

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий ПМ 75240041000110240176 от 12.04.2024 05:21

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

QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ



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)

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Забайкальскому краю в городе Шилка

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю в городе Шилка)
(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«29» мая 2024г., 09 час. 30 мин.

(дата и время составления акта)

г. Шилка, ул. Толстого, д. 100

(место составления акта)

Акт профилактического визита

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 общеобразовательного учреждения Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами, ИНН 7527005960, ОГРН 1027500952621, школа, детский сад, пришкольный интернат, чрезвычайно-высокий риск

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

3. Профилактический визит проведен по адресам (местоположению):

- 673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Глазова, д. 4 (средняя школа, детский сад);

- 673376, Забайкальский край, Шилкинский район, с. Митрофаново, ул. Ленина, д. 16 (пришкольный интернат)

(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:

с «26» апреля 2024г. 09 ч. 00 мин.

по «26» апреля 2024г. 13 ч. 50 мин.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита приостанавливался с «26» апреля 2024 по «29» мая 2024г. (Решение заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Забайкальскому краю Ульдановой Д.С. о приостановлении срока проведения обязательного профилактического визита от 26.04.2024 №75-21-02/РПС-400-2024) в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания на основании предписания о проведении отбора проб (образцов), санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок от 17.04.2024 №75-21-02/ПЭ-560-2024 (далее – Предписание ФБУЗ), срок проведения которых превышает срок проведения профилактического визита

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

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования _____

с «__» _____ Г.

по «__» _____ Г.

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

5. Профилактический визит проведен: Шабалиной Еленой Константиновной, старшим специалистом 1 разряда территориального отдела в городе Шилка

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

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты:

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

2) эксперты (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 2015 г.»; аккредитованный испытательный лабораторный центр, номер записи в реестре аккредитованных лиц (РАЛ): РОССТУ.0001.510132, дата внесения сведений в РАЛ: 07.07.2015, испытательная лаборатория, номер записи в реестре аккредитованных лиц (РАЛ): РОССТУ.0001.510796, дата внесения сведений в РАЛ: 05.08.2015; испытательная лаборатория, номер записи в реестре аккредитованных лиц (РАЛ): РОССТУ.0001.514829, дата внесения сведений в РАЛ: 26.10.2015)

(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)

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: Косякова Оксана Владимировна, директор

(ФИО, должность)

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	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	да
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: - о нюансах ведения ведомости контроля за рационом питания, журнала бракеража скоропортящейся продукции в соответствии с приложениями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	да

Осуществлено консультирование контролируемого лица	да
--	----

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: с «26» апреля 2024г. по «26» апреля 2024г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

2) истребование документов

в следующие сроки: с «26» апреля 2024г. по «26» апреля 2024г.

3) отбор проб

в следующие сроки: с «26» апреля 2024г. по «26» апреля 2024г.

3) инструментальные исследования

в следующие сроки: с «26» апреля 2024г. по «26» апреля 2024г.

4) испытание

в следующие сроки: с «26» апреля 2024г. по «13» мая 2024г.

5) экспертиза

в следующие сроки: с «22» мая 2024г. по «23» мая 2024г.

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы:

- договор на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами (бюджетные организации);
- муниципальный контракт на отпуск питьевой воды;
- договор на оказание услуг по вывозу жидких бытовых отходов;
- муниципальный контракт на отпуск и потребление тепловой энергии в горячей воде;
- медицинские книжки сотрудников с данными о прохождении медицинского осмотра, профилактических прививок и гигиенической подготовки;
- список персонала согласно штатному расписанию;
- списочный состав детей по классам, группам;
- сведения по площадям помещений согласно техническим паспортам;
- документы, подтверждающие проведение термометрии, – журналы проведения бесконтактной термометрии детей и персонала;
- медицинская документация на детей (справки о состоянии здоровья детей, сведения об отсутствии контакта с больными инфекционными заболеваниями и т.д.);

- программа производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
- договоры поставки продовольственных товаров от поставщиков;
- товарно-сопроводительная документация на пищевые продукты, содержащая сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству Российской Федерации о техническом регулировании (сведения декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший);
- примерные десятидневные меню для школьников, воспитанников дошкольного учреждения, примерное четырнадцатидневное меню для детей, проживающих в пришкольном интернате, утвержденные директором образовательного учреждения;
- технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- документы, подтверждающие проведение ежедневного осмотра работников пищеблока: «Гигиенический журнал»;
- документы, подтверждающие контроль температурного режима: «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»;
- журналы бракеража готовой, скоропортящейся продукции;
- документы, позволяющие оценить наименование и объемы используемых для приготовления блюд пищевых продуктов: «Ведомость контроля за рационом питания» и др.;
- сведения об организации и проведении мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся;
- расписание уроков и звонков, режим дня, утвержденные руководителем учреждения;
- инструкция к мытью столовой, кухонной посуды и разделочного инвентаря с указанием концентрации, и объемов, применяемых моющих, дезинфицирующих средств; инструкция по применению дезинфицирующего средства;
- сведения об объемах имеющихся дезинфицирующих средств; товарно-сопроводительную документацию и инструкции по применению дезинфицирующих средств

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

Муниципальное общеобразовательное учреждение Митрофановская средняя общеобразовательная школа-интернат с кадетскими классами (далее – образовательное учреждение) расположено на самостоятельном земельном участке. Здание школы типовое двухэтажное, год постройки здания 1988. Капитальные ремонты не проводились. В 2017 году проведен ремонт спортивного зала.

В состав образовательного учреждения входит детский сад и интернат. Детский сад расположен в правом крыле первого этажа здания средней школы.

Средняя школа

Собственная территория оборудована наружным электрическим освещением, по периметру ограждена забором, озеленена.

Уборка участка проводится ежедневно и по мере загрязнения. Вход на территорию участка до центрального входа школы имеет покрытие без дефектов.

На основании Предписания ФБУЗ проведен отбор проб и лабораторные испытания почвы и песка.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №75-00-06/02997-24 от 03.05.2024г. исследованный образец почвы, отобранный на территории средней школы, соответствует требованиям раздела 4 таб. 4.6 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) по паразитологическим показателям.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №75-00-06/02998-24 от 03.05.2024г. исследованный образец песка, взятого со спортивной площадки средней школы, соответствует требованиям раздела 6 таб. 6.17 СанПиН 1.2.3685-21 по паразитологическим показателям.

На земельном участке определены следующие зоны: зона застройки и хозяйственная зона, расположенная со стороны входа в производственные помещения столовой.

Для сбора и хранения твёрдых бытовых отходов на утрамбованном земляном грунте установлены два контейнера (мусоросборника) с закрывающимися крышками, что ст. 11, ч. 1 ст. 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (далее – ФЗ №52-ФЗ), п. 2.2.3 Санитарных правил 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20). Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется специализированным автотранспортом ООО «Олерон+» по договору на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами №35БР от 09.01.2024г.

Отопление в образовательном учреждении централизованное, представлен муниципальный контракт на отпуск и потребление тепловой энергии в горячей воде, заключенный с АО «Забайкальская топливно-энергетическая компания» (далее – АО «ЗабТЭК»). В качестве нагревательных приборов применяются чугунные радиаторы, которые расположены под оконными проемами.

Вентиляция помещений естественная. Проветривание в учебных кабинетах осуществляется посредством открывания оконных проемов во время перемен, сквозное проветривание проводится до начала занятий и после окончания уроков. Проветривание в присутствии детей не проводится.

На основании Предписания ФБУЗ проведены инструментальные измерения параметров микроклимата (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха) в помещениях средней школы.

Согласно полученному заключению №1988/ЗП-4374 от 23.05.2024 к протоколу измерений параметров микроклимата №108-М от 26.04.2024г. (далее – заключение по микроклимату) измеренные параметры микроклимата составили:

1. температура воздуха:

- в кабинетах: начальных классов – 22,5⁰С, ОБЖ – 24,1⁰С, русского языка и литературы – 24,2⁰С, географии – 24,3⁰С, английского языка – 24,2⁰С, математики – 24,2⁰С, истории – 24,0⁰С, русского языка и начальных классов – 23,2⁰С, начальных классов 1-2кл. – 23,1⁰С, информатики – 23,3⁰С, дополнительных занятий – 23,1⁰С, технологии – 23,0⁰С, в столовой – 23,0⁰С, рекреации 1 этажа – 22,5⁰С, рекреации 2 этажа – 23,2⁰С (нормативное значение – 18-24⁰С), что соответствует требованиям таб. 5.34 раздела V СанПиН 1.2.3685-21;

- в спортивном зале – 22,0⁰С при нормативном значении 18-20⁰С, что не соответствует требованиям таб. 5.34 раздела V СанПиН 1.2.3685-21.

