менее 60 см);

- в кабинете географии расстояние между 1-ым и 2-ым рядом составило 53 сантиметра (при норме не менее 60 см);

- в кабинетах: русского языка и литературы (I-ый этаж) и истории расстояние от первой парты до учебной доски составило 220см (при норме не менее 240см);

- в кабинете английского языка расстояние от первой парты до учебной доски составило 160см (при норме не менее 240см) – п.5.6.;

9) в кабинете русского языка и литературы (I-ый этаж) классная доска не оборудована лотком для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпок, держателями для чертежных принадлежностей – п.5.7.;

10) в кабинете технологии для обучения навыкам приготовления пищи установлен один стол без гигиенического покрытия - п.5.12.;

11) система вентиляции на пищеблоке в неисправном состоянии, согласно представленному акту б/н от 2017г, а именно требуется провести профилактику, чистку вентиляционных каналов естественной вытяжной системы вентиляции и системы вытяжной вентиляции в кухне; составить, разработать паспорт, проектную документацию систем вентиляции МБОУ «Николаевская средняя школа» - п.6.1.;

12) параметры замеров уровня искусственной освещенности:

А- занижены:

- на 152-204 Лк (с учётом неопределенности результатов измерений) на рабочем столе в медицинском кабинете;

- на 204-248 Лк (с учётом неопределенности результатов измерений) на манипуляционном столике в процедурном кабинете;

- на 130-156 Лк (с учётом неопределенности результатов измерений) на рабочем столе с маркировкой овощи в горячем цехе столовой;

- на 204-218 Лк (с учётом неопределенности результатов измерений) на рабочем столе с маркировкой «птица» в мясном цехе столовой;

- на 16-18 Лк (с учётом неопределенности результатов измерений) на поверхности моек в мочной посуде столовая;

- на 181-183 Лк (с учётом неопределенности результатов измерений) на обеденном столе в столовой;

- на 106-112 Лк (с учётом неопределенности результатов измерений) в рекреации 1 этажа;

- на 45-83 Лк (с учётом неопределенности результатов измерений) в кабинете № 2 начальной школы (1 ряд 4 парта) ;

- на 87-119 Лк (с учётом неопределенности результатов измерений) в кабинете № 12 математики (1 ряд 3 парта);

- на 65-115 Лк (с учётом неопределенности результатов измерений) в кабинете технологии для девочек (1 ряд 1 парта);

Б - выше нормируемого:

- на 122-230 Лк (с учётом неопределенности результатов измерений) в кабинете географии (1 ряд 1 парта);

- на 48-144 Лк (с учётом неопределенности результатов измерений) в кабинете №4 начальной школы (2 ряд 1 парта) - п. 7.2.4.;

13) своевременно не проводится замена перегоревших ламп в кабинетах: истории, математики, технологии, русского и литературы (II-ой этаж), физики, логопеда, в кабинетах начальных классов №1 и №3, библиотеке часть ламп не работает (перегорели), в библиотеке очистка осветительной арматуры светильников проводится несвоевременно, обнаружены трупы насекомых - п.7.2.9. – в ходе проверки устранено;

14) расписание уроков составлено без учета распределения учебной нагрузки в течение недели:

- во 2 «А» и 3 «А» классах наибольшее количество баллов за день по сумме всех предметов приходится на среду и четверг (норма на вторник и (или) среду);

- в 6-х, 7-х, 8-го и 11-го классах наибольшее количество баллов за день по сумме всех предметов приходится на среду и четверг (6-ые классы), вторник и четверг (7-ые классы), понедельник и пятница (8-ой класс) и понедельник (11-ый класс) (норма на вторник и (или) среду) – п.10.7.;

15) расписание уроков составлено без учета шкалы трудности учебных предметов для обучающихся:

- 1-го класса наиболее трудные предметы: математика в разные дни недели проводятся 1 и 3 уроком, русский язык – 3 и 4 уроком, а не на 2 уроке (согласно шкале трудности предметов для 1-4 классов наивысший балл (ранг трудности) имеют: математика – 8 баллов, русский и иностранный (английский) язык – 7 баллов);

