

Код ОКВЭД 85.14

**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 Ставропольскому краю

с. Дербетовка
(место составления акта)

« 29 » марта 20 21 г.
(дата составления акта)
16 ч 00 мин
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ,
органом государственного контроля (надзора)
юридического лица, индивидуального предпринимателя
№ 39-12р

По адресу/адресам: Ставропольский край, Апанасенковский район, с. Дербетовка, пер.
Кооперативный, 16.

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю № 39-
12 р от 15.02.2021 г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

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

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средней
общеобразовательной школы № 6» с. Дербетовка.
(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) индивидуального предпринимателя)

Продолжительность проверки:

«01» марта 2021г. с 11 час. 00 мин. до 12 час. 00 мин. Продолжительность 1 час. 00 мин.
«03» марта 2021г. с 11 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 3 час 00 мин.
«04» марта 2021г. с 10 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 4 часа 00 мин.
«29» марта 2021г. с 11 час. 00 мин. до 14 час. 00 мин. Продолжительность 2 часа 00 мин.
(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или
при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 4 рабочих дня / 10 часов
(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Управление Роспотребнадзора по Ставропольскому
краю в Ипатовском районе.

(наименование органа государственного контроля (надзора))

С копией распоряжения о проведении проверки ознакомлен(а) директор МКОУ СОШ №6 с.
Дербетовка (заполняется при проведении выездной проверки)

«16» февраля 2021г. в 10 час. 00 мин. С.А.С. / (Касягина С.А.)
(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Копию распоряжения о проведении проверки получил(а) (заполняется при проведении выездной проверки)
«01» марта 2021г. в 11 час. 00 мин. С.А.С. / (Касягина С.А.)
(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)

Лицо(а), проводившие проверку: Кириченко Ирина Ивановна – ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в
Ипатовском районе; Горбатко Ольга Ивановна – ведущий специалист-эксперт
территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю в
Ипатовском районе;

Привлечены к проведению проверки в качестве экспертов, представителей экспертных
организаций, следующие лица: Андреева Светлана Анатольевна – главный врач филиала
Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в
Ставропольском крае в Изобильненском районе», эксперта в организации и проведении
санитарно-гигиенических оценок испытательного лабораторного центра филиала

Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Изобильненском районе», Рожкова Виктория Анатольевна - биолог филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Изобильненском районе», Скаковская Александра Владимировна - инженер филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Изобильненском районе», Клименко Татьяна Ивановна -помощник санитарного врача филиала Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Изобильненском районе» Аттестат аккредитации испытательного лабораторного центра № РОСС.RU.0001.21СЭ02 от 11.12.2014 г.

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указывается фамилия, имени, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство))

При проведении проверки присутствовали:

Касягина С.А. – директор МКОУ СОШ № 6 с.Дербетовка

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки 01.03.2021г. с 11.00 до 12.00, установлено:

При проведении плановой выездной проверки в отношении муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 6» с. Дербетовка (далее – МКОУ СОШ №6 с. Дербетовка) с целью реализации плана проведения мероприятий по контролю на 2021 г., утвержденного руководителем Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю и размещенного на официальном сайте Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю www.26.rosпотребнадзор.ru. Специалистами предъявлены служебные удостоверения должностных лиц уполномоченных на проведение данной проверки.

В соответствии с Федеральным Законом от 26.12.2008г. №294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» законный представитель юридического лица МКОУ СОШ № 6 с. Дербетовка ознакомлена с распоряжением № 39-12р от 15.02.2021 г. о проведении выездной проверки и с полномочиями проводящих выездную проверку должностных лиц Роспотребнадзора, а так же с целями, задачами, основаниями проведения выездной проверки видами и объемом мероприятий по контролю, со сроками и с условиями ее проведения. Копия распоряжения вручена.

МКОУ СОШ № 6 с. Дербетовка осуществляет образовательную деятельность на основании лицензии, выданной Министерством образования и молодежной политики Ставропольского края, регистрационный номер № 4572 от 17.02.2016г. Санитарно-эпидемиологическое заключение №26.ИП.03.000.М.000040.11.15 от 20.11.2015 г.

МКОУ СОШ № 6 с. Дербетовка в соответствии с приложением к лицензии обеспечивает четыре уровня образования: начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование и дополнительное образование детей и взрослых.