2. относительная влажность воздуха:

- в кабинетах: начальных классов – 25,0%, ОБЖ – 24,3%, русского языка и литературы – 36,9%, географии – 28,5%, английского языка – 31,9%, математики – 32,7%, истории – 33,6%, русского языка и начальных классов – 34,0%, начальных классов 1-2кл. – 29,4%, информатики – 23,3%, дополнительных занятий – 28,7%, технологии – 22,2%, в столовой – 28,6%, рекреации 1 этажа – 26,0%, рекреации 2 этажа – 29,0%, в спортивном зале – 29,3% (нормативное значение – 40-60%), что не соответствует требованиям таб. 5.34 раздела V СанПиН 1.2.3685-21;

3. скорость движения воздуха:

- в кабинетах: начальных классов – 0,1м/с, ОБЖ – 0,1м/с, русского языка и литературы – 0,1м/с, географии – 0,1м/с, английского языка – 0,1м/с, математики – 0,1м/с, истории – 0,1м/с, русского языка и начальных классов – 0,1м/с, начальных классов 1-2кл. – 0,1м/с, информатики – 0,1м/с, дополнительных занятий – 0,1м/с, технологии – 0,1м/с, в столовой – 0,1м/с, рекреации 1 этажа – 0,1м/с, рекреации 2 этажа – 0,1м/с, в спортивном зале – 0,1м/с (нормативное значение – 0,1м/с), что соответствует требованиям таб. 5.34 раздела V СанПиН 1.2.3685-21.

В зоне рекреации второго этажа конструкция окон не обеспечивает возможность проведения проветривания в любое время года в связи с тем, что в целях сохранения тепла в помещении оконные рамы заклеены матерчатыми полосками, что не соответствует требованиям ст. 11, ч. 1 ст. 28 ФЗ №52-ФЗ, п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20.

Остекление окон в учебных кабинетах №13 химии/биологии, №11 физики/математики, №12 английского языка выполнено не из цельного стекла, что не соответствует требованиям ст. 11, ч. 1 ст. 28 ФЗ №52-ФЗ, п. 2.8.3. СП 2.4.3648-20.

Здание общеобразовательного учреждения оборудовано централизованными системами хозяйственно питьевого водоснабжения, представлен муниципальный контракт на оказание услуг холодного водоснабжения, заключенный с АО «ЗабТЭК».

На основании Предписания ФБУЗ из водопроводного крана на пищеблоке средней школы отобраны пробы питьевой воды.

Согласно протоколам лабораторных испытаний №75-00-06/02987-24.В от 03.05.2024, №75-00-06/02987-24 от 15.05.2024 исследованные образцы воды питьевой соответствуют требованиям раздела 3 таб. 3.1, 3.3, 3.5, СанПиН 1.2.3685-21 по микробиологическим, органолептическим, санитарно-химическим показателям.

Водоотведение автономное с местным выгребом. Сбор жидких бытовых отходов осуществляется по системе водоотведения в емкости, вкопанной в грунт. Вывоз жидких бытовых отходов осуществляет Муниципальное унитарное предприятие «Торговый комплекс «Грант» на основании договора №13 от 31.01.2024.

Договор на выполнение работ по дезинфекции, дезинсекции, дератизации и документы по контролю результатов проводимых мероприятий с указанием кратности их проведения, сведения о проведении плановых обследований на заселенность объектов членистоногими и грызунами не представлены, что является нарушением ст. 11, ч. 1 ст. 28 ФЗ №52-ФЗ, п.п. 88, 99, 101 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (далее – СП 3.3686-21) (заявка на заключение договора подана в апреле 2024).

Здание имеет центральный вход, оборудованный тамбуром и три дополнительных, запасных выхода.

При входе в здание школы организован ежедневный "входной фильтр" учащихся, персонала и лиц, посещающих образовательную организацию, с проведением термометрии с использованием бесконтактного термометра с целью выявления и недопущения в организацию лиц с признаками респираторных заболеваний. Имеется журнал проведения фильтра. Здесь же, в месте поведения входного фильтра, имеется кожный антисептик для обработки рук.

В образовательном учреждении проводится регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха. Обеззараживание воздуха проводится в постоянном режиме с использованием рециркуляторов в коридорах школы, в обеденном зале пищеблока, в остальных помещениях обработка воздуха проводится по графику. Представлен график обеззараживания воздуха передвижными рециркуляторами. Учет отработанных часов рециркуляторов ведется по встроенным табло. Всего в наличии 7 рециркуляторов ОБР-30/2-П «МедТеКО».

На первом этаже здания расположены: гардероб для хранения верхней одежды учащихся, спортивный блок, два кабинета №5 и №7 начальных классов площадью 33,1м² и 33,5м² соответственно, столовая.

На втором этаже расположены учебные кабинеты: №10 истории площадью 37,4м², №11 физики/математики/ «Точка роста» площадью 37,6м², №12 английского языка площадью 32,9м², №13 химии/биологии/ «Точка роста» площадью 38,7м², №14 русского языка/литературы площадью 32,9м², №15 информатики площадью 33,8м², №16 ОБЖ площадью 67,8м², №21 начальных классов площадью 26,6м², кабинет «Центр детских инициатив».

Для учащихся начального звена учебные кабинеты закреплены за каждым классом. Для учащихся среднего и старшего звеньев организована кабинетная система обучения.

Гардеробная, разделена для детей начальных классов (с 1 по 4), и детей среднего и старшего звеньев (с 5 по 11 классы), оснащена вешалками, крючками для раздельного хранения одежды и местом для хранения обуви на каждого обучающегося.

Спортивный блок состоит из спортивного зала площадью 146,2м², раздевальных для мальчиков и девочек (площадью по 9,6м²) и тренажерной площадью 19м². В спортивном зале проветривание осуществляется через вентиляционные каналы и путем открывания входных дверей. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре. Пол в спортивном зале имеет покрытие. Спортивный зал оборудован спортивным

инвентарем. Для переодевания учащихся имеются раздевалки для мальчиков и девочек, оборудованные крючками для хранения одежды и скамьями. Для хранения спортивного инвентаря организована снарядная.

На первом этаже имеется помещение для переодевания техперсонала и хранения уборочного инвентаря.

В учебных кабинетах двух- или трехрядная расстановка парт.

В учебных кабинетах установлены двухместные ученические столы, стулья, классные меловые доски, стационарные проекторы, шкафы для хранения наглядных пособий и материалов. Табуретки и скамейки вместо стульев в учебных классах не используются. Покрытие столов и стульев имеет дефекты и повреждения, не устойчиво к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств, что не соответствует требованиям **ст. 11, ч. 1 ст. 28 ФЗ №52-ФЗ, п. 2.4.3 СП 2.4.3648-20**.