- во 2 «А» классе русский язык 3 раза в неделю проводится 4 уроком и 1 раз – 1 уроком; 2 «Б» во вторник английский язык – 4 уроком; 3 «А» в четверг английский язык – 4 уроком; в 3 «Б» во вторник русский язык – 4 уроком; 4 «А» во вторник английский язык – 4 уроком, русский язык – 5 уроком; 4 «Б» английский язык в среду – 4 уроком (норма для обучающихся 2-4-х классов наиболее трудные предметы должны проводить на 2-3-х уроках),

- в 5 классах в среду русский язык проводят 5 уроком (согласно шкале трудности предметов для 5-х классов один из наивысших баллов (ранг трудности) имеет русский язык – 8 баллов);

- в 6 «б» классе во вторник 1 уроком проводят математику (согласно шкале трудности предметов для 6-х классов наивысший балл (ранг трудности) имеет математика – 13 баллов);

- в 9 «б» классе в четверг 5 уроком проводят – химию, а не на 2-4-м уроках (согласно шкале трудности предметов для 9-го класса наивысший балл (ранг трудности) имеет химия – 12 баллов) - п.10.8.;

16) продолжительность перемен между уроками в I-ой смене составляет 10 минут, после 2-го и 3-го уроков -15 минут, после 5-го урока - 20 минут, во II-ой смене составляет 10 минут, после 2-го и 3-го уроков -15 минут, после 6-го урока - 5 минут - п.10.12.;

17) перерыв между сменами не менее 30 минут не организован, согласно представленному расписанию звонков занятия во вторую смену начинаются в 13.30, в то время когда в первой смене идет 6-ой урок (13-00 до 13-40) - п.10.13.;

18) вес ежедневного комплекта учебников и письменных принадлежностей для учащихся превышает и составляет:

- в 1 «а» классе у учащихся Фурдыги А – 1,56 кг, у Толмачева – 1,675 кг, Гаврилюк – 2,195 кг, Левчук – 1,6 кг при норме не более 1,5 кг;
- в 1 «б» классе у учащихся Гаврюшиной – 1,675 кг; Овсянниковой – 2,445 кг, Ариенчук Б.– 2,74 кг при норме не более 1,5 кг;
- в 4 «а» классе у учащихся Руда И. – 2,775 кг, Мейлак– 3,67 кг, Руда Е. – 2,730 кг при норме не более 2 кг;
- в 4 «б» классе у учащихся Натожного – 2,5 кг, Чудоналова – 3,015 кг, Лебедевой – 2.5 кг при норме не более 2кг;
- в 5 «а» классе у учащихся Мешкова – 3,038 кг, Галюлина – 4,1 кг при норме не более 2,5 кг – п.10.32.

19) нет сведений о проведении: вакцинации у Ершова М.А; вакцинации против кори Кульчина Е.И. 1968 г.р; вакцинация против дифтерии, столбняка у Василевской Я.Л. (АДСм) от 13.02.2007г - п.11.8.;

20) не пройдена профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация в установленном порядке у: Бэнэдэк В.В., Грибачевой Ю.Г., Дмитриева Ю.А., Карбаневой Л.А., Лушкина Ю.Н., Макаровой А.Ю., Макарова М.О., Сотникова С.В., Соколова А.В., Чимитова С.Н., Худайназарова А.Д., Халезова А.Т., Хмурчик О.В., Хачикян А. – п.11.9.;

21) не весь уборочный инвентарь промаркирован сигнальной маркировкой – п.12.11.;

СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»:

22) рабочие столы размещены таким образом, что естественный свет на видеодисплейные терминалы падает с тыльной стороны (2 видеодисплейных терминала), с боковой стороны справа (3 видеодисплейных терминала) и со стороны экрана (4 видеодисплейных терминала) – п.6.1.;

23) расстояние между боковыми поверхностями 3-х видеомониторов составляет менее 1,2м, а именно:

- между боковой поверхностью 4-го и 5-го видеомониторов составило – 0,87 м;