Перед входом на территорию учреждения, в здание, а так же в местах общественного пользования (туалете для персонала) имеются специальные знаки о запрете курения. Знак о запрете курения представляет собой круг с каймой красного цвета. В центре круга горизонтально размещено графическое изображение сигареты, представляющее из себя три прямоугольника черного цвета. Прямоугольники размещаются слева направо. Сверху второго и третьего прямоугольников размещены волнистые линии, изображающие дым. Сигарету пересекает красная поперечная полоса. Красная поперечная полоса выполнена под углом приблизительно 45 градусов к горизонтали с наклоном слева сверху от каймы направо вниз к кайме и не прерывается графическим символом знака (сигаретой). В ходе проведения контрольно-надзорных мероприятий применялась фотосъемка.

В ходе проведения проверки 03.03.2021г. с 11.00 до 14.00

Проведены лабораторно-инструментальные измерения в помещениях школы и отбор проб в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора на

основании поручения № 37/П от 01.03.2021г., выданного в адрес ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ставропольском крае в Изобильненском районе»: воды питьевой на микробиологические и санитарно-химические исследования; смывов с объектов внешней среды на БГКП; готовых блюд (жаркое по домашнему, кофейный напиток с молоком) на микробиологические показатели (КМАФАнМ, БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы), химический состав и калорийность; сметана «Молочный родник» на микробиологические показатели (БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, стафилококк, плесневые и дрожжевые грибы); масло подсолнечное рафинированное и дезидорированное вымороженное «Подворье», овощи (картофель) и фрукты (апельсины) санитарно-химические показатели (пестициды а-, в-, у- ГХЦГ, ДДТ, ДДЕ; и тяжелые металлы – свинец, кадмий, мышьяк, ртуть); уровни искусственной освещенности в учебных кабинетах, микроклимат в учебных помещениях.

В ходе проведения проверки 04.03.2021г. с 10.00 до 14.00

Территория участка МКОУ СОШ № 6 с. Дербетовка ограждена, озеленена, имеет условное зонирование. Выделены зоны: отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная. Твердое покрытие спортивно-игровой зоны находится на момент проверки в удовлетворительном состоянии. Участок школы имеет наружное освещение. Въезды и входы на территорию, дорожки асфальтированы.

Для сбора мусора имеется специально оборудованная площадка, на которой установлены контейнеры, площадка имеет ветрозащитное ограждение с 3-х сторон. Вывоз ТКО проводится 1 раз в неделю по договору с ООО «Эко-Сити» от 11.01.2021г. № 02_11_0289.

В связи с эпидемиологической обстановкой по новой коронавирусной инфекции в школе на четырех входах в здание установлены емкости с дезинфицирующим раствором для обработки рук учащихся, ответственное лицо, которое осуществляет измерение температуры тела учащихся и персонала, с регистрацией термометрии. В каждом учебном кабинете установлены рециркуляторы, для обеззараживания воздуха помещений. На момент проверки классов (находятся на дистанционном обучении, в связи с регистрацией заболевания новой коронавирусной инфекции, нет.

Списочный состав – 173 обучающихся, 63 ученики 1-4 классов, укомплектовано 12 классов-комплектов. Учебные занятия проводятся в одну смену. Продолжительность перемен между уроками составляет 10 минут и две перемены по 20 минут.

Расписание уроков составлено с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся. Образовательная недельная нагрузка распределяется равномерно в течении учебной недели, при этом объем максимально допустимой нагрузки в течении дня соответствует.

Учащиеся школы обучаются в закрепленных за каждым классом помещениях.

В МКОУ СОШ № 6 с. Дербетовка 12 учебных кабинетов (классов), в т.ч. 1 класс КВТ, медицинский кабинет, спортивный зал, актовый зал, столовая, пищеблок, библиотека, сопутствующие помещения (учительская, кабинет директора и т.п.). В учреждении гардеробная для обучающихся с 5 -11 классы, размещена на 1 этаже здания, оборудована вешалками для верхней одежды, оснащена местами для хранения обуви на каждого обучающегося и скамейками. Ученики начальной ступени обучения оставляют верхние вещи и сменную обувь в шкафах и на вешалках в классных комнатах, закрепленных за каждым классом.