На основании Предписания ФБУЗ проведены линейно угловые измерения (замеры) мебели. Согласно заключению к протоколу измерений мебели №27-А от 26.04.2024г. измеренные размеры мебели в учебных кабинетах образовательного учреждения на день проведения замеров составили:

1) кабинет начальных классов 4 кл.:

- для группы роста 1450-1600 мм: высота стола - 670 мм, высота стула - 400 мм (нормативное значение: высота стола - 640 мм, высота стула - 380 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**;

- для группы роста 1600-1750 мм: высота стола - 640 мм, высота стула - 360 мм (нормативное значение: высота стола - 760 мм, высота стула - 460 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**;

2) кабинет ОБЖ:

- для группы роста 1600-1750 мм: высота стола - 780 мм, высота стула - 450 мм (нормативное значение: высота стола - 700 мм, высота стула - 420 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**;

- для группы роста 1750-1900 мм: высота стола - 780 мм, высота стула - 450 мм (нормативное значение: высота стола - 760 мм, высота стула - 460 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**;

3) кабинет русского языка и литературы:

- для группы роста 1600-1750 мм: высота стола - 750 мм, высота стула - 460 мм (нормативное значение: высота стола - 700 мм, высота стула - 420 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**;

- для группы роста 1750-1900 мм: высота стола - 750 мм, высота стула - 460 мм (нормативное значение: высота стола - 760 мм, высота стула - 460 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**;

4) кабинет географии:

- для группы роста 1600-1750 мм: высота стола - 700 мм, высота стула - 400 мм (нормативное значение: высота стола - 700 мм, высота стула - 420 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**;

5) кабинет математики:

- для группы роста 1600-1750 мм: высота стола - 750 мм, высота стула - 450 мм (нормативное значение: высота стола - 700 мм, высота стула - 420 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**;

- для группы роста 1750-1900 мм: высота стола - 750 мм, высота стула - 450 мм (нормативное значение: высота стола - 760 мм, высота стула - 460 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**;

6) кабинет истории:

- для группы роста 1600-1750 мм: высота стола - 760 мм, высота стула - 390 мм (нормативное значение: высота стола - 700 мм, высота стула - 420 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**;

- для группы роста 1750-1900 мм: высота стола - 760 мм, высота стула - 390 мм (нормативное значение: высота стола - 760 мм, высота стула - 460 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**.

Все классные меловые доски коричневого или темно-зеленого цвета, имеют лотки для хранения мела, тряпки.

Учебные кабинеты и коридоры имеют следующую внутреннюю отделку помещений: стены на высоту панелей (1,5-1,6м) окрашены, выше побелены, либо окрашены эмульсией. Потолки побелены. На стенах в кабинетах начальных классов №5 и №7 присутствуют дефекты и повреждения в виде отслоения краски, что не соответствует требованиям **ст. 11, ч. 1 ст. 28 ФЗ №52-ФЗ, п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20**, согласно которым стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы в кабинетах и коридорах застланы линолеумом. Местами полы, как в кабинетах (начальных классов №5 и №7, истории №10, английского языка №12, химии/биологии №13), так и в коридорах, имеют дефекты и повреждения в виде разрывов линолеума, что не соответствует требованиям **ст. 11, ч. 1 ст. 28 ФЗ №52-ФЗ, п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20**.

Освещение в учебных помещениях и рекреациях естественное и искусственное. Во всех учебных кабинетах спроектировано боковое естественное левостороннее освещение. Световые проемы оборудованы тканевыми шторами светлых тонов. Очистку стекол проводят 2 раза в год. Искусственное освещение в кабинетах представлено светильниками со светодиодными либо люминесцентными лампами закрытого типа. Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию, в спортивном зале – защитную, в помещениях пищеблока – пылевлагонепроницаемую. На момент проведения профилактического визита в кабинете «Центр детских инициатив» из пяти люминесцентных ламп одна находилась в неисправном состоянии, в кабинете начальных классов №21 из семи люминесцентных ламп – две, что не соответствует требованиям **ст. 11, ч. 1 ст. 28 ФЗ №52-ФЗ, п. 2.8.9, 2.8.10 СП 2.4.3648-20**.

На основании Предписания ФБУЗ проведены инструментальные измерения освещенности в помещениях средней школы.

Согласно представленному протоколу измерений искусственной освещенности №88-О от 26.04.2024 измеренные значения уровней общей искусственной освещенности соответствуют требованиям раздела 5, п. 144 таб. 5.54 СанПиН 1.2.3685-21.

Проектная вместимость школы 164 учащихся, фактически обучается 86 человек. Дети обучаются с 1-го по 11-й классы в одну смену по пятидневной учебной неделе. Детей начальных классов (с 1-ого по 4-ый) 27 человек, с 5-го по 11-й классы обучается 59 человек.

Наполняемость в начальных классах составляет: 1 класс – 4 человека, 2 класс – 10 человек, 3 класс – 9 человек, 4 класс – 4 человека.

Наполняемость в классах среднего звена: 5 класс – 10 человек, 6 класс – 14 человек, 7 класс – 8 человек, 8 класс – 11 человек, 9 класс – 13 человек.

Наполняемость в классах старшего звена: 10 класс – 2 человека, в 11 классе обучается 1 человек.

Обучение в школе осуществляется по пятидневной учебной неделе, в одну смену. Учебные занятия начинаются с 8.20, оканчиваются в 14.20. Продолжительность уроков во 2-11 классах 40 минут, в 1 классе в первом полугодии 35 минут, во втором полугодии – 40 минут.

Медицинского работника в школе нет. Медицинское обслуживание осуществляется фельдшером ФАП с. Митрофаново ГАУЗ «Шилкинская ЦРБ».

Лица с признаками острых респираторных заболеваний, температурой тела 37⁰С и выше, направляются домой, ФАП либо находятся в отдельном кабинете до приезда родителей.

Представлена медицинская документация на детей (справки о состоянии здоровья детей, сведения об отсутствии контакта с больными инфекционными заболеваниями и т.д.). После перенесенного заболевания дети допускаются к посещению при наличии медицинской справки.

Согласно представленному списку работников образовательного учреждения по состоянию на 26.04.2024 в штате числится 50 человек, в том числе 20 работников интерната, 5 работников детского сада.

На момент проведения профилактического визита все личные медицинские книжки (далее – ЛМК) персонала представлены. В ЛМК внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований с окончательным заключением о допуске к работе, сведения о прививках, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Санитарное состояние школы визуально удовлетворительное. Представлен график проведения ежедневной влажной уборки помещений школы, согласно которого влажная уборка кабинетов, спортивного зала проводится ежедневно после окончания уроков, влажная уборка коридоров, рекреаций – после каждой перемены. Генеральная уборка проводится 1 раз в месяц.

Генеральные и текущие уборки проводятся техническим персоналом, без привлечения труда обучающихся. Ежедневная уборка проводится с использованием моющих и дезинфицирующих средств. На момент профилактического визита в наличии имеются дезинфицирующие средства Дезхлор, Хлоргексель, Перокси, ТритиХлор, Антисепт.

Уборочный инвентарь промаркирован. Хранится в комнате на первом этаже.

На первом этаже образовательного учреждения оборудованы санитарные комнаты для детей начальных классов, на втором – для детей 5 – 11 классов. Санитарные комнаты оборудованы унитазами со сливным бачком, умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды, подающейся через смесители. Унитазы оборудованы сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами. На момент проведения профилактического визита в туалетном помещении для девочек, расположенном на втором этаже, отмечено неисправное состояние санитарно-технического оборудования (унитаза), что не соответствует требованиям **ст. 11, ч. 1 ст. 28 ФЗ №52-ФЗ, п. 2.4.11 СП 2.4.3648-20**.

Туалет для персонала находится на улице, примерно в 20-25 метрах от здания школы.

Питание обучающихся осуществляется в столовой образовательного учреждения, расположенной на первом этаже.

На пищеблоке работают 3 сотрудника – один повар, кухонный рабочий, кладовщик. Представлены личные медицинские книжки с данными о прохождении медицинского осмотра и гигиенического обучения.

Горячим питанием обеспечены все 27 учеников начальных классов. Официальных отказов от горячего питания не зафиксировано.

Столовая расположена в здании школы, на первом этаже. В состав столовой входят: обеденный зал площадью 30,3м², пищеблок общей площадью 41,5м².

При входе в обеденный зал установлены две умывальные раковины (используется только одна) для мытья рук детей, одна из которых с подводкой холодной и горячей воды, подающейся через смесители, со спуском сточных вод по системе водоотведения в емкость, вкопанную в грунт, в другую умывальную раковину, которая при данном количестве питающихся не используется, при необходимости воду наливают из ведра, принесенного с пищеблока, и со сливом сточных вод в ведро. Имеются бумажные полотенца, мыло.

Пол в обеденном зале покрыт линолеумом с дефектами и повреждениями, что является нарушением **ст. 11, ч. 1 ст. 28 ФЗ №52-ФЗ, п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20**.