- между боковой поверхностью 6-го и 7-го видеомониторов составило – 0,95 м;
 - между боковой поверхностью 7-го и 8-го видеомониторов составило – 0,84 м;
 - между боковой поверхностью 8-го и 9-го видеомониторов составило – 0,73 м - п. 9.1.;
- 24) поверхность сиденья и спинки рабочих стульев выполнены из материала (мягкая ткань), не обеспечивающего легкую очистку от загрязнения - п. 9.7.;

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

25) производственный стол с маркировкой «ГП», предназначенный для приготовления холодных закусок, также используется и для хранения пищевых продуктов в транспортной таре, на нижней полке хранятся в транспортной таре: «Огурчики консервированные» - 1 коробка, «Зефир» - 2 коробки – п. 4.10.;

26) нарушена целостность внутренней отделки – потолков, стен, полов производственных помещений пищеблока, имеются щели, отслоение краски, следы потеков, признаки поражения грибком, механические повреждения, что не позволяет качественно проводить ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств – п.5.1., а также п.п.5.5., 5.11. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», п.п. 4.28., 4.29. СанПиН 2.4.2.2821-10;

27) одна моечная ванна для мытья столовой посуды не обеспечена пробкой из полимерных и резиновых материалов, сливное отверстие закрыто тряпкой – п.5.7.;

28) не соблюдается режим мытья кухонной посуды, разделочного инвентаря (досок): посудомойщица Кузнецова И.М. и моет таз с маркировкой «ОВ», разделочную доску «ОС», и ополаскивает проточной горячей водой в одной полуванне при температуре воды ниже +65*С (мытьё кухонной посуды должно осуществляться в двухсекционных ваннах в следующем порядке: мытьё щетками в воде при температуре не ниже 45*С с добавлением моющих средств; ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже +65*С), кроме этого, разделочную доску после мытья не ошпарили кипятком, а сразу отнесли на стеллаж для хранения кухонной посуды для хранения на ребре, что является нарушением п. 5.8., п.5.15.;

29) чистая столовая посуда хранится на открытом стеллаже, а не в шкафах или решетках – п.5.13.;

30) чистые разделочные доски хранят на ребре в кассетах на стеллаже для хранения чистой кухонной посуды, а не непосредственно на рабочих местах - п. 5.15.;

31) примерное меню составлено без учета требований приложения 2 СанПиН 2.4.5.2409-08: не указан витамин Е - п. 6.4.;

32) в мясо-рыбном цехе установлен производственный стол с маркировкой «мясо сыр рыба сыр кс», т.е. отдельный стол для обработки сырой птицы не выделен - п. 8.9.;

33) в морозильной камере для хранения мясной продукции хранится мясо говядины в количестве 2,7 кг дефростированное и повторно замороженное – п.8.11.;

34) допущена предварительная заготовка очищенного картофеля: очищенный картофель хранится в овощном цехе в баке, дата и время очистки картофеля неизвестны – п.8.17.;

35) не соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевой продукции, установленные изготовителем:

А – в кладовой для овощей-фруктов при температуре +16*С хранится свежая капуста белокочанная производства ИП Зудова Л.С. с истекшим сроком годности в количестве 7,083 кг, дата упаковывания 08.10.2018г, срок годности при температуре от 0 до +10*С не более 2 суток, т.е. 10.10.2018г;

Б - в кладовой для овощей-фруктов при температуре +16*С хранятся фрукты сушеные-компотная смесь производства ООО «Расфасовка. Оборудование. Сбыт» 109382, Московская область, дата упаковки 12.2017г., при установленном изготовителе режиме хранения от 0*С

до 15°C, лук репчатый производства Китай при установленном изготовителе режиме от -1*С до +1*С;

- в подсобном помещении для хранения пищевых продуктов при температуре +23,2*С хранятся конфеты глазированные «Пупсик» производства ЗАО «Кондитерская фабрика «Славянка», кекс творожный производства ПО «Елизовский хлебокомбинат» в лотках, сверху накрытых марлевой тканью, при установленном изготовителями режиме хранения от +15*С до +21*С - п. 8.29.;

36) готовое блюдо – напиток - компот из сухофруктов по содержанию вложенного витамина «С» (аскорбиновой кислоты) (50мг) не соответствует заданному (70 мг). Содержание вложенного витамина «С» (аскорбиновой кислоты) установленное лабораторным путем меньше заданного на 20 мг – п.9.4., п.9.5., приложение 4 (протокол №2231 от 17.10.2018г.);