Учреждение обеспечено централизованным холодным водоснабжением, горячее от местных водозлектронагревателей. Канализование – местный выгреб. Помещения пищеблока, туалеты оборудованы водоснабжением с подачей горячей воды.

Помещение для приготовления дезинфицирующих растворов не оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, а так же системой водоотведения. Для технических целей в туалетных помещениях выведен отдельный водопроводный кран.

Вентиляция в учебных помещениях – естественная.

Отопление здания осуществляется автономной котельной. В качестве нагревательных приборов применяются радиаторы. Для контроля температурного режима каждое учебное помещение оснащено бытовым термометром (отчет измерения микроклимата помещений № 1068 от 04.03.2021г.).

Все учебные кабинеты имеют левостороннее естественное освещение. Искусственное освещение выполнено светильниками со светодиодными лампами или разрядными лампами. Измеренный уровень искусственной освещенности в кабинетах 1-го класса и кабинете «Физики» соответствуют установленным нормам, в кабинете «географии» измеренные уровни искусственной освещенности не отвечают нормам, установленных СанПиН 2.4.3648-20 (отчет измерения искусственной освещенности № 1067 от 04.03.2021г.).

Светопроемы учебных кабинетов оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами (жалюзи, шторами).

Классные доски, для работы с которыми используется мел, во всех учебных помещениях оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения, направленного непосредственно на рабочее поле доски. Помимо досок с использованием мела, все учебные кабинеты оснащены интерактивными досками.

Кабинет химии оборудован демонстрационным столом, вытяжной шкафом в рабочем состоянии, демонстрацию химических опытов не проводят. Кабинет физики оборудован демонстрационным столом.

Для занятий с ПЭВМ оборудован 1 кабинет. В кабинете установлено 14 компьютеров с ЖК мониторами соответственно, в том числе 1 преподавательский. Конструкции рабочих столов имеют две отдельные поверхности, что обеспечивает оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования.

При спортивном зале имеется по одной раздевалке, отдельно для девочек и для мальчиков, снаряженная для хранения спортивного инвентаря. Раздевалки для мальчиков и девочек оборудованы крючками для хранения одежды. Раздевалке для мальчиков при спортивном зале отделка пола имеет дефекты, частично отсутствует напольная плитка. Туалетное помещение при раздевалке для мальчиков используется не по назначению, в санузле установлено емкость для приготовления дезинфицирующего раствора.

Полы туалетных и умывальных комнат выстланы керамической плиткой. Полы в учебных помещениях и кабинетах покрыты линолеумом.

Стены и потолки в учебных помещениях окрашены водоэмульсионной краской, допускают проведения влажной уборки помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Туалетных помещений (для мальчиков и девочек) установлены по унитазы, разделенные перегородками, держатели для туалетной бумаги, ведра для мусора, на умывальных раковинах мыло, электрополотенца. Уборка туалетных помещений проводится регулярно.

В здании МКОУ СОШ № 6 с. Дербетовка выделено помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь для уборки помещений и санитарных узлов промаркирован, используется по назначению, хранится в специально отведенном для этого месте (для санитарных узлов отдельно от другого уборочного инвентаря). Представлен запас моющих и дезинфекционных средств, используемых для текущей и генеральной уборки помещений.

Питьевой режим организован в виде стационарного питьевого фонтанчика, установленного в фая на 1 этаже. Качество водопроводной воды соответствует гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения (отчет лабораторных испытаний № 1063 от 03.03.2021г.). А так же кулеры: 2 на 2 этаже и 1 на 1 этаже. Кулеры установленные в рекреациях школы и используемые детьми, не подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. А так же мойка кулеров с применением дезинфекционного средства не проводится один раз в три месяца.

Столовая расположена на 1 этаже основного школьного здания, рассчитана на 120 посадочных мест, перед входом в столовую установлено 3 умывальные раковины с

подводкой горячей и холодной проточной воды, имеются в наличии 2 электро-полотенца, контейнеры с жидким мылом по количеству умывальников. В зале столовой установлено 2 прибора по обеззараживанию воздуха, а именно рециркулятор бактерицидный для обеззараживания воздуха, с металлическим корпусом на передвижной платформе «МегиДез», рециркулятор воздуха бактерицидный «Светофон». Журнал учета часов работы бактерицидных облучателей ведется.

Дети получают питание согласно утвержденного графика в условиях сохранения риска распространения новой коронавирусной инфекции.