Обеденный зал рассчитан на 35 посадочных мест, оборудован столовой мебелью (столами, скамьями), имеющей покрытие без дефектов и повреждений, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен. Для приема пищи в образовательном учреждении определены две перемены по 20 минут. Количество одномоментно питающихся детей в столовой составляет не более 20 человек. Площадь на одно посадочное место в обеденном зале составляет 0,87м².

Столы накрывает персонал столовой, учащиеся не привлекаются.

Уборка обеденных столов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы промываются горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.

Ветошь в конце работы дезинфицируется, промывается, просушивается, хранится в специальной промаркированной емкости.

Сбор пищевых отходов осуществляется в промаркированную емкость с крышкой.

В состав пищеблока входит горячий цех, совмещенный с раздаточной, моечная, овощной цех и помещение склада пищевых продуктов.

Пищеблок работает на полуфабрикатах.

В помещении горячего цеха условно разделены зоны обработки сырой и готовой продукции, где установлены соответствующие металлические производственные столы.

Горячий цех оборудован электроплитой на 4 конфорки, печью с двумя конфорками и духовым шкафом, электросковородой, жарочным шкафом, раковиной для мытья рук.

Технологическое оборудование (электрическая плита), являющаяся источником повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудовано локальной вытяжной системой вентиляции.

Принципы поточности при приготовлении блюд соблюдаются. Исключены встречные потоки сырых блюд и готовой продукции.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. Используется стеклянная и фарфоровая столовая посуда.

Столовые приборы изготовлены из нержавеющей стали. Разделочный инвентарь для разделки сырых и готовых продуктов выполнен из дерева твердых пород, промаркирована, хранится на полке и на магнитных держателях.

Мытье столовой и кухонной посуды осуществляется в отдельной зоне, в которой установлены 3 моечные ванны для мытья посуды с подводкой холодной и горячей воды, подающейся через смесители. Для замачивания кухонной посуды имеется бак. Для хранения кухонной и столовой посуды используются стеллажи, которые имеют поверхности, позволяющие проводить влажные уборки.

На основании Предписания ФБУЗ при проведении профилактического визита проведен отбор проб и лабораторные испытания смывов с объектов окружающей среды (на пищеблоке).

Согласно протоколу испытаний №75-00-06/02999-24 от 07.05.2024 в исследованных смывах, взятых с поверхностей окружающих предметов яйца гельминтов и цисты кишечных простейших не обнаружены.

На случай отключения или перебоев в работе системы горячего водоснабжения в моечном отделении установлен электрический водонагреватель объемом 100 литров.

Моечные ванны для мытья посуды, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, не оборудованы локальной вытяжной системой вентиляции, что не соответствует требованиям ст. 11, 17, ч. 1 ст. 28 ФЗ №52-ФЗ, п. 2.7.4 СП 2.4.3648-20, п. 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В специально отведенном месте моечного отделения оборудовано место, исключающее доступ к нему детей, для приготовления дезинфекционных растворов, хранения моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте. Для профилактики и проведения дезинфекции имеется достаточный запас дезинфицирующих средств. Дезинфекционные растворы готовят согласно приложенной инструкции, размещенной в месте их приготовления. Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств имеют крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления. На емкостях с готовыми рабочими дезинфицирующими растворами, разрешенными для многократного использования, указана дата его разведения.

В овощном цехе производится обработка и мытье овощей в специально предназначенных емкостях.

Для хранения пищевых продуктов имеется помещение склада, оборудованное стеллажами, поддонами, холодильным оборудованием, весами. Запас продуктов небольшой на неделю.

Помещение склада оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности – в складских помещениях, журналы учета представлены.

Основными поставщиками пищевых продуктов в образовательное учреждение являются ИП Набиев Магомед Магомедович (ИНН 752701400347), ИП Мартиросян Виталий Карленович (ИНН 752700320924), Сельскохозяйственный потребительский перерабатывающий комплексный кооператив «Прогресс» (ИНН 7527007847).

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, прослеживаемость продуктов (товарно-транспортные накладные).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией в складском помещении.

На основании Предписания ФБУЗ произведен отбор проб пищевых продуктов и их лабораторные исследования (масложировой, молока и молочной, птицы и птицеводческой продукции, овощей, столовой зелени).

Согласно протоколу лабораторных испытаний №75-00-06/02990-24 от 07.05.2024 исследованный образец полуфабриката из мяса цыпленка-бройлера натуральный окорочок замороженный, весовой соответствует требованиям приложения 1 ТР ТС ЕАЭС 051/2020 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (далее – ТР ТС ЕАЭС 051/2020) по микробиологическим показателям; приложения 3 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011) по санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №75-00-06/02991-24 от 08.05.2024 исследованный образец масла сладко-сливочного Крестьянского (м.д.ж. 72,5%) соответствует требованиям приложения 1 таб. 2, приложения 3, приложения 8 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (далее – ТР ТС 033/2013) по микробиологическим, физико-химическим показателям; приложения 3 ТР ТС 021/2011 по санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколам лабораторных испытаний №75-00-06/02992-24 от 07.05.2024, №75-00/10367-24 от 15.05.2024 исследованный образец молока ультрапастеризованного восстановленного из сухого молока «Фермерское подворье» (м.д.ж. 3,2%) соответствует требованиям приложения 1 таб. 2, приложения 3, приложения 8 ТР ТС 033/2013; приложения 3 ТР ТС 021/2011 по микробиологическим, физико-химическим показателям, по санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №75-00-06/02993-24 от 07.05.2024 исследованный образец овощей (моркови свежей) соответствует требованиям гл. 2 ст. 7 п. 11; приложения 1, приложения 3 ТР ТС 021/2011 по микробиологическим, паразитологическим, санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №75-00-06/02994-24 от 07.05.2024 исследованный образец овощей (картофеля продовольственного) соответствует требованиям гл. 2 ст. 7 п. 11; приложения 1, приложения 3 ТР ТС 021/2011 по микробиологическим, паразитологическим, санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №75-00-06/02995-24 от 07.05.2024 исследованный образец овощей (капусты белокочанной свежей) соответствует требованиям гл. 2 ст. 7 п. 11; приложения 1, приложения 3 ТР ТС 021/2011 по микробиологическим, паразитологическим, санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №75-00-06/03004-24 от 13.05.2024 исследованный образец напитка сокосодержащего из яблок, абрикосов и груш для детского питания «Абрикосовая груша» «Любимый» соответствует требованиям приложения 1 таб. 1 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (далее – ТР ТС

023/2011) по микробиологическим показателям; приложения 3 ТР ТС 021/2011 по санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №75-00-06/03005-24 от 13.05.2024 исследованный образец соли йодированной соответствует требованиям приложения 3 ТР ТС 021/2011 по санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №75-00-06/03007 от 07.05.2024 исследованный образец полуфабриката из мяса цыпленка-бройлера соответствует требованиям приложения 1 ТР ТС ЕАЭС 051/2020 по микробиологическим показателям; приложения 3 ТР ТС 021/2011 по санитарно-химическим показателям.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, пищевая ценность, количественное содержание витаминов.

Выдача готовых блюд осуществляется только после проведения бракеража с последующей записью в соответствующем журнале.

Форма представленного журнала бракеража готовой пищевой продукции соответствует требованиям приложения №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Проводится С-витаминизация напитков. Имеется журнал с расчетом вложения витамина С в напиток, расчет правильный. Витаминизация проводится аскорбиновой кислотой.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками и сохраняют при температуре +2 - +6⁰С в специально отведенном месте в холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Хранение суточных проб осуществляется в холодильнике, суточная проба оставляется ежедневно и хранится 48 часов. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет фельдшер.

Представлено разработанное десятидневное меню, утвержденное директором образовательного учреждения.

Согласно примерному 10-дневному меню в школе организовано однократное горячее питание – завтрак. Ежедневно меню вывешивается на стенде в зоне раздачи готовых блюд.

В соответствии с санитарно-эпидемиологической экспертизой примерного и фактического меню образовательного учреждения (экспертное заключение №1988/ЭЗ-4373 от 23.05.2024г., выданное ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»), проведенной на основании Предписания ФБУЗ, установлено следующее.

На основании сформированного рациона питания разработано 10 дневное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий для учащихся начальных классов.

