

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 Свердловской области
Территориальный отдел
 в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах
 адрес: 623300, Свердловская область, г.Красноуфимск, ул.Советская, д.13
 тел.(34394) 2-06-05, E-mail:mail_07@66.rosпотребнадzor.ru
 ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

место составления акта
 623300, Свердловская область, г.Красноуфимск, ул.Советская, д.13

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
 в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах
 юридического лица

30.12.2020 г. 11 час. 00 мин.

№ 682/2020-23

На основании распоряжения № 01-01-01-03-07/40927 от 02.12.2020 г.
 заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова

или документа с указанием реквизитов (в номер, дату, деление, область, участок, должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного надзора)
(подпись, наименование или адрес) главного распорядителя или адреса государственного органа

была проведена внеплановая выездная проверка в отношении:
**МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "ПУДЛИНГОВСКАЯ
 ОСНОВНАЯ ШКОЛА"**

623300, Свердловская обл., г.Красноуфимск, п. Пудлинговский, МИРА УЛИЦА, 11

в том же и в том случае, если проверка осуществлялась выездно, и в том числе фактическое наименование ЮЛ, филиала, или в отношении ИП

объекты с указанием адреса (место проведения проверки):

МБОУ "ПУДЛИНГОВСКАЯ ОШ" 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, Мира ул., 11

МБОУ "ПУДЛИНГОВСКАЯ ОШ" 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, Мира ул., 13, 1 этаж, пом. № 3 по поэтажному плану

МБОУ "ПУДЛИНГОВСКАЯ ОШ" 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, Уральская ул., 10

МБОУ "ПУДЛИНГОВСКАЯ ОШ" 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, ул.Заречная, строение 1, пом. № 2, 15-25, 27-29, 38 по поэтажному плану

Дата и время проведения выездной проверки: с 03.12.2020 10:00 по 30.12.2020 14

№	Дата выезда на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
1.	14.12.2020 г.	с 10 ч. 40 мин. по 11 ч. 30 мин.	0 ч. 50 мин.	МБОУ "ПУДЛИНГОВСКАЯ ОШ", 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, Мира ул., 11 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, Мира ул., 13, 1 этаж, пом. № 3 по поэтажному плану 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, Уральская ул., 10 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, ул.Заречная, строение 1, пом. № 2, 15-25, 27-29, 38 по поэтажному плану

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней (0 ч. 50 мин.)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

(подпись, наименование, адрес территориального надзорного органа)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:
 Директор САДЫКОВ ДИЛЬШОД КАСЫМДЖАНОВИЧ 02.12.2020 г.

(подпись, должность, наименование, адрес, орган государственного надзора)

Лица, проводившие проверку:

Кривошекова Татьяна Юрьевна специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

Петрунина Анна Николаевна специалист-эксперт Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах

Шевелев Игорь Витальевич Зав. отделом санитарно-гигиенических экспертиз – врач по общей гигиене

Алексеев Антон Александрович

Митрофанов Евгений
Валентинович

Дорохова Наталья Сергеевна

Кабирова Венера Тавризовна

филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимске, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Врач по коммунальной гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимске, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Зав. отделом организации деятельности – врач по общей гигиене филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимске, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
Зав. ЛКХФФ – врач лаборант филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимске, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»
И. о. зав. ЛКБФ, врач - бактериолог филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимске, в Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

Фамилия, имя, отчество, должность должного лица (должностное лицо, при наличии (а) профессии) проверяру, а также перечислены в результате проверки эксперты, авторитетный организационный указатель (филиал, выдел, отделение, должность, категория и класс профессионального экспертного учреждения)

При проведении проверки присутствовали:

Директор САДЬКОВ ДИЛЬШОД КАСЫМДЖАНОВИЧ

Фамилия, имя, отчество, должность должного лица (должностное лицо или работник организации проверяемой ЕЭП, указание членства в организации ИИ, присутствующая при проведении мероприятий по контролю

При проведении проверки осуществлялась

фотосъемка

фотосъемка, видеосъемка, аудиозапись, видеозапись

О проведении **фотосъемки**

фотосъемка, видеосъемка, аудиозапись, видеозапись

руководителем контролирующей организации, эксперта, эксперта

уведомлена (а)

наличие

В ходе проверки установлено:

1. Данные учета субъекта права

1. наименование	МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ПУДЛИНГОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА"
2. адрес	623300, Свердловская обл., г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, МИРА УЛИЦА, 11
3. дата регистрации	11.12.2002
4. ИНН	6619006337
5. ОКПО	52325832
6. ОГРН	1026601230061
7. организационно-правовая форма	Муниципальные автономные учреждения
8. вид собственности	Муниципальная собственность
9. наличие ППК	есть
10. ОКВЭД	85.13
11. группировка предпринимательства	бюджетные организации
12. руководитель: ФИО, должность	САДЬКОВ ДИЛЬШОД КАСЫМДЖАНОВИЧ, Директор
13. телефон, факс, e-mail	9-31-06

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту	
1. наименование	МБОУ "ПУДЛИНГОВСКАЯ ОШ"
2. адрес	623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, Мира ул., 11; 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, Мира ул., 13, 1 этаж, пом. № 3 по поэтажному плану; 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, Уральская ул., 10; 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, ул.Заречная, строение 1, пом. № 2, 15-25, 27-29, 38 по поэтажному плану;
3. ОКВЭД	85.13 Образование основное общее
4. ведомственная классификация	общеобразовательные школы всех типов (85.12-85.14)
5. классификация предпринятия розничной торговли	
6. наличие ППК	есть
7. наличие ИИИ	нет
8. руководитель: ФИО, должность	Садьков Дильшод Касымджанович, директор
9. телефон, факс, e-mail	9-31-06
10. контактная информация	
11. численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда продукция работы и услуги обросы выбросы загрязнение почвы
всего	21 0 70 0 0 0