37) в обеденном зале организован питьевой режим с использованием кипяченой воды – п.10.2.;

38) свободный доступ обучающихся к питьевой воде не обеспечен: воды, расфасованной в емкости (бутилированной) или стационарных питьевых фонтанчиков нет, в учебных помещениях нет одноразовых стаканчиков и контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения - п. 10.3., п. 10.5.;

39) правила личной гигиены персоналом не соблюдаются, в результате при лабораторном исследовании проб смывов на бактерии группы кишечной палочки в пробе-смыве «санитарная одежда повара Даниловой В.Л.» обнаружены бактерии группы кишечной палочки, что не допускается - п. 13.4.;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»:

40) в ходе проверки отобранная проба для лабораторного исследования не соответствуют нормативным требованиям:

- готовое блюдо – икра свекольная, протокол лабораторных испытаний № 2188 от 16.10.2018г, по микробиологическим показателям безопасности не соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов превышает допустимый уровень и составляет 94000 КОЕ/см^{3,г} при гигиеническом нормативе не более 500 КОЕ/см^{3,г}, в 0,1 см³ продукта обнаружены бактерии группы кишечной палочки, что не допускается – приложение №2 п.1.8., а также п.8.2. СанПиН 2.4.5.2409-08;

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»:

41) в ходе проверки отобранная проба для лабораторного исследования не соответствуют нормативным требованиям:

- говядина шейно-лопаточный отруб б/к производства ООО «Броневик» г.Красноярск, протокол лабораторных испытаний № 2196 от 29.10.2018г, по микробиологическим показателям безопасности не соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов превышает допустимый уровень и составляет 90000 КОЕ/см^{3,г} при гигиеническом нормативе не более 500 КОЕ/см^{3,г}, в 0,01 см³ продукта обнаружены бактерии группы кишечной палочки, что не допускается.

Мясо поступило в школу по расходной накладной № 432 от 09.10.2018г, поставщик ООО «Строитель» г. Елизово, ул.Пограничная,1; ветеринарная справка № 892887374 от 09.10.2018г.

Теротделом сообщено МБОУ «Николаевская СШ» о несоответствующей пробе 01.11.2018г, исходящий № 848.

«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утв. Решением комиссии ТС от 28.05.2010г № 299:

42) допущено использование мяса птицы замороженное: в морозильной камере для хранения мясной продукции хранится мясо птицы – филе грудки куриное без кожи фасованное

производства ООО «Богородские деликатесы», предназначенное для приготовления блюд учащимся – п.16. раздел Глава 2;

Федерального закона «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» № 15-ФЗ от 23.02.13.:

43) знаки о запрете курения при входе на территорию школы, на входе в здание в школу отсутствуют - п. 5 ст. 12. – в ходе проверки устранено;

СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»:

44) исследованная проба почвы (игровая площадка) не соответствует требованиям СанПиН 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» по микробиологическим показателям: индекс БГКП (бактерии группы кишечной палочки) составляет 100 бактерий в 1,0 при гигиеническом нормативе – не более 10 бактерий и относится к опасной – п.4.1.;

Ответственные лица: директор – Муравьева О.В., шеф-повар Алексеева В.М., повар.

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

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: протоколы лабораторных исследований, предписания, расписание уроков, расписание звонков, примерное меню 2-дневное

В соответствии с частью 12 статьи 16 Федерального закона № 294-ФЗ от 26 декабря 2008 года, в случае несогласия с фактами, выводами, предложениями, изложенными в акте проверки, в течение **пятнадцати дней** с даты получения акта проверки Вы вправе представить в Управление Роспотребнадзора по Камчатскому краю в письменной форме возражения в отношении акта проверки в целом или его отдельных положений. При этом Вы вправе приложить к таким возражениям документы, подтверждающие обоснованность таких возражений, или их заверенные копии либо в согласованный срок передать их в Управление Роспотребнадзора по Камчатскому краю.

Подписи лиц, проводивших проверку:

/Т.К. Соколова/

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

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)