

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**
Управление Роспотребнадзора по Чеченской Республике
(Территориальный отдел в Грозненском, Шатойском, Шаройском,
Итум-Калинском районах).

с. Побединское
(место составления акта)

« 09 » 01. 20 18 г.
(дата составления акта)

10 ч. 00 мин.
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 3

По адресу/адресам: ЧР, Грозненский район, с. Побединское, переулок Школьный, 1.
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения № 116 от 19.12.2017г.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена Плановая / выездная проверка в отношении:
(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

ЮЛ МБОУ «Побединская средняя общеобразовательная школа».
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии) индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:
С «22» 12. 2017г. до 09.01.2018г. Продолжительность 56 час
(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 7 дней / 56 часов
(рабочих дней/часов)

ТО Управления Роспотребнадзора по ЧР в Грозненском, Шатойском,
Акт составлен: Шаройском, Итум-Калинском районах.
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен (ы):
(заполняется при проведении выездной проверки)
И.о.директора Джангазиев М.Т. *Дж* 19.12.2017г. 10ч. 00мин.
(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки:
(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Султанова Айшат Мохматовна – ведущий специалист-
Лицо(а), проводившее проверку: эксперт.
(фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее — при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

Сайдулаева Берлант Хусановна, санитарный врач,
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чеченской Республике» АТТЕСТАТ аккредитации
испытательного лабораторного центра № ГСЭН.RU. ЦОА.544 выдан центральным органом по
аккредитации лабораторий ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии»

При проведении проверки присутствовали: директора,
МБОУ «Побединская средняя общеобразовательная школа».

ходе проведения проверки:

Выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

Нарушаются требования статьи 28. Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; пунктов СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»:

п.4.5. В гардеробной не оборудованы индивидуальные места для каждого класса.

п.7.2.6. Классные доски не оборудованы местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок.

п.11.8.В личных медицинских книжках работников не пройдены периодические медицинские осмотры: педагога- Абдуллаевой Светланы Имрановны срок прохождения флюорообследования прошел 15.08.2017г., лаборантки- Яхьяевой Залихан Виситовны срок прохождения очередной аттестации прошел 31.07.2015г., мазок на флору-29.07.2015г., кровь на РВ-27.07.2015г., флюорообследование-28.07.2015г., дермотовенеролог-30.07.2015г.

п.12.3. Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации используются дезинфицирующие средства без соблюдения инструкции по их применению.

п.7.2.9. Не проводится своевременная замена перегоревших ламп, в классных помещениях частично отмечаются плафоны с перегоревшими лампами.

п.5.15. В актовом зале отсутствует аптечка для оказания первой медицинской помощи.

п.7.2.10. Не выделено специальное помещение, контейнер для сбора перегоревших люминесцентных ламп.

п.13.1. Руководителем общеобразовательной организации не организованы мероприятия по проведению дезинфекции, дезинсекции и дератизации.

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

п.9.6. В компьютерном классе не предусмотрены рабочие стулья (кресло) с подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сидением и спинкой.

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

п.4.7. Столовая общеобразовательного учреждения не обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета два комплекта на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

п.4.10. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке не используются отдельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

п. 4.11. Для порционирования блюд не используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

п.5.2. Санитарное состояние помещений для организации питания содержится в крайне не удовлетворительном состоянии, помещениях для организации питания не проводится влажная уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств, на шкафах, подоконниках, умывальниках, панелях, стенах, полу, отмечается грязь, пыль.

п.5.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды не имеют маркировку объемной вместимости.

п.5.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах не соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;

- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;

- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

п.5.10. При мытье столовой посуды не соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

п.5.14. Санитарную обработку технологического оборудования не проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

п.6.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, не составлено примерное меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

п.6.11. Производство готовых блюд не осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. (Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями приложение 5 настоящих санитарных правил.

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность).

п.10.2. В образовательном учреждении не организован питьевой режим в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

Нарушений**не****выявлено:**

Основное здание общеобразовательной организации типовое двухэтажное построено 1939 году, реконструкция здания произведена в 2007г, рассчитано здание на 440 посадочных мест, обучаются 749 учащихся, в 2-смены.

На территории общеобразовательной организации имеется одноэтажное приспособленное здание, где обучаются начальные классы, построенное 2007г. Перерыв между сменами 40 минут, между переменами по 10 минут, между большой переменной 20 минут. Средняя наполняемость классов от 25-30 обучающихся.

Территория общеобразовательного учреждения ограждена забором и озеленена.

На территории общеобразовательной организации предусмотрены следующие зоны: зона отдыха и хозяйственная.

Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения.

Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников покрыты частично тротуарной плиткой и асфальтом. В хозяйственной зоне установлены мусоросборные контейнера в количестве 2-штуки на твердой основе с крышками, имеется договор на вывоз мусора (копия прилагается).

Территория организации имеет наружное искусственное освещение.

В общеобразовательной организации предусмотрена кабинетная система обучения.

В основном здании на первом этаже размещены: гардеробная, медицинский кабинет, 2-кабинета чеченского языка, 2- кабинета математики, кабинет русского языка, географии, физики.