		женщины	18				
		подростки 15-17 лет					
Предмет проверки							
№ п/п	наименование НД	пункты НД					
1.	ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки.	ст. 3. п. 1					
2.	ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков.	ст.3 п.1					
3.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции.	ст. 5 п. 1, ст. 5 п. 2, ст. 5 п. 3, ст. 5 п. 4, ст. 7 п. 1, ст. 7 п. 2, ст. 7 п. 5, ст. 7 п. 6, ст. 7 п. 7, ст. 7 п. 8, ст. 7 п. 9, ст. 7 п. 10, ст. 7 п. 11, ст. 7 п. 12, ст. 8 п. 1, ст. 8 п. 2, ст. 8 п. 3, ст. 8 п. 4, ст. 8 п. 5, ст. 8 п. 6, ст. 8 п. 7, ст. 8 п. 8, ст. 8 п. 9, ст. 8 п. 10, ст. 8 п. 11, ст. 8 п. 12, ст. 8 п. 13, ст. 8 п. 14, ст. 9, ст. 10 п. 1, ст. 10 п. 2, ст. 10 п. 3, ст. 10 п. 3 пп. 1, ст. 10 п. 3 пп. 2, ст. 10 п. 3 пп. 3, ст. 10 п. 3 пп. 4, ст. 10 п. 3 пп. 5, ст. 10 п. 3 пп. 6, ст. 10 п. 3 пп. 7, ст. 10 п. 3 пп. 8, ст. 10 п. 3 пп. 9, ст. 10 п. 3 пп. 10, ст. 10 п. 3 пп. 11, ст. 10 п. 3 пп. 12, ст. 11 п. 1, ст. 11 п. 2, ст. 11 п. 3, ст. 11 п. 4, ст. 11 п. 5, ст. 11 п. 6, ст. 11 п. 7, ст. 12 п. 1, ст. 12 п. 2, ст. 12 п. 3, ст. 13 п. 1, ст. 13 п. 2, ст. 13 п. 3, ст. 13 п. 4, ст. 14 п. 1, ст. 14 п. 2, ст. 14 п. 3, ст. 14 п. 4, ст. 14 п. 5, ст. 14 п. 6, ст. 14 п. 7, ст. 14 п. 8, ст. 15 п. 1, ст. 15 п. 2, ст. 15 п. 3, ст. 16 п. 1, ст. 16 п. 3, ст. 16 п. 4, ст. 16 п. 5, ст. 17 п. 1, ст. 17 п. 2, ст. 17 п. 3, ст. 17 п. 4, ст. 17 п. 5, ст. 17 п. 6, ст. 17 п. 7, ст. 17 п. 8, ст. 17 п. 9, ст. 17 п. 10, ст. 17 п. 11, ст. 17 п. 12, ст. 17 п. 13, ст. 18 п. 1, ст. 18 п. 3, ст. 18 п. 4, ст. 18 п. 7, ст. 18 п. 8, ст. 19 п. 1, ст. 19 п. 3, ст. 19 п. 4, ст. 19 п. 7, ст. 19 п. 8, ст. 20 п. 1, ст. 21 п. 1, ст. 21 п. 2, ст. 21 п. 3, ст. 22 п. 2, ст. 23 п. 1, ст. 23 п. 4 пп.1, ст. 23 п. 4 пп.2, ст. 23 п. 4 пп.3, ст. 23 п. 9, ст. 24 п. 1, ст. 24 п. 2, ст. 27 п. 1, ст. 30 п. 1, ст. 31 п. 1, ст. 32, ст. 37 п. 1, ст. 39					
4.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки.	ст. 3, ст. 4 ч.4.1. п.1, ст. 4 ч.4.1. п.2, ст. 4 ч.4.1. п.5, ст. 4 ч.4.2. п.1, ст. 4 ч.4.2. п.2, ст. 4 ч.4.2. п.5, ст. 4 ч.4.3. п.1, ст. 4 ч.4.3. п.2, ст. 4 ч.4.3. п.3, ст. 4 ч.4.3. п. 4, ст. 4 ч.4.3. п.6, ст. 4 ч.4.4. п. 1, ст. 4 ч.4.4. п.2, ст. 4 ч.4.4. п.4, ст. 4 ч.4.4. п.5, ст. 4 ч.4.4. п.6, ст. 4 ч.4.4. п.12, ст. 4 ч.4.4. п.13, ст. 4 ч.4.4. п.14, ст. 4 ч.4.4. п.15, ст. 4 ч.4.4. п.16, ст. 4 ч.4.4. п.17, ст. 4 ч.4.4. п.18, ст. 4 ч.4.5., ст. 4 ч.4.6., ст. 4 ч.4.7., ст. 4 ч.4.8., ст. 4 ч.4.9., ст. 4 ч.4.10., ст. 4 ч.4.11., ст. 4 ч.4.12., ст. 5					
5.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей.	ст. 3 п. 1					
6.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию.	глава 7 п. 1					
7.	ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.	ст. 5 п. 1					
8.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции.	п.5, п. 7, п. 33.					
9.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.	п. 10., п. 37., п. 40.					
10.	ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"	п. 8					
11.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	1.5, 2.1., 2.7.					
12.	Закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ Об иммунопрофилактике инфекционных болезней.	ГЛ.1 СТ.1, ГЛ.4.СТ.9.1, ГЛ.4.СТ.9.2, ГЛ.4.СТ.10.1, ГЛ.4.СТ.10.2, ГЛ.4.СТ.10.3					
13.	Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ О техническом регулировании.	ст. 23, п. 1 ст. 46					
14.	СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого	1.4.					

	водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения	
15.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	2.1.
16.	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	3.3.2.
17.	СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.	2.2., 2.10, 4.5
18.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	наличие НД: 1.2., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4.10., 4.11., 4.12., 4.13., 4.14., 4.15., 4.16., 4.17., 4.18., 4.19., 4.20., 4.21., 4.22., 4.23., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 5.11., 5.12., 5.13., 5.14., 5.15., 5.16., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 6.14., 6.15., 6.16., 6.17., 6.18., 6.19., 6.20., 6.21., 6.22., 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7., 7.8., 7.9., 7.10., 7.11., 7.12., 7.13., 7.14., 7.15., 7.16., 7.17., 7.18., 7.19., 7.20., 7.21., 7.22., 7.23., 7.24., 7.25., 7.26., 7.27., 7.28., 7.29., 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.4.16, 8.4.17, 8.4.18, 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.11., 8.12., 8.13., 8.14., 8.15., 8.16., 8.17., 8.18., 8.19., 8.20., 8.21., 8.22., 8.23., 8.24., 8.25., 8.26., 8.27., 9.1., 9.2., 9.3., 9.4., 9.5., 9.6., 9.7., 9.8., 9.9., 9.10., 9.11., 9.12., 9.13., 10.1., 10.2., 10.3., 10.4., 10.5., 10.6., 10.7., 10.8., 10.9., 10.10., 10.11., 10.12., 10.13., 10.14., 10.15., 10.16., 10.17., 10.18., 10.19., 10.20., 10.21., 10.22., 10.23., 10.24., 10.25., 10.26., 10.27., 10.28., 10.29., 10.30., 10.31., 10.32., 10.33., 10.34., 10.35., 10.36., 11.1., 11.2., 11.3., 11.4., 11.5., 11.6., 11.7., 12.1., 12.2., 12.3., 13.1., 13.2., 13.3., 13.4., 13.5., 13.6., 13.7., 14.1., 14.2., 14.3., 14.4., 15.1., 16.1., 16.3., 16.4., 16.5., 16.6., 16.7., 16.8., 16.9., 16.10., 17.1., 17.2., 17.3., 17.4., 17.5., 17.6., 17.7., 17.8., 18.1.1., 18.1.2., 18.1.3., 18.1.4., 18.1.5., 18.1.6., 18.2.1., 18.2.2., 18.2.3., 18.2.4., 18.3.1., 18.3.2., 18.3.3., 18.3.4., 18.3.5., 18.4.1., 18.4.2., 18.4.3., 18.4.4., 18.4.5., 18.4.6., 18.4.7., 18.4.8., 18.4.9., 18.4.10., 18.4.11., 18.4.12., 18.4.13., 18.4.14., 18.4.15., 18.4.19., 18.4.20., 18.5.1., 18.5.2., 18.5.3., 18.5.4., 18.5.6., 18.5.7., 18.5.8., 18.5.9., 18.5.10., 18.5.11., 18.5.12.
19.	СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях	1.5., 1.6., 1.7., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4.10., 4.11., 4.12., 4.13., 4.14., 4.15., 4.16., 4.17., 4.18., 4.19., 4.20., 4.21., 4.22., 4.23., 4.24., 4.25., 4.26., 4.27., 4.28., 4.29., 4.30., 4.31., 4.32., 4.33., 4.34., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 5.11., 5.12., 5.13., 5.14., 5.15., 5.16., 5.17., 5.18., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 7.1.1., 7.1.3., 7.1.5., 7.1.6., 7.1.7., 7.1.8., 7.1.9., 7.2.1., 7.2.2., 7.2.3., 7.2.4., 7.2.5., 7.2.6., 7.2.7., 7.2.8., 7.2.9., 7.2.10., 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 9.2., 9.3., 9.4., 9.6., 10.1., 10.2., 10.3., 10.4., 10.5., 10.6., 10.7., 10.8., 10.9., 10.10., 10.11., 10.12., 10.13., 10.14., 10.15., 10.16., 10.17., 10.18., 10.20., 10.21., 10.22., 10.23., 10.24., 10.25., 10.26., 10.27., 10.28., 10.29., 10.30., 10.31., 10.32., 11.1., 11.2., 11.3., 11.4., 11.5., 11.6., 11.7., 11.8., 11.9., 12.1., 12.2., 12.3., 12.4., 12.5., 12.6., 12.7., 12.8., 12.9., 12.10., 12.11., 12.12., 12.13., 12.14., 12.15., 12.17., 13.1., 13.2.
20.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 2.8., 2.9., 2.10., 2.11., 2.12., 2.13., 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 4.8., 4.9., 4.10., 4.11., 4.12., 4.13., 4.14., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 5.11., 5.12., 5.13., 5.14., 5.15., 5.16., 5.17., 5.18., 5.19., 5.20., 5.21., 5.22., 5.23., 5.24., 5.25., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9., 6.10., 6.11., 6.12., 6.13., 6.14., 6.15., 6.16., 6.17., 6.18., 6.19., 6.20., 6.21., 6.22., 6.24., 6.25., 6.26., 6.27., 6.28., 6.29., 6.30., 6.31., 6.32., 6.33., 6.34., 7.1., 7.2., 7.3., 7.4., 7.5., 8.1., 8.2., 8.3., 8.4., 8.5., 8.6., 8.7., 8.8., 8.9., 8.10., 8.11., 8.12., 8.13., 8.14., 8.15.,