Общеобразовательное учреждение является самостоятельным организатором питания, поставка пищевых продуктов осуществляется следующими поставщиками пищевой продукции и продовольственного сырья – ИП Левченко И.И. все продукты питания, СППК «Сельскохозяйственный альянс» – хлебная продукция. Продукты поставляются транспортом поставщиков и принимаются ответственным лицом при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Пищеблок МКОУ СОШ № 6 с. Дербетовка приспособлен для работы на сырье. Предприятие общественного питания оборудовано исправными системами холодного и горячего водоснабжения (подогрев воды осуществляется проточными электроводонагревателями), водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, при этом осветительные приборы в помещении моечной оборудованы открытыми защитными плафонами, в помещении кладовой, предназначенной для хранения сыпучей и скоропортящейся продукции осветительный прибор не имеет защитного плафона, что исключает риск загрязнения пищевой продукции. В состав помещений входят: коридор-загрузочная, подсобное помещение, 2 кладовые – для хранения сыпучих, бакалейных и скоропортящихся продуктов и для хранения овощей, горячий цех с линией раздачи, моечная столовой и кухонной посуды.

В горячем цеху функциональное разделение помещения с выделением зон переработки произведено путем расстановки разделочных столов по потоку проведено без обеспечения последовательности и поточности технологических процессов, обеспечивающих биологическую (в пищевую продукцию) безопасность при приготовлении пищевой продукции. На пищеблоке используются для обработки пищи цельнометаллические столы не в соответствии их маркировки. При потоке происходит перекрест работы с сырьем при порционировании готовых блюд. Полы всех производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока имеют повреждения, что так же не позволяет проведения качественной уборки и содержание их в чистоте.

Для приготовления пищи установлено электрическое технологическое оборудование; На пищеблоке в достаточном количестве и в рабочем состоянии необходимо технологическое оборудование - пароконвектомат ПКА 10-1/1ПМ – 1 шт., электроплита ЭПШЧ 9-6-23 «Традиция 2008» – 1 шт., шкаф жарочный ЭШВ-2 – 1 шт., электрокипяtilьник АКНЭ-100 – 1 шт., машина посудомоечная МПК-500 Ф – 1 шт., мармит первых блюд 1-х конфорочный Белла-Нота 2005, мармит вторых блюд без гастроемк. Белла-Нева 2004, машина овощерезательно-протирочная УКМ -11-1 шт., картофелечистка «Тайфун» - 1 шт. Для хранения продуктов используется 5 единиц холодильного оборудования. Для мытья кухонной посуды установлена 2-х секционная моечная ванна и 5 секционная моечная ванна для мытья столовой посуды, посудомоечная машина Столовая общеобразовательного учреждения обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют соответствующую маркировку. Для оценки качества готовых блюд и контроля организации горячего питания приказом директора МКОУ СОШ №6 с. Дербетовка создана бракеражная комиссия в составе 3 человек.

Результаты контроля качества поступающих продуктов отмечаются в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», факты возврата продуктов при анализе записей не установлены. На момент проверки наличие пищевых продуктов (в т.ч. готовых блюд) с признаками недоброкачества, без маркировочных ярлыков и с истекшим сроком годности не обнаружено.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенных в технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Используемые для приготовления блюд пищевые продукты и продовольственное сырьё по санитарно-химическим и физико-химическим показателям соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям (отчет лабораторных испытаний)

Журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, контроля качества готовых блюд ведутся ежедневно в соответствии с санитарными требованиями.

При анализе записей в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» фактов запрещения к реализации готовой продукции не выявлено.

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, контроля температурно-влажностного режима в помещениях кладовых ведутся ежедневно в соответствии с санитарными требованиями. Молоко и кисло-молочная продукция хранятся в той же таре, в которой они поступили (ящики), в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках специально выделенного холодильника, упаковано по 190гр., завернуто в упаковочную фольгу производителя. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см.

Суточные пробы оставляется на 48 часов, на момент проверки температура хранения в холодильнике +5 гр. Ёмкостей для отбора суточных проб достаточно, условия отбора проб не соблюдаются.

Посуда для обработки и варки яиц выделена, промаркирована. Обработка яйца осуществляется раствором «Хлорамина Б» в соответствии с инструкцией по его применению.