Форма представленного примерного меню соответствует рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В представленном меню во все дни завтрак для учащихся включает горячее блюдо (каша молочная, гарниры: рис, гречка, макароны отварные, картофельное пюре; говядина тушеная, тефтели, куры тушеные, котлеты рыбные), закуску (овощная нарезка, салат), напиток (чай, компот, сок фруктовый, какао), сыр порционный, фрукты, овощи в ассортименте.

Согласно представленному примерному меню суммарные объемы блюд в граммах на одного ребенка в возрасте от 7 до 11 лет составили не менее 500 граммов при нормативном значении – не менее 500 граммов, что соответствует требованиям п. 8.1.2, прил. №9 таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно примерному меню среднее значение за 10 дней энергетической ценности, белков (Б), жиров (Ж) и углеводов (У) завышено от норм физиологической потребности, а именно: среднее содержание белков составило 26,4г при норме 15,4-19,25г, жиров – 24,9г при норме 15,8-19,75г, углеводов – 101,3г при норме 67-83,75г, энергетическая ценность – 777,6ккал при норме 470-587,5ккал, что не соответствует требованиям п. 8.1.2, прил. №10 таб. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В соответствии с 10 дневным меню калорийность завтрака для учащихся во все дни недели превышает нормируемые значения, а именно: в 1-й день – 32,4%, во 2-й день – 43,7%, в 3-й день –

35,5%, в 4-й день – 28,4%, в 5-й день – 28,3%, в 6-й день – 36,8%, в 7-й день – 30,9%, в 8-й день – 42,2%, в 9-й день – 30,3%, в 10-й день – 33,0% при нормируемом значении 20-25%, что не соответствует требованиям **п. 8.1.2, прил. №10 таб. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Согласно примерному меню фактическое значение пищевых веществ за завтрак составило:

1. белков (нормируемое значение – 15,4-19,25г или 20-25% от суточной потребности) во 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9 дни превышено от норм физиологической потребности детей от 7 до 11 лет и составило:
- во 2-й день – 37,60г (48,8%), в 3-й день – 24,49г (31,8%), в 4-й день – 24,89г (32,3%), в 5-й день – 22,40г (29,1%), в 7-й день – 42,82 (55,6%), в 8-й день – 30,93г (40,2%), в 9-й день – 26,69г (34,7%), что не соответствует требованиям **п. 8.1.2, прил. №10 таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;**

- в 1, 6, 10 дни в пределах норм физиологической потребности детей и составило: в 1-й день – 18,49г (24,0%), в 6-й день – 16,06г (20,9%), в 10-й день – 19,25г (25,0%), что соответствует требованиям п. 8.1.2, прил. №10 таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2. жиров (нормируемое значение – 15,8-19,75г или 20-25% от суточной потребности) во 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 дни превышено от норм физиологической потребности детей от 7 до 11 лет и составило:
- во 2-й день – 33,88г (42,8%), в 3-й день – 25,55г (33,3%), в 4-й день – 29,87г (37,8%), в 5-й день – 22,36г (28,3%), в 6-й день – 22,11 (27,9%), в 8-й день – 36,71г (46,5%), в 9-й день – 21,06г (26,7%), что не соответствует требованиям **п. 8.1.2, прил. №10 таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;**

- в 1, 7, 10 дни в пределах норм физиологической потребности и составило: в 1-й день – 18,39г (23,3%), в 7-й день – 19,78г (25,0%), в 10-й день – 18,96г (24,0%), что соответствует требованиям п. 8.1.2, прил. №10 таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

3. углеводов (нормируемое значение – 67,0-83,75г или 20-25% от суточной потребности) во 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10 дни превышено от норм физиологической потребности детей от 7 до 11 лет и составило:

- во 2-й день 139,8г (41,7%), в 3-й день – 90,58г (27,0%), в 5-й день – 91,95г (27,4%), в 6-й день – 111,04г (33,1%), в 7-й день – 88,14г (26,3%), в 8-й день – 135,70г (40,5%), в 9-й день – 102,25г (30,5%), в 10-й день – 95,00г (28,4%), что не соответствует требованиям **п. 8.1.2, прил. №10 таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;**

- в 1, 4 дни в пределах норм физиологической потребности и составило: в 1-й день – 85,25г (25,4%), в 4-й день – 73,63г (21,9%), что соответствует требованиям п. 8.1.2, прил. №10 таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Установлено процентное несоответствие фактического рациона питания по журналу бракеража готовой пищевой продукции к примерному меню по рыбе и молоку, а именно: в примерном меню предусмотрена рыба 1 раз за 10 дней, в фактическом – 2 раза, молоко предусмотрено 3 раза за 10 дней, в фактическом меню – 2 раза. В рацион питания не включен творог, что не соответствует требованиям **прил. №7 таб. 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Колбасные изделия, продукция, которая не допускается при организации питания детей, в рацион питания в примерном меню не включены. За 10 дней предусмотрена выдача: фруктов – 8 раз, овощей – 6 раз, сок в индивидуальной упаковке – 2 раза, кондитерские и выпечные изделия – 7 раз.

Согласно проведенной оценке исследованного рациона питания отобранный 26.04.2024 завтрак (щи из свежей капусты, сыр порционный, компот из сухофруктов, яблоко, батон йодированный, печенье) соответствует примерному меню на день отбора по наименованию блюд.

Проведено исследование фактического содержания Б, Ж, У, энергетической ценности (калорийности).

Согласно протоколу испытаний №75-00-06/02996-24 от 13.05.2024г. объемы доставленных блюд в граммах составили:

- щи со свежей капустой – 216,3г при норме 150-200г, что не соответствует требованиям **п. 8.1.2, прил. №9 таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;**

- компот из сухофруктов – 200,0г при норме 180-200г,

- яблоко – 143,1 при норме 100г.

Суммарная масса блюд завтрака для детей в возрасте от 7 до 11 лет составила 674,3г при нормируемом значении – не менее 500г.

В исследованном рационе питания (завтрак от 26.04.2024) калорийность блюд, фактическое содержание углеводов – выше нормируемых значений, и составили: калорийность 650,5ккал или

27,7% (норма 470,0-587,5ккал или 20-25%), углеводов 128,0г или 38,2% (норма 67,0-83,75г или 20-25%), что не соответствует требованиям п. 8.1.2, прил. №10 таб. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Содержание белков и жиров в пределах нормируемых значений, и составили: белков 15,6г или 20,3% (норма 15,4-19,25г или 20-25%), жиров – 19,3г или 24,4% (норма 15,8-19,75г или 20-25%).

Верхняя одежда работников хранится в отдельном помещении, здесь же хранится уборочный инвентарь для столовой. Спец. одежда хранится в комнате для документации.

Питьевой режим обучающихся организован с использованием бутилированной питьевой воды. Установлен кулер, имеются два подноса для чистых и использованных стаканов.

В школе организован родительский контроль за организацией питания согласно приказу №121 от 15.09.2023г., которым утвержден состав комиссии. Представлен план мероприятий родительского контроля, акты комиссии по контролю организации питания обучающихся, замечаний не выявлено.

Детский сад

Детский сад на 1 группу расположен в правом крыле первого этажа здания школы.

Проектная вместимость дошкольного учреждения составляет 25 детей. Списочный состав – 24 ребенка. Возраст детей с 3 до 7 лет.

Территория игровой площадки находится на территории земельного участка образовательного учреждения. Площадка ограждена забором, озеленена, оборудована песочницей.

На основании Предписания ФБУЗ проведен отбор проб и лабораторные испытания почвы и песка.

Согласно представленному ФБУЗ протоколу испытаний №75-00-06/03010-24 от 03.05.2024 исследованный образец почвы, отобранной на игровой площадке детского сада, соответствует требованиям раздела 4 таб. 4.6 СанПиН 1.2.3685-21 по паразитологическим показателям.

Согласно представленному ФБУЗ протоколу испытаний №75-00-06/03009-24 от 03.05.2024 исследованный образец песка, взятого на игровой площадке детского сада, соответствует требованиям раздела 6 таб. 6.17 СанПиН 1.2.3685-21 по паразитологическим показателям.

Отопление и водоснабжение так же, как и в образовательном учреждении, централизованные, заключен договор с АО «ЗабТЭК».

На основании Предписания ФБУЗ при проведении профилактического визита были отобраны пробы воды питьевой из водопроводного крана на пищеблоке детского сада.