		8.16, 8.17, 8.18, 8.19, 8.20, 8.21, 8.22, 8.23, 8.24, 8.25, 8.26, 8.27, 8.28, 8.29, 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5, 9.6, 9.7, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8, 11.2, 11.3, 12.1, 12.2, 12.3, 12.4, 12.5, 13.1, 13.2, 13.3, 13.4, 13.5, 13.6, 13.7, 13.8, 13.9, 13.10, 13.11, 14.1, 14.2, 14.3, 14.4, 14.5, 14.6, 14.7, 14.8, 14.9, 14.10, 14.11, 14.12, 14.13
21.	Закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ О качестве и безопасности пищевых продуктов.	3.2.4.2
22.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.	12.2
23.	СП 3.1.1.3108-13 Профилактика острых кишечных инфекций.	10.6
24.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии.	8.1, 8.2
25.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза.	4.11., 4.13., 4.14., 4.18.
26.	СП 3.1.2.3116-13 Профилактика внебольничных пневмоний.	7.1, 7.2
27.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций.	9.2., 11.2.
28.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.	6.2
29.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита.	5.10, 5.11, 6.4
30.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.	6.3.1., 6.3.3.
31.	СП 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (сovid-19)*	2.3., 2.4., 3.1.1., 3.1.2., 3.1.3., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 3.8., 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.14., 3.15., 3.16., 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7., 5.1., 5.2., 5.3., 5.4., 5.5., 5.6., 5.7., 5.8., 5.9., 5.10., 6.1., 6.2., 6.3., 6.4.
32.	СП 3.1.7.2615-10 Профилактика нервново	8.2.1, 8.2.3, 8.2.6, 8.3
33.	СП 3.1.7.2616-10 Профилактика сальмонеллеза	8.1, 8.2
34.	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-19)*	1.1., 1.3., 1.4., 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., 2.7., 3.3.
35.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	7.1, 7.3, 7.4, 7.6, 8.2, 18.1, 18.3, 18.8
36.	СП 3.2.3.110-13 Профилактика энтеробиоза.	4.3.1
37.	СанПиН 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации.	4.1.
38.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	2.7., 3.4.
39.	Приказ Минздрава России от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда.	11, 16, 19, 20, 21, 33, прил.2

Описательная часть

Проведена внеплановая выездная проверка в отношении МАОУ "Пудлинговская основная школа", 623300, Свердловская обл., г.Красноуфимск, п. Пудлинговский, МИРА УЛИЦА, 11, на объектах, расположенных по адресам: 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, Мира ул., 11; 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, Мира ул., 13, 1 этаж, пом. № 3 по поэтажному плану; 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, Уральская ул., 10; 623300; г. Красноуфимск, п. Пудлинговский, ул. Заречная, строение 1, пом. № 2, 15-25, 27-29, 38 по поэтажному плану, по

требованию Красноуфимской межрайонной прокуратуры от 28.10.2020 № 1-893в-20/8 о проведении внеплановой проверки на основании распоряжения № 01-01-01-03-07/40927 от 02.12.2020 г. заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области И.А. Власова.

У образовательного учреждения имеется лицензия на право ведения образовательной деятельности № 20148 от 31 октября 2019 г. срок действия – бессрочная.

Директором МАОУ "Пудлинговская основная школа" является Садиков Дильшод Касымджанович на основании Приказа № 281 от 26.12.2017 г. МО Управление образованием ГО Красноуфимска.

Краткая характеристика объекта:

МАОУ "Пудлинговская основная школа" осуществляет деятельность на следующих объектах:

- основная школа, 623300, Свердловская обл., г.Красноуфимск, п. Пудлинговый, МИРА УЛИЦА., 11;
- спортивный зал, 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговый, Мира ул., 13, 1 этаж, пом. № 3 по поэтажному плану (здание культурно-оздоровительного комплекса);
- начальная школа, 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговый, ул. Заречная, строение 1, пом. № 2, 15-25, 27-29, 38 по поэтажному плану (здание детского сада);

Здание начальной школы, расположенное по адресу: 623300, г. Красноуфимск, п. Пудлинговый, Уральская ул., 10, на момент проверки не эксплуатируется.

Здания МАОУ "Пудлинговская основная школа" расположены на обособленных земельных участках, удаленных от магистральных улиц, коммунальных, сельскохозяйственных объектов, транспортных дорог. Территория участков огорожена забором. Территория образовательной организации содержится в чистоте. Имеется наружное освещение. Пшеблук расположен в здании основной школы.

На территории выделена хозяйственная зона, которая размещается со стороны входа в производственные помещения столовой. На контейнерной площадке установлено 2 контейнера на бетонном основании, имеется ветронепроницаемое ограждение с 3-х сторон. Вывоз ТБО осуществляется на основании договора со специализированной организацией, регулярно.

Входы в здания оборудованы тамбурами с целью сохранения воздушно – теплового режима. Обучение учащихся осуществляется в 1 смену.

В соответствии с уведомлением об открытии учреждении МАОУ "Пудлинговская основная школа" осуществляет образовательную деятельность с 1 сентября 2020 г. С 01.09.2020 г. организовано обучение детей 5-9 классов в очном режиме. С 30.10.2020 г. по 08.11.2020 г. организованы осенние каникулы. С 09.11.2020 г. организовано обучение детей 1-5 классов в очном режиме. Для учащихся 6-10 классов организована реализация образовательных программ с применением дистанционных технологий.

Проектная мощность МАОУ "Пудлинговская основная школа" составляет 310 человек. Согласно представленному списку учеников на 2020-2021 учебный год на момент проведения проверки количество учащихся составляет 70 человек (с 1-4 классы - 25 человек, 5-9 класс - 45 человек).