Правила приготовления блюд соблюдаются. Технологические карты имеются на все приготавливаемые блюда.

В общеобразовательной организации имеется 2 вида 10 дневных перспективных меню (горячие завтраки для учащихся 1-4 классов, горячие завтраки для учащихся 5-11 классов). Меню утверждено руководителем учреждения, являющегося самостоятельным организатором питания.

Всего в школе обучается 189 учащихся, в том числе 1-4х классов – 75чел,

Горячими завтраками охвачено 174 учащихся, что составляет 92% учащихся.

Всего на пищеблоке работает 3 человека персонала (2 повара и кухонная рабочая). Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки, медицинский осмотр пройден полностью, санитарно-гигиеническая аттестация работников пищеблока проведена. Весь персонал обеспечен достаточным количеством специальной одежды. Работники пищеблока обеспечены достаточным количеством СИЗ.

Пищевые отходы собираются в выделенную для этих целей промаркированную емкость, которая в конце дня очищается и обрабатывается 2% раствором кальцинированной соды над трапом.

Уборочный инвентарь промаркирован в достаточном количестве, хранение его упорядочено.

В соответствии с требованиями санитарного законодательства, территория образовательного учреждения по периметру ограждена забором и полосой зеленых насаждений. Территория окошена и очищена от травяной растительности, организована расчистка прилегающей территории от мусора, валежника, сухостоя. Контракт на проведение акарицидных работ (в т.ч. энтомологического обследования, акарицидной обработки и

В соответствии с ФЗ-157 от 17.09.1998 г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации»; СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» в образовательном учреждении все учащиеся получают бесплатные профилактические прививки, включенные в Национальный календарь профилактических прививок и профилактических прививок по эпидпоказаниям. Годовой план профилактических прививок сформирован в соответствии с Национальным календарем прививок, при составлении плана учтены интервалы между прививками. С целью выполнения годового плана профилактических прививок составлен персонализированный, ежемесячный план, который фиксируется в рабочем журнале.

В школе обеспечивается информирование родителей о преимуществах иммунизации в плановом порядке и по эпидемическим показаниям, о возможных поствакцинальных реакциях и осложнениях, в случае отказа от профилактических прививок - о последствиях отказа.

Отказы от проведения прививок оформляются записью в медицинской документации и подписываются родителями, а также медицинским работником.

Перед проведением профилактических прививок проводятся медицинские осмотры, о чем имеются соответствующие записи в медицинских картах.

При проверке на соответствие СП 3.1.2951-11 «Профилактика полиомиелита» выявлено, что охват второй ревакцинацией полиомиелита составляет 100%.

При проверке на соответствие СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка» выявлено, что учащиеся второй ревакцинацией против дифтерии, столбняка на 86,2%; не получили 2-ю ревакцинацию по причине недостаточного интервала между прививками, все включены в план на 2021 г.

При проверке на соответствие СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» выявлено что, охват ревакцинацией против кори, эпидпаротита, краснухи в 1-х классах составляет 100%. Охват ревакцинацией против кори, эпидпаротита, краснухи учащихся. составляет 90,2%, один ученик не привит по причине отказа родителей от прививок.

Охват законченной вакцинацией против вирусного гепатита В составил 100%.

В ходе проверки, необоснованно не привитых детей в рамках Национального календаря профилактических прививок не выявлено.

При проверке на соответствие СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза» выявлено, что в целях раннего выявления туберкулеза у учащихся ежегодно организуется и проводится плановая диагностика с использованием препарата диаскин-тест. В 2020/2021 учебном году подлежало ДСТ 174 учащихся, 100%.

В соответствии с СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» в эпидсезон 2020-20201 г. Учащимся проводится специфическая иммунопрофилактика вакциной «Совигрипп». Против гриппа в текущем эпидсезоне привито 90 учащихся (52%), не привиты, в связи с отказом родителей.

В МКОУ СОШ №6 с.Дербетовка работает 42 сотрудника. Против гриппа в текущий эпидсезон привиты 16 сотрудников (38 %). Вакцинированы против кори 38 сотрудников (4 переболели корью), вирусного гепатита В -100%, очередная ревакцинация против дифтерии, столбняка проведена своевременно.

На момент проверки охват ФЛГ обследованием сотрудников составил 100%.