На втором этаже размещены кабинеты: английского языка, чеченского языка, русского языка, информатики, биологии и химии, истории, обществознания, актовый зал.

В одноэтажном приспособленном здании размещено 6- классных помещения для начальных классов.

В кабинетах химии, биологии и физики предусмотрены лаборантские.

Кабинет информатики размещен в приспособленном помещении площадью 56 кв.м., в наличии имеются 10 компьютеров, в рабочем состоянии.

Для медицинского обслуживания обучающихся имеется помещение медицинского назначения, площадью 25 кв.м., оборудование мед. кабинета: кушетка, шкаф для медикаментов, весы, стол и стул для медицинской сестры, холодильное оборудование, умывальник для гигиены рук. Также имеется договор на медицинское обслуживание обучающихся между образовательным учреждением и Побединской участковой больницей (копия прилагается). Медицинская документация ведется, на каждого обучающегося имеются медицинские карты, где занесены данные о проведенных профилактических прививках, и состоянии здоровья обучающегося.

Работников всего-114: из них учителей-57, повар-1, помощник повора-1, психолог-1, социальный педагог-1, административных работников-10, тех. персонал-43.

Имеются надворные туалеты на 4 очка для мальчиков и девочек, санитарное состояние удовлетворительное.

Потолки и стены всех помещений гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Стены всех помещений на высоту от пола на 1,5 м. покрашены масляной краской, выше побелка, стены в пищеблоке на высоту 1,5 от пола облицованы плиткой керамической, выше побелка.

Полы во всех классных помещениях дощатые, полы в рекреациях и пищеблоке покрыты плиткой.

Библиотека используется в качестве справочно-информационного центра.

Каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в соответствии с его ростом.

В учебных помещениях предусмотрены двухместные столы.

При оборудовании учебных помещений соблюдены следующие размеры проходов и расстояния в сантиметрах:

- между рядами двухместных столов - 60;

- между рядом столов и наружной продольной стеной - 50 ;

- высота нижнего края учебной доски над полом - 70;

Классные доски имеют лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки.

В начальных классах имеются интерактивные доски, отвечающие гигиеническим требованиям.

В здании общеобразовательной организации предусмотрено автономное отопление, в отдельно стоящем помещении установлены газовые котлы. Для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты оснащены бытовыми термометрами.

Естественное освещение - в учебных помещениях предусмотрено боковое естественное левостороннее освещение.

Искусственное освещение - в учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками. Предусматривается люминесцентное освещение с использованием ламп по спектру светоизлучения: белый.

Имеется (договор № 201/38-17 Г от 12.01.2017г. по приемке для последующего уничтожения опасных отходов, дальнейшее использование которых признано нецелесообразным, копия прилагается).

Здание общеобразовательной организации обеспечено централизованным водоснабжением. Внутренней подводкой системы водоснабжения обеспечены: пищеблок, медицинский кабинет.

Канализация выгребного типа, внутренней разводкой канализационной системы обеспечены: пищеблок.

Учебные занятия начинаются 8ч. 30 мин. Нулевые уроки не проводятся.

Обучение 1-х, 5-х, выпускных 9-х и 11-х классов и классов компенсирующего обучения организовано в первую смену.

Количество часов, отведенных на освоение обучающимися учебного плана общеобразовательного учреждения, состоящего из обязательной части и части, формируемой участниками образовательного процесса, не превышает в совокупности величину недельной образовательной нагрузки.

Расписание уроков составляют с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов. Продолжительность урока во всех классах не превышать 45 минут, за исключением 1-го класса, в котором продолжительность 40 минут.

Обучение в 1-м классе проводится по 5-дневной учебной неделе, в первую смену;

Территория общеобразовательной организации содержаться в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода обучающихся на площадки.

Пищеблок образовательной организации работает на продовольственном сырье.

В рацион питания обучающихся входит: булочка, чай, разные каши: гречневая, овсяная, кукурузная и.т.д.

Набор помещений и оборудование: Пищеблок состоит: из обеденного зала рассчитаного на 40 посадочных мест, варочного цеха, складского помещения, помещения для отдыха.

Из оборудования в наличии имеются: в обеденном зале установлены столы и стулья на 40 мест, установлен для гигиены рук умывальник в количестве 1 штука, в варочном цехе имеется 3-х гнездная раковина для мытья посуды с подводкой горячей и холодной воды (горячая вода подается через электроводонагреватель), жарочный шкаф, 4-х конфорочная газовая плита, электроплита, шкаф для хранения посуды.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают

требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. При организации питания используют фаянсовую посуду (тарелки, блюда, чашки,). Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

В ходе проведения проверки отобраны: ВПМБ-1, СМБГКП-5, ДССХ-1, ГБМБ-1, ОСВ-1, МКЛ-1.

(с указанием характера нарушений, лиц, допустивших нарушения)

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 к акту документы: Протокола измерений, результаты лабораторных исследований, предписание должностного лица.

Подписи лиц, проводивших проверку: Мохматовна

Ведущий специалист-эксперт Султанова Айшат

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

Джангазиев Мовлды Течиевич, и.о. директора МБОУ «Побединская средняя общеобразовательная школа».

(фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

« 09 » 01. 2018 г.

РЛ
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)