Согласно протоколам лабораторных испытаний №75-00-06/03000-24.В от 03.05.2024, №75-00-06/03000-24 от 15.05.2024 исследованные образцы воды питьевой соответствуют требованиям 3 таб. 3.1, 3.3, 3.5, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» по микробиологическим, органолептическим, санитарно-химическим показателям.

Вентиляция помещений естественная общеобменная. Проветривание помещений осуществляется через створки окон. Проветривание проводится во все сезоны года в отсутствие детей. Термометры для контроля температуры воздуха в группе имеются.

Все основные помещения детского сада имеют естественное и искусственное освещение. Естественное освещение осуществляется через боковые световые проёмы. Оконные проемы оборудованы во всех помещениях карнизами и тканевыми шторами. Искусственное освещение выполнено люминесцентными лампами или светодиодными светильниками. Разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением, в одном помещении не используются. Чистку стекол производят 2 раза в год.

В состав детского сада входит: раздевальное помещение (приемная), игровая, комната для занятий с детьми, спальное помещение, столовая, детская туалетная и умывальная помещения, прачечная, бытовая, гардеробная для персонала.

Приемная площадью 42,1м² оборудована кабинками для хранения верхней одежды и обуви детей, скамьями. Количество кабинок соответствует списочному составу детей. Каждая индивидуальная кабинка промаркирована.

Пол в приемной покрыт линолеумом, на котором присутствуют дефекты и повреждения в виде разрывов, что не соответствует требованиям **ст. 11, ч. 1 ст. 28 ФЗ №52-ФЗ, п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20.**

Игровая комната площадью 42,3м² оборудована столами, стульчиками, шкафами для хранения игрушек.

Стены в игровой на высоту 1,6м оклеены моющими обоями, выше побелены, присутствуют дефекты и повреждения в виде отслоений извести, что не соответствует требованиям **ст. 11, ч. 1 ст. 28 ФЗ №52-ФЗ п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20.**

Пол в игровой выстлан линолеумом с дефектами (разрывами), что не соответствует требованиям **ст. 11, ч. 1 ст. 28 ФЗ №52-ФЗ, п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20.**

Комната для занятий с детьми площадью 21,3м² оборудована столами, стульчиками, шкафами с книгами, наглядными пособиями.

Столовая для приема пищи детьми площадью 21,8м² оборудована столами и стульчиками. Выделено специально отведенное место (буфетная), оборудованная шкафом для хранения столовой посуды, столами.

Мытье столовой посуды осуществляется в емкостях. Воду для мытья посуды приносят с пищеблока образовательного учреждения в ведрах. Имеется бак для замачивания посуды, емкости для хранения чистой и грязной ветоши.

На основании Предписания ФБУЗ проведены линейно угловые измерения (замеры) мебели. Согласно заключению к протоколу измерений мебели №27-А от 26.04.2024г. измеренные размеры мебели в помещениях дошкольного учреждения на день проведения замеров составили:

1) игровая комната:

- для группы роста 850-1000 мм: высота стола - 530 мм, высота стула - 360 мм (нормативное значение: высота стола - 400 мм, высота стула - 220 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21;**

- для группы роста 1000-1150 мм: высота стола - 570 мм, высота стула - 270 мм (нормативное значение: высота стола - 460 мм, высота стула - 260 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21;**

- для группы роста 1150-1300 мм: высота стола - 540 мм, высота стула - 260 мм (нормативное значение: высота стола - 520 мм, высота стула - 300 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21;**

- для группы роста 1300-1450 мм: высота стола - 480 мм, высота стула - 290 мм (нормативное значение: высота стола - 580 мм, высота стула - 340 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21.**

2) кабинет для занятий:

- для группы роста 850-1000 мм: высота стола - 530 мм, высота стула - 360 мм (нормативное значение: высота стола - 400 мм, высота стула - 220 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21;**

- для группы роста 1000-1150 мм: высота стола - 570 мм, высота стула - 270 мм (нормативное значение: высота стола - 460 мм, высота стула - 260 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21;**

- для группы роста 1150-1300 мм: высота стола - 540 мм, высота стула - 260 мм (нормативное значение: высота стола - 520 мм, высота стула - 300 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21;**

- для группы роста 1300-1450 мм: высота стола - 480 мм, высота стула - 290 мм (нормативное значение: высота стола - 580 мм, высота стула - 340 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21.**

3) буфет:

- для группы роста 850-1000 мм: высота стола - 530 мм, высота стула - 360 мм (нормативное значение: высота стола - 400 мм, высота стула - 220 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**;

- для группы роста 1000-1150 мм: высота стола - 570 мм, высота стула - 270 мм (нормативное значение: высота стола - 460 мм, высота стула - 260 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**;

- для группы роста 1150-1300 мм: высота стола - 540 мм, высота стула - 260 мм (нормативное значение: высота стола - 520 мм, высота стула - 300 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**;

- для группы роста 1300-1450 мм: высота стола - 480 мм, высота стула - 290 мм (нормативное значение: высота стола - 580 мм, высота стула - 340 мм), что не соответствует требованиям **таб. 6.2 СанПиН 1.2.3685-21**.

Спальная площадью 37,3м² оборудована тремя трехъярусными и стационарными кроватями. Расстановка кроватей обеспечивает свободный проход детей между кроватями. Количество кроватей соответствует количеству детей, находящихся в группе. Дети обеспечены индивидуальными постельными принадлежностями, полотенцами, предметами личной гигиены. Смена постельного белья, полотенце проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Чистое постельное белье хранится в шкафу в спальне.

Туалетное помещение оборудовано двумя унитазами, умывальной раковиной, стеллажом для хранения горшков. Горшки промаркированы.

Умывальное помещение оборудовано двумя раковинами с подводкой холодной и горячей воды, подающейся через смесители, настенными навесными вешалками для хранения полотенца и предметов личной гигиены каждого ребенка. Полотенца промаркированы, количество соответствует количеству детей.

Прачечная оборудована стиральной машинкой, тазами. В этом же помещении организована гладильная.

Приём детей, впервые поступающих в дошкольное образовательное учреждение, осуществляется на основании медицинского заключения.

Ежедневный утренний приём детей проводится воспитателем группы, который опрашивает родителей о состоянии здоровья ребенка.

Все помещения детского сада подвергаются уборке влажным способом с применением моющих средств 2 раза в день, в столовой – после каждого приема пищи. Весь уборочный инвентарь промаркирован, хранится в специально отведенном месте. Инструкции по обработке инвентаря имеются. Генеральные уборки проводятся ежемесячно, график проведения имеется. Игрушки моются ежедневно, кукольная одежда и мягкие игрушки стираются в прачечной по мере загрязнения.

На основании Предписания ФБУЗ проведены отбор проб и лабораторные испытания смывов с объектов окружающей среды (с игрушек, поверхностей мебели и оборудования в игровых комнатах).

Согласно представленному протоколу испытаний №75-00-06/03011-24 от 07.05.2024 в исследованных смывах, взятых с поверхностей окружающих предметов, яйца гельминтов и цисты кишечных простейших не обнаружены.

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке образовательного учреждения.

На основании Предписания ФБУЗ произведен отбор проб пищевых продуктов и их лабораторные исследования (мяса и мясной продукции, сока, соли поваренной).

Согласно протоколу лабораторных испытаний №75-00-06/03004-24 от 13.05.2024 исследованный образец напитка сокосодержащего из яблок, абрикосов и груш для детского питания «Абрикосовая груша» «Любимый» соответствует требованиям приложения 1 таб. 1 ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (далее – ТР ТС 023/2011) по микробиологическим показателям; приложения 3 ТР ТС 021/2011 по санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №75-00-06/03005-24 от 13.05.2024 исследованный образец соли йодированной соответствует требованиям приложения 3 ТР ТС 021/2011 по санитарно-химическим показателям.

Согласно протоколу лабораторных испытаний №75-00-06/03007 от 07.05.2024 исследованный образец полуфабриката из мяса цыпленка-бройлера соответствует требованиям приложения 1 ТР ТС ЕАЭС 051/2020 по микробиологическим показателям; приложения 3 ТР ТС 021/2011 по санитарно-химическим показателям.