- выявлены нарушения обязательных требований (с указанием положений (нормативных) правовых актов выявлены нарушения обязательных требований (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

ч.1 ст.17 Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями:

1. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", а именно

2.3.3. Размещение оборудования, используемого для приготовления пищи не обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции;

2.4.6.2. Для приготовления блюд используется алюминиевая посуда, вместе с тем санитарно-эпидемиологическими требованиями предусмотрено использование для приготовления пищи посуды из нержавеющей стали. Складские помещения для хранения пищевых продуктов не оборудованы приборами для измерения относительной влажности. В помещениях, где производится порционирование готовых блюд, обработка продовольственного сырья и обработка яиц отсутствуют устройства для обеззараживания воздуха;

2.4.6.3. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (табуретами), имеющие повреждения покрытия, не позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.;

2.5.2. Полы в помещениях пищеблока имеют дефектов и повреждений, что не допускает их качественную влажную обработку и дезинфекцию.

2.8.6. Моечная кухонной и столовой посуды не обеспечена пылевлагодонепроницаемыми осветительными приборами

2. СП 3.1.3597-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно:

8.4.4. Кулеры установленные в рекреациях школы и используемые детьми, не подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. А так же мойка кулеров с применением дезинфекционного средства не проводится один раз в три месяца.

Ответственность за данные нарушения возлагается на директора МКОУ СОШ №6 с. Дербетовка Касягину С.А.

ч.1 статьи 24 Федерального закона от 30.03.1999г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", а именно:

п. 2.5.2. Раздевалке для мальчиков при спортивном зале отделка пола имеет дефекты, частично отсутствует напольная плитка. Туалетное помещение при раздевалке для мальчиков используется не по назначению, в санузле установлено емкость для приготовления дезинфицирующего раствора.

п. 2.4.12. Помещение для приготовления дезинфицирующих растворов не оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, а так же системой водоотведения.

п. 2.8.5. В кабинете «географии» измеренные уровень искусственной освещенности не отвечают нормам, установленных СанПиН 2.4.3648-20 (отчет измерения искусственной освещенности № 1067 от 04.03.2021г.).

п. 2.8.9. Не все источники искусственного освещения содержатся в исправном состоянии, так в кабинете «Химии» из 10 светодиодных светильников, 2 не работают; кабинете «Информатики» из 9 светодиодных светильников, 1 не работает; кабинете технологии для девочек из 6 светодиодных светильников, 1 не работает.

п. 3.4.13. Холодным и горячим водоснабжением не обеспечиваются учебные кабинеты для обучающихся 1 - 4 классов, кабинеты физики, химии и биологии, лаборантские.

Ответственность за данные нарушения возлагается на юридическое лицо МКОУ СОШ № 6 с.Дербетовка

- выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов): нет.
- выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора) (с указанием реквизитов выданных предписаний): нет.

- не выявлено нарушений следующих нормативно-правовых актов: *Федеральный закон от 04.05.2011 №99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»; Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О техническом регулировании»; Федеральный закон от 27.12.2002 №184-ФЗ «О*

техническом регулировании»; Федеральный Закон от 17.09.1998 г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», Федеральный закон от 23.02.2013г №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия табачного дыма и последствий потребления табака», ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011г. "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 023/2011 от 09.12.2011г. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013г. «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011г. «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011г. «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 034/2013 от 09.10.2013г. «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016г. «Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции», СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а так же условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ и оказание услуг», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)», СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)», СП 2.2.2670-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

(ссылка на положение нормативного правового акта, в соответствии с которым осуществляется проверка)

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

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы:

1. Распоряжение № 39-12р от 15.02.2021г.
2. Поручения №37/П от 01.03.2021г
3. Протоколы лабораторных исследований № 1063 от 03.03.2021г.; № 1067, 1068 от 04.03.2021г.; № 1115 от 05.03.2021 г.; № 1151, 1152, 1153, 93 от 09.03.2021 г.; № 1383, 1384, 1385 от 17.03.2021 г.,
4. Предписание об устранении выявленных нарушений санитарного законодательства № 20/П от 29.03.2021 г.

Подписи лиц, проводивших проверку:

(О.И. Горбатко)

(И.И. Кириченко)

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
директор МБОУ СОШ № 6 с.Дербетовка Касягина С.А.

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

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц) проводивших проверку)