Санитарно-техническое состояние помещений учреждения, мест общего пользования удовлетворительное, внутренняя отделка помещений допускает проведение влажной уборки и дезинфекции. Здание оборудовано централизованным холодным хозяйственно-питьевым водоснабжением. Горячее водоснабжение осуществляется с использованием водонагревателей.

Здание оборудовано канализационной сетью хозяйственно-бытового назначения, для отвода сточных вод в систему канализации. Система канализации здания централизована. Все основные помещения оборудованы естественным освещением. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами.

Медицинское обслуживание обеспечивает медицинская сестра ГБУЗ «Красноуфимская РБ» на основании договора, на базе ФАП п. Пудлинговый.

Согласно представленного режима работы МАОУ "Пудлинговская основная школа" в целях разобщения учащихся, минимизации контактов среди учащихся было организовано:

- вход в здания в соответствии с графиками прихода учащихся на занятия;
- за каждым классом закреплено отдельное учебное помещение;
- контроль температуры тела и состояния здоровья обучающихся;
- занятия в профильных кабинетах проводятся после уборки и дезинфекции;
- запрет проведения массовых мероприятий;
- питание учащихся организовано в соответствии с графиком;
- усилен режим дезинфекции в помещениях.

Требования к пшеблuku и столовой.

Питание обучающихся организовано по договору № 01 от 09.01.2020 г. с ООО «Комбинат общественного питания», следовательно в ходе проверки ряд вопросов оценить не представляется возможным.

В организации предусмотрен пшеблук, работающий на сырье. Пшеблук размещается на первом этаже, в соответствии с проектом.

В состав пшеблока, работающего на сырье, входят: горячий цех; мясо-рыбный цех; овощной цех; моечная кухонной и столовой посуды; кладовая продуктов.

1) Оценка условий для организации питания (таблица 1, таблица 2);

- 1.1. Количество оборудованных посадочных мест в столовой соответствует количеству одновременно питающихся детей;
- 1.2. Продолжительность перерыва для приема пищи соответствует действующим санитарным нормам и правилам;
- 1.3. Имеются условия для соблюдения детьми правил личной гигиены;

1.4. Способ накрытия на столы: персонал пищеблока.

1.5. Температура горячих блюд на раздаче и на столе у обучающегося к моменту приема пищи: не оценивались.

Таблица 1

Общая площадь столовой (м ²)	Количество оборудованных посадочных мест	Площадь на посадочное место	Максимальное количество одновременно питающихся детей	Продолжительность перерыва для питания детей (в мин.)		Количество, функциональных умывальников перед столовой
				мин	макс	
45,1	40	1,13	25	20	20	2

Таблица 2

Наименование горячего блюда	Температура горячего блюда	
	На линии раздачи	На столе ребенка к моменту приема пищи
Не оценивались	Не оценивались	Не оценивались

1.6. Санитарное состояние столовой:

Обеденный зал площадью 45,1 м², рассчитан на 40 посадочных мест.

При входе в столовую установлено: 2 умывальные раковины для мытья рук, 1 электрополотенце и бумажные полотенца.

В горячем цехе установлены: 1 электрическая плита (по 4 конфорки); жарочный шкаф; электросковорода; 3 стола для готовой продукции; универсальный привод для готовой продукции; электрокотел для кипячения воды; мармит; стол для сырой продукции; 1 раковина для готовой продукции; пароконвектомат; 1 холодильник. В моечной столовой и кухонной посуды установлены: 3 моечные ванны для мытья столовой посуды; 2 моечные ванны для мытья стаканов; 2-х секционная ванна для мытья кухонной посуды. Имеется стеллаж для хранения столовой посуды. Для просушивания столовой посуды имеются сушилки.

В мясном цехе установлены: 3 производственных стола; электромясорубка для сырой продукции; 3 моечные ванны для обработки сырья; 1 холодильник; 1 морозильная камера.

В цехе для обработки овощей установлены: стол для обработки овощей; 2 моечные ванны для обработки овощей и фруктов; картофелеочистительная машина; овощерезка.

Складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано: стеллажами; 1 холодильником; 2 холодильных шкафа; приборами для измерения температуры воздуха и влажности.

Для соблюдения личной гигиены персоналом в каждом производственном помещении установлены раковины для мытья рук, с подводкой холодной и горячей воды.

Механической приточно-вытяжной вентиляцией оборудованы: производственные помещения, в которых осуществляется производство пищевой продукции; мойка кухонной и столовой посуды.

Технологическое оборудование размещено с учетом свободного доступа к нему для его обработки.

Пищеблок обеспечен подводкой холодной и горячей воды. Покрытие производственных столов допускает обработку и дезинфекцию.

Отделка стен и полов всех помещений пищеблока гладкая, без нарушений целостности, допускает уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2) Характеристика численности обучающихся и охват горячим бесплатным питанием 1-4 классов:

2.1. Количество детей обучающихся в 1-4 классах, в т.ч. в первую смену и во вторую смену, а также количество детей, имеющих сахарный диабет, целиакию, пищевую аллергию (Таблица 3).

Таблица 3

Количество школьников 1-4 кл. обучающихся очно		Количество школьников 1-4 кл. имеющих заболевания индивидуального подхода в организации питания		
в 1-ю смену	во 2-ю смену	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
25	-	-	-	-

2.2. Показатели охвата школьников горячим питанием. (Таблица 4)

Таблица 4

Количество школьников 1-4 кл. получающих питание		Количество школьников 1-4 кл. получающих бесплатные		Количество школьников 1-4 кл. имеющих заболевания индивидуального подхода в организации питания, получающих бесплатное питание		
завтраки	обеды	завтраки	обеды	сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия
25	25	25	4	-	-	-

2.3. Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия, (Таблица 5))

Таблица 5

Количество детей, официально отказавшихся от организованного бесплатного питания по причинам наличия заболевания			
сахарный диабет	целиакия	пищевая аллергия	иные причины*
-	-	-	-

3) Оценка меню:

3.1. В соответствии с договором на организацию питания № 01 от 09.01.2020 г. с ООО «Комбинат общественного питания» (п.5.2.2.) меню разрабатывается исполнителем (ООО «КОП»).