В соответствии с санитарно-эпидемиологической экспертизой примерного и фактического меню дошкольного учреждения (экспертное заключение №1988/ЭЗ-4372 от 23.05.2024г., выданное ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае»), проведенной на основании Предписания ФБУЗ, установлено следующее.

Согласно представленным данным, примерному меню, для детей дошкольного учреждения организовано трехразовое питание – завтрак, обед, полдник; отсутствует второй завтрак, что не соответствует требованиям **прил. №12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**.

Согласно примерному меню завтрак включает: горячее блюдо (каша, омлет, суп молочный), бутерброд с сыром или маслом, напитки (чай с сахаром, какао, кофейный напиток).

Второй завтрак отсутствует.

Обед включает: закуску (салат), первое блюдо (суп), второе блюдо (гарнир, мясное или рыбное блюдо, плов, жаркое по-домашнему), напиток (компот, сок натуральный, кисель, какао с молоком, чай).

Полдник включает: выпечку, кондитерские изделия (пряник, печенье), напиток (компот, кофейный напиток, чай), фрукты.

Форма представленного меню соответствует рекомендуемой СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно представленному примерному меню суммарные объемы блюд в граммах на одного ребенка в возрасте от 3 до 7 лет за анализируемый период (10 дней) составили:

- масса порций полдника соответствует нормируемой – не менее 250 граммов,
- масса порций завтрака (при норме – не менее 400 граммов):
 - в 1-й день – 420г, в 8-й день – 400г, в 9-й день – 405г, в 10-й день – 410г, что соответствует требованиям;
 - во 2-й день – 395г, в 3-й день – 380г, в 4-й день – 395г, в 5-й день – 215г, в 6-й день – 395г, в 7-й день – 390г, что не соответствует требованиям **п. 8.1.2 прил. №9 таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**,
 - масса порций обеда (норма – не менее 600 граммов):
 - в 3-й день – 580г, в 7-й день – 580г, в 10-й день – 590г, что не соответствует требованиям **п. 8.1.2 прил. №9 таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**,
 - в 1-й день – 635г, во 2-й день – 600г, в 4-й день – 630г, в 5-й день – 645г, в 6-й день – 635г, в 8-й день – 640г, в 9-й день – 655г.

Согласно примерному меню средние значения калорийности завтрака, обеда и полдника выше нормируемых значений и составили: завтрака – 31,9% при норме 20%, обеда – 49,8% при норме 35%, полдника – 16,2% при норме 15%, что не соответствует требованиям **п. 8.1.2 прил. №10 таб. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**.

Средние значения пищевых веществ (согласно примерному меню): Б, Ж, У, энергетическая ценность не соответствуют нормируемым (норма рассчитана на 75% от суточной нормы, т.к. в примерном меню не предусмотрен ужин), а именно: Б – 39,4г (73%) при суточной норме 54г, Ж – 66,1г (110,2%) при суточной норме 60г, У – 181,3г (69,5%) при суточной норме 261г, энергетическая ценность – 1762,5ккал (97,9%) при суточной норме 1800ккал, что не соответствует требованиям **п. 8.1.2 прил. №10 таб. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**.

Процентное несоответствие фактического рациона по отношению к примерному меню установить не представилось возможным в связи с отсутствием фактического меню. Согласно примерному меню в рацион питания не включен творог, что не соответствует требованиям **прил. №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20**.

По данным примерного меню колбасные изделия, продукция, которая не допускается при организации питания детей, в рацион питания не включены.

За 10 дней предусмотрена выдача фруктов 10 раз, овощей – 10 раз, сока в индивидуальной упаковке – 2 раза, кондитерских и выпечных изделий – 10 раз.

Согласно ведомости контроля за рационом питания за 9 дней (с 15.04.2024 по 24.04.2024) среднее содержание сахара для детей от 3 до 7 лет составляет 32,2г при суточной норме 25-30г/сут,

что составляет 107% от среднесуточной нормы, что не соответствует требованиям **прил. №7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Согласно проведенной оценке соответствия исследованного рациона питания по массе порций и суммарному объему блюд обед, отобранный 26.04.2024 (огурцы с маслом, суп крестьянский, жаркое по-домашнему, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный первый сорт), соответствует примерному меню по наименованию блюд.

Проведено исследование фактического содержания Б, Ж, У и энергетической ценности (калорийности).

Согласно протоколу испытаний №75-00-06/03008-24 от 13.05.2024 объемы доставленных блюд составили:

- огурцы с маслом - 48,2г при норме 50-60г,
- суп крестьянский – 180,0г при норме 180-200г,
- компот из сухофруктов с витамином С – 205,0г при норме 180-200г,
- жаркое по-домашнему – 162,6г при норме 130-150г (гарнир) + 70-80г (второе блюдо), что

не соответствует требованиям **п. 8.1.2, прил. №9 таб. 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Суммарная масса блюд обеда для детей от 3 до 7 лет составила 687,0г при нормируемом значении за обед – не менее 600г), что соответствует требованиям прил. №9 таб. 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В исследованном рационе питания (обед от 26.04.2024) калорийность блюд и фактическое содержание жиров – ниже нормируемых значений, а белков и углеводов – выше нормируемых значений, и составили: калорийность – 506,4ккал (28,1%) при норме 630,0 (35%), жиры – 16,8г (28,0%) при норме 21,0г (35%), белки – 26,5г (49,1%) при норме 18,9г (35%) и углеводы – 111,7г (42,8%) при норме 91,35г (35%), что не соответствует требованиям **п. 8.1.2, прил. №10 таб. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Интернат

Интернат расположен недалеко от здания школы, в двухэтажном кирпичном здании.

Проектная вместимость интерната 60 человек, на момент проведения профилактического визита проживает 31 человек (дети в возрасте с 11 до 17 лет).

Территория ограждена, озеленена, освещена. Здание имеет центральный вход и четыре запасных выхода.

Покрытие проездов, подходов и дорожек на территории не имеет дефектов.

Для сбора и хранения твёрдых бытовых отходов оборудована площадка с водонепроницаемым твердым покрытием, на которой установлены контейнеры (мусоросборники) с закрывающимися крышками. Вывоз твердых бытовых отходов осуществляется специализированным автотранспортом ООО «Олерон+».

При входе в здание интерната действует пропускная система. В здании установлены камеры видеонаблюдения.

Отопление, водоснабжение централизованные, обеспечивает АО «ЗабТЭК».

Вентиляция помещений естественная общеобменная. Проветривание помещений осуществляется через створки окон. Проветривание проводится во все сезоны года.

На основании Предписания ФБУЗ проведены инструментальные измерения параметров микроклимата (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха) в помещениях интерната.

Согласно полученному заключению по микроклимату измеренные параметры микроклимата составили:

1. температура воздуха:

- в комнате девочек №1 (жилая комната) – 22,9⁰С, комната мальчиков №1 (жилая комната) – 22,7⁰С, комната мальчиков №2 (жилая комната) – 22,5⁰С, комната самоподготовки – 21,8⁰С, гардероб, комната девочек №1 – 23,2⁰С, обеденный зал (столовая) – 22,0⁰С (нормативное значение – 18-24⁰С), что соответствует требованиям таб. 5.34 раздела V СанПиН 1.2.3685-21;

- в комнате бытового обслуживания – 21,9⁰С (нормативное значение – 18-26⁰С), что соответствует требованиям таб. 5.34 раздела V СанПиН 1.2.3685-21;

- в зале для построения (спортивный зал) – 22,3⁰С (нормативное значение – 18-20⁰С), что не соответствует требованиям **таб. 5.34 раздела V СанПиН 1.2.3685-21;**

2. относительная влажность воздуха:

- в комнате девочек №1 (жилая комната) – 25,2%, комната мальчиков №1 (жилая комната) – 28,2%, комната мальчиков №2 (жилая комната) – 26,1%, комната самоподготовки – 29,7%, гардероб, комната девочек №1 – 25,0%, обеденный зал (столовая) – 34,6%, в комнате бытового обслуживания – 27,9%, в зале для построения (спортивный зал) – 23,5% (нормативное значение – 40-60%), что не соответствует требованиям **таб. 5.34 раздела V СанПиН 1.2.3685-21;**

3. скорость движения воздуха:

- в комнате девочек №1 (жилая комната) – 0,1м/с, комната мальчиков №1 (жилая комната) – 0,1м/с, комната мальчиков №2 (жилая комната) – 0,1м/с, комната самоподготовки – 0,1м/с, гардероб, комната девочек №1 – 0,1м/с, обеденный зал (столовая) – 0,1м/с, в комнате бытового обслуживания – 0,1м/с, в зале для построения (спортивный зал) – 0,1м/с (нормативное значение – 0,1м/с), что соответствует требованиям таб. 5.34 раздела V СанПиН 1.2.3685-21.