Представлено примерное циклическое меню для питания учащихся общеобразовательных школ, утвержденное директором ООО «Комбинат общественного питания» А.Н. Гончаровым, согласованное директором МАОУ "Пудинговская основная школа" Садловым Д.К., по возрастам для детей 7-10 лет, 11 лет и старше.

3.2. Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами – в питании используется соль йодированная, хлеб пшеничный, обогащенный Вэлтек-3.

3.3. Проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд.

3.4. Использование в меню премиксов – в питании детей образовательного учреждения не используются премиксы.

3.5. Характеристика расчетных количественных показателей, характеризующих меню - суммарная масса блюд за прием пищи (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), калорийность (минимальная и максимальная по дням цикла - отдельно по каждому приему пищи), средние показатели за цикл - удельный вес калорийности белка, жиров и углеводов, содержание витамина С (мг), В1 (мг), В2 (в мг), А (рег. экв.), кальция (мг), фосфор (мг), магний (мг), железо (мг), йод (мг), селен (мг) – Завтраки: Таблица 6, Таблица7; Обеды: Таблица 10, Таблица 11;

В представленном примером циклическом меню для питания учащихся общеобразовательных школ, утвержденном директором ООО «Комбинат общественного питания» А.Н. Гончаровым, согласованном Директором МАОУ "Пудинговская основная школа" Садловым Д.К. отсутствует информация о содержании витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.

3.6. Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

3.6.1. Результаты контрольного взвешивания порционных блюд: контрольное взвешивание не проводилось.

3.6.2. Результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамины, содержание йода в йодированной соли): В ходе проверки лабораторные исследования на пищеблоке не проводились.

3.7. Соблюдение принципов здорового питания (по данным накопительной ведомости) - среднее за цикл (расчетное) содержание за прием пищи соли, сахара, отсутствие в меню - кондитерских и выпечных изделий, колбасных изделий, запрещенных блюд и продуктов; наличие фруктов и овощей (Завтраки: Таблица 8, Таблица 9; Обеды: Таблица 12, Таблица 13) для детей с 6,5-11 лет / с 11 лет и старше;

Таблица 6

ЗАВТРАК							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р. экв.)
390/435	610/620	419/443	707/816	Оценить невозможно/Оценить невозможно	Оценить невозможно/Оценить невозможно	Оценить невозможно/Оценить невозможно	Оценить невозможно/Оценить невозможно

Таблица 7

ЗАВТРАК						
Содержание минеральных веществ						
кальций (мг)		фосфор(мг)		магний(мг)		железо(мг)
Оценить невозможно/Оценить невозможно	Оценить невозможно/Оценить невозможно	Оценить невозможно/Оценить невозможно	Оценить невозможно/Оценить невозможно	Оценить невозможно/Оценить невозможно	Оценить невозможно/Оценить невозможно	Оценить невозможно/Оценить невозможно

Таблица 8

ЗАВТРАК					
Содержание в среднем за прием пищи		Отсутствие в меню (отсутствует, отсутствует)			
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
Оценить невозможно	Оценить невозможно	Отсутствуют	Отсутствуют	имеется	Отсутствуют

Таблица 9

ЗАВТРАК	
Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдочу детям	
Овощей	Фруктов
Отсутствуют	1

Таблица 10

ОБЕД							
суммарная масса блюд (г.)		калорийность (ккал)		содержание витаминов			
мин.	макс.	мин.	макс.	С(мг)	В1(мг)	В2(мг)	А(р. экв.)
370/445	615/710	337/380	641/698	Оценить невозможно/Оценить невозможно	Оценить невозможно / Оценить невозможно	Оценить невозможно / Оценить невозможно	Оценить невозможно / Оценить невозможно

Таблица 11

ОБЕД**Содержание измерительных веществ**

кальций (мг)	фосфор(мг)	магний(мг)	железо(мг)	йод(мг)	селен(мг)
Оценить невозможно / Оценить невозможно	Оценить невозможно / Оценить невозможно	Оценить невозможно / Оценить невозможно	Оценить невозможно / Оценить невозможно	Оценить невозможно / Оценить невозможно	Оценить невозможно / Оценить невозможно

Таблица 12

ОБЕД

Содержание в среднем за прием пищи

Оценить невозможно	Оценить невозможно	Отсутствует в меню (отсутствует, нет)	Отсутствует в меню (отсутствует, нет)	Отсутствует в меню (отсутствует, нет)	Отсутствует в меню (отсутствует, нет)
соли (г)	сахара (г)	Кондитерские изделия	Выпечные изделия	Колбасные изделия	Запрещенные блюда и продукты
Оценить невозможно	Оценить невозможно	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют

Таблица 13

ОБЕД

Количество дней в 10-12-ти дневном меню, предусматривающих выдачу детям

Овощей	Фруктов
отсутствуют	отсутствуют

4. Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

4.1. Поставку продуктов организует ООО «Комбинат общественного питания».

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж, данные вносятся в соответствующий журнал. Организация бракеража поступающей продукции в рамках обследования не оценивалась.

4.2. Маркировка находящейся на хранении пищевой продукции и продовольственного сырья на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 не оценивалась.