Водоотведение автономное с местным выгребом. Сбор жидких бытовых отходов осуществляется по системе водоотведения в емкости, вкопанной в грунт. Вывоз жидких бытовых отходов осуществляет МУП «ТК «Грант».

Освещение в помещениях естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено светодиодными светильниками в осветительной арматуре.

В составе помещений интерната предусмотрены: расположения для мальчиков и девочек, класс для самоподготовки, зал для построений, комната отдыха, библиотека, пищеблок, обеденный зал, прачечная, изолятор.

Каждое из расположений состоит из спален, комнат для отдыха/ занятий, бытового обслуживания, гардеробных и санитарных узлов.

В спальнях помещениях установлены стационарные кровати, тумбочки, в комнатах для занятий – столы, стулья, скамьи, шкафы, в комнатах бытового обслуживания – столы, гладильные доски.

Гардеробные оборудованы шкафами для хранения одежды.

Санитарные узлы оборудованы умывальными раковинами с подводкой холодной и горячей воды, подающейся через смесители, столами, шкафчиками, туалетными кабинами с дверями. Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах.

Душевые комнаты оборудованы душевыми кабинами, электрическим водонагревателем объемом на 100 литров. Здесь же предусмотрено отдельное помещение для хранения уборочного инвентаря.

Так же для мытья предусмотрена два раза в неделю баня. Баня состоит из веранды, раздевалки, помывочной. В раздевалке имеются крючки для одежды, в помывочной – стеллажи, тазы. Установлен котел для подогрева воды. Тазы обрабатываются после каждого использования дезинфицирующим раствором.

Класс для самоподготовки площадью 48,2м² оборудован столами, стульями, скамьями, телевизором, шкафом с книгами, проектором.

В зале для построений площадью 48,8м² установлен теннисный стол, здесь же осуществляется хранение верхней одежды.

Комната отдыха оборудована мягкой и корпусной мебелью.

В библиотеке площадью 11,7м² установлены стеллажи для книг, столы, стулья.

Обеденный зал площадью 33,1м² рассчитан на 45 посадочных мест. Прием пищи осуществляется в два приема, то есть мальчики отдельно от девочек. Площадь на одно посадочное место составляет 0,74м².

Пищеблок состоит из горячего цеха, моечного отделения и складских помещений.

Горячий цех площадью 22,0м² оборудован электропечью на 4 конфорки, электрической мясорубкой, овощерезкой, электрической сковородой, двумя моечными ваннами для мытья кухонной посуды, стеллажом для хранения кухонной посуды, одна из которых оборудована гибки шлангом, весами для взвешивания порционных проб, холодильным оборудованием для

хранения суточных проб и пищевых продуктов. Суточная проба оставляется ежедневно и хранится 48 часов. Суточные пробы отбираются в прокипяченные банки с плотно закрывающимися крышками в полном объеме, в количестве не менее 100гр. Посуда с пробами промаркирована, указано наименование приёма пищи и дата отбора. Установлены цельнометаллические производственные столы для сырой и готовой продукции. Разделочные доски и ножи имеются, промаркированы. При уборке шкафов, предназначенных для хранения хлеба, 1 раз в неделю проводится обработка с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

Над электрической печью установлена система вытяжной вентиляции (зонт).

Все установленное технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

В складском помещении для хранения продуктов установлены стеллажи для хранения сыпучих продуктов, холодильное и морозильное оборудование.

Все холодильное и морозильное оборудование оснащено контрольными термометрами, журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведется.

Складское помещение оснащено прибором для измерения температуры и влажности, ведется учет в соответствующем журнале.

В моечном отделении для мытья столовой посуды установлено три моечные ванны, одна из которых оборудована гибким шлангом. На случай отключения горячего водоснабжения установлен электрический водонагреватель объемом на 100 литров. Для сушки и хранения посуды оборудованы стеллажи.

Моечное отделение оборудовано системой вытяжной вентиляции.

Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве, кухонная посуда и инвентарь промаркирован.

Все помещения столовой содержатся в чистоте, уборка обеденных столов проводится после каждого приема пищи с применением моющих средств, емкость для мытья столов промаркирована. Для пищевых отходов имеется промаркированная емкость с крышкой.

Персонал обеспечен специальной одеждой (2 комплекта на человека).

Питьевой режим в интернате организован посредством выдачи кипяченой питьевой воды, соблюдая следующие условия:

- вода кипятится не менее пяти минут;
- до раздачи детям кипяченая вода охлаждается до комнатной температуры в той емкости, в которой она кипятилась;
- смена воды в емкости проводится не реже, чем через три часа. Перед сменой кипяченой воды емкость освобождается от остатков воды, промывается, ополаскивается.

На пищеблоке работают пять человек (три повара, два кухонных работника).

Санитарной одеждой обеспечены в достаточном количестве (по 2 комплекта на 1 человека).

Приготовление пищи осуществляется согласно разработанному примерному двухнедельному меню, утвержденному директором школы.

Для приготовления пищи используется йодированная соль.

В прачечной имеются две автоматические стиральные машины LG с режимом стирки при максимальной температуре 95⁰С, тазы. В прачечной установлены столы, в том числе гладильный, швейная машинка, стеллажи для хранения чистого белья. Постельное белье меняется одномоментно для всех проживающих – 1 раз в неделю, или по мере загрязнения. Грязное белье доставляется в прачечную в мешках. Белье сушится на улице в теплое время года и в прачечной – в холодное время. Запас постельного белья по 2 комплекта на человека. На территории интерната имеется баня. 1 раз в неделю проводится банный день.

Ежедневно проводится текущая уборка. Ежемесячно проводится генеральная уборка всех помещений интерната силами технического персонала с применением моющих и дезинфицирующих средств.

На момент проведения профилактического визита в наличии имеется дезинфицирующие средства: ТритиХлор (2000 таблеток), Антивирус (5 литров), кожные антисептики Абсолютсепт (27 литров), Хлоргексель (35 литров).

(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 26.04.2024 на 3 л. в 1 экз.;
- протоколы испытаний, измерений: №75-00-06/02987-24, №75-00-06/02988-24, №75-00-06/02989-24, №75-00-06/02997-24, №75-00-06/02998-24, №75-00-06/03000-24, №75-00-06/03001-24, №75-00-06/03002-24, №75-00-06/03006-24, №75-00-06/03009-24, №75-00-06/03010-24 от 03.05.2024; №75-00-06/02990-24, №75-00-06/02992-24, №75-00-06/02993-24, №75-00-06/02994-24, №75-00-06/02995-24, №75-00-06/02999-24, №75-00-06/03003-24, №75-00-06/03007-24, №75-00-06/03011-24 от 07.05.2024; №75-00-06/02991-24 от 08.05.2024; №75-00-06/02996-24, №75-00-06/03004-24, №75-00-06/03005-24, №75-00-06/03008-24 от 13.05.2024, №75-00-06/02987-24, №75-00-06/03000-24 от 15.05.2024; №27-А, №88-О, №108-М от 26.04.2024г.;
- заключение №1988/ЗП-4374 от 23.05.2024г к протоколу измерений параметров микроклимата; заключение к протоколу измерений мебели №27-А;
- экспертные заключения №1988/ЭЗ-4372 от 23.05.2024г., №1988/ЭЗ-4373 от 23.05.2024;
- предписание об устранении выявленных нарушений №75-21-21/УСП-384-2024 от 29.05.2024

(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)

Старший специалист 1 разряда
территориального отдела в городе
Шилка Шабалина Е.К.

(должность, фамилия, инициалы инспектора)

(подпись)

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

_____	_____	директор	О.В. Косякова
(дата, время)	(подпись)	(должность)	(ФИО)