4.3. Контроль ведения бракеража сырья (Таблица 14):

Таблица 14

Проводится ли входной контроль поступающего сырья на соответствие его контрактной документации (да/нет)	Замечания по результатам визуального контроля (ДА/НЕТ)						
	Были ли замечания к поступающему сырью (за посл.мес.)	Выявлены ли в ходе проверки замечания	Маркировке продукции	Сопроводительным документам	Условиям хранения	Срокам годности	Ведению бракеража сырья
Да	Не оценивалось	Не оценивалось	Не оценивалось	Не оценивалось	Не оценивалось	Не оценивалось	Не оценивалось

5. Приготовление блюд (Таблица 15, Таблица 16).

5.1. Объемно-планировочные решения помещений пищеблока предусматривают последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции;

5.2. Все установленное в производственных помещениях технологическое оборудование, инвентарь находится в исправном состоянии, представлен акт контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Технологическое оборудование и инвентарь в достаточном количестве, используется рационально для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд.

5.3. Технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами не оценивалась.

5.4. Режим обработки яиц не оценивался.

5.5. Технология обработки овощей и фруктов не оценивалась.

5.6. Санитарное состояние производственных помещений пищеблока не оценивалось.

5.7. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек, по органолептическим показателям. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции". Представлен Приказ № 78 от 01.09.2020 г. «Об утверждении бракеражной комиссии».

5.8. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи отбирается суточная проба приготовляемых блюд. Порядок отбора суточной пробы на соответствие санитарным правилам не оценивался.

Таблица 15

Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)				
Соблюдено ли точности	исправности технологического оборудования	исправности инвентаря	достаточности в количественном отношении оборудования для приготовления	технологии приготовления блюд

нет	нет	нет	нет	Не оценивалось
-----	-----	-----	-----	----------------

Таблица 16

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Режиму обработки яиц</i>	<i>Режиму обработки овощей и фруктов</i>	<i>Санитарному состоянию помещений</i>	<i>Работе бракеражной комиссии</i>	<i>Наличию санитарных проб и условий хранения</i>
нет	Не оценивалось	нет	нет	Не оценивалось

6. Прочие вопросы, характеризующие организацию питания (Таблица 17, Таблица 18);

6.1. Условия обработки кухонной и столовой посуды соблюдаются. В моечной столовой и кухонной посуды установлены: 3 моечные ванны для мытья столовой посуды; 2 моечные ванны для мытья стаканов; 2-х секционная ванна для мытья кухонной посуды. Имеется стеллаж для хранения столовой посуды. Для просушивания столовой посуды имеются сушилки.

6.2. Режим мытья кухонной и столовой посуды не оценивался.

6.3. Обеспечение персонала пищеблока специальной одеждой не оценивалось.

6.4. Условия для соблюдения правил личной гигиены персоналом имеются. В каждом производственном помещении имеется раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

6.5. Соблюдение персоналом пищеблока правил личной гигиены не оценивалось.

6.6. Порядок заполнения журнала «Здоровье» не оценивался.

6.7. Прохождение персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенической подготовки и аттестации не оценивались.

6.8. Наличие запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств не оценивались.

6.9. Имеется информационный стенд об организации питания, размещен на 1 этаже образовательного учреждения. На информационном стенде размещена информация, содержащая рекомендации по организации здорового питания, профилактике заболевания, примерное 10-ти дневное меню. В обеденном зале размещено меню на день с указанием приема пищи, наименования блюд, массы порции.

Таблица 17

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>условиям обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>режиму обработки кухонной и столовой посуды</i>	<i>обеспеченности персонала спец. одеждой</i>	<i>соблюдению персоналом правил личной гигиены</i>	<i>заполнению журнала «Здоровье»</i>
нет	Не оценивалось	Не оценивалось	Не оценивалось	Не оценивалось

Таблица 18

<i>Были ли выявлены в ходе проверки замечания к (ДА/НЕТ)</i>				
<i>Полноте прохождения медицинских осмотров персоналом</i>	<i>Наличию необходимых справок у персонала</i>	<i>Своевременности прохождения ГВиО</i>	<i>Запасу столовой посуды, моющих и дез. средств</i>	<i>Наличию информационного стенда</i>
Не оценивалось	Не оценивалось	Не оценивалось	Не оценивалось	нет

6.10. Результаты родительского (общественного контроля): Организован общественный контроль за организацией питания. Создается комиссия в составе: Представителя администрации ОО – председатель комиссии, Представитель коллектива ОО – член комиссии, представитель родительского комитета – член комиссии. Комиссия организует и проводит проверку 1 раз в месяц в соответствии с Программой по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся, утв. Директором МАОУ "Пудлинговская основная школа" Садьяковым Д.К. 26.11.2019 г. Представлено Положение об общественной комиссии по осуществлению контроля питания обучающихся в общеобразовательном учреждении, утв. Директором МАОУ "Пудлинговская основная школа" Садьяковым Д.К. 26.11.2020 г. Представлен Акт проверки организации питания в столовой МАОУ "Пудлинговская основная школа" за ноябрь 2020 г., согласно которому замечания к организации питания не выявлены.

Не осуществляется проведение замеров %-пищи не съеденной обучающимися в ходе общественного контроля.

6.11. Расчет % пищи, не съеденной обучающимися (Таблица 19, Таблица 20)

Таблица 19

% пищи, не съеденной обучающимися в завтрак		По результатам выполняемой проверки
По результатам родительского контроля		
мин	макс	
-	-	Не оценивался

Таблица 20

% пищи, не съеденной обучающимися в обед		По результатам выполняемой проверки
По результатам родительского контроля		
мин	макс	
-	-	Не оценивался

Организация противоэпидемических мероприятий по профилактике COVID-19

В общеобразовательной организации проводятся следующие противоэпидемические мероприятия:

- ограничение доступа в организацию лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ,

связанных с производственными процессами ремонт и обслуживание технологического оборудования.

Проведение дежурным администратором и дежурным учителем с привлечением медицинского работника ежедневных «внутренних фильтров» с обязательной термометрией, с использованием бесконтактных термометров, с целью выявления и недопущения в организацию учеников, сотрудников с признаками респираторных заболеваний при входе в здание, представлен журнал термометрии учащихся, сотрудников.

В рамках профилактических мер по предотвращению завоза инфекции в организацию руководителем осуществляются следующие меры:

- проводится уточнение состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

- в общеобразовательной организации имеются антисептические средства для рук при входах в здание, при входе в столовую, в туалетах для учеников и сотрудников.

- в учебных помещениях проводится дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 часа всех контактных поверхностей. Представлен журнал дезинфекции контактных поверхностей и уборки помещений.

- дезинфицирующие средства используются не в соответствии с инструкцией производителя, в концентрациях для вирулентных инфекций. Имеются разработанные инструкции по разведению дезинфицирующих средств.

В рамках проверки были проведены лабораторные исследования: дезинфицирующее средство в санитарно-бытовых помещениях (рабочий раствор 0,06 % «Ника-хлор люкс») - исследованная проба соответствует требованиям инструкции № 29, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний № 6278 от 14.12.2020 г., выданным ИЛЦ филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимске, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах», аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.

- проветривание учебных кабинетов проводится после каждого урока, что подтверждается копией журнала контроля проветривания.

- генеральная уборка помещений в общеобразовательной организации проводится 1 раз в неделю.

Представлены распорядительные документы, регламентирующие проведение противоэпидемических мероприятий: приказы о назначении ответственных лиц в учреждении по соблюдению и обеспечению контроля за противоэпидемическим режимом по COVID-19, проведена корректировка должностных инструкций сотрудников с утверждением дополнительных обязанностей по соблюдению и обеспечению контроля за противоэпидемическим режимом по COVID-19; приказы о режиме работы ОО; План профилактических мероприятий в условиях распространения коронавирусной инфекции; приказ об утверждении журнала регистрации показаний термометрии от 37,1 °C и выше;

В учреждении разработан алгоритм действий (проведения противоэпидемических мероприятий) при выявлении случая лабораторного подтверждения COVID-19 среди сотрудников и детей.

- в общеобразовательной организации проводится регулярное обеззараживание воздуха с использованием специального оборудования, представлены журналы учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовых бактерицидных установок.

В учреждении имеется информация по расчетам потребности ОУ в средствах индивидуальной защиты и дезинфицирующих средствах. Обеспечен не менее чем пятидневный запас средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски), перчаток, антисептиков, дезинфицирующих средств. Обеспечена выдача достаточного количества средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, защитные экраны) работникам, представлен журнал регистрации выдачи СИЗ работникам.

В рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), сокращения контактов между сотрудниками для ограничения воздушно-капельного и контактного механизмов передачи инфекции в организациях работодателями организованы следующие мероприятия:

- разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах.

- ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерывов на отдых.

- внедрено преимущественно электронное взаимодействие, а также использование телефонной связи для передачи информации.

- прекращение проведения любых массовых мероприятий в организации, запрет участия работников в мероприятиях других коллективов.

- организовано централизованное питание в столовой в строго определенное время по утвержденному графику.

- в местах общего пользования оборудованы умывальники для мытья рук с мылом и дозаторами для антисептиков.

- проведение ежедневной влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Представлен журнал дезинфекции контактных поверхностей и уборки помещений.

- в помещениях с постоянным нахождением работников применяются бактерицидные облучатели воздуха рециркуляторного типа, представлен журнал учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовой бактерицидной установки.

- осуществляется регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений.

Проводятся другие организационные мероприятия по предотвращению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19):

- работники проинформированы о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета, перед каждым приемом пищи, представлен журнал инструктажей сотрудников по вопросам предупреждения распространения НКВИ.

- сотрудники не направляются в командировки.
- имеются сотрудники – лица из группы риска (старше 65 лет), отсутствуют.
- в течение рабочего дня организованы осмотры работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией.

Проводится иммунизация против гриппа в эпидемический сезон 2020-2021 учебного года сотрудникам и учащимся.

Организация производственного контроля

Представлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий за организацией питания, условиями обучения детей, условиями труда работающих, утвержденная руководителем учреждения.

Нарушения требований ИД не установлено

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


Инициалы проверяющего

Инициалы, фамилия и инициалы представителя ЮЛ, ИП, или индивидуального предпринимателя

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

Инициалы проверяющего

Инициалы, фамилия и инициалы представителя ЮЛ, ИП, или индивидуального предпринимателя

Прилагаемые документы

- протокол лабораторных испытаний № 6278 от 14.12.2020 г., выданный ИЛЦ фискала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Красноуфимск, Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.512441 дата внесения в реестр аккредитованных лиц 27.02.2015 г.
- акт отбора проб № 682/1 от 14.12.2020 г.

Акт отбора проб (образцов) продукции, продукции (товаров) производится в соответствии с требованиями (стандартами), стандартами, техническими условиями, условиями договора поставки, но не исключает ответственность за соответствие продукции, услуг и работности или их качества, связанной с требованиями проверки.

Подпись лица, проводивших проверку:

специалист-эксперт Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора по Свердловской
области в городе Красноуфимск,
Красноуфимском, Ачитском и Артинском
районах


Инициалы

Кривошеина Татьяна Юрьевна

Инициалы

ФИО

С актом проверки ознакомлен(а), копия акта об всеми приложениями получил(а):

Директор САДЫКОВ ДИЛЬШОД КАСЫМЖАНОВИЧ

ФИО, должность проверяемого лица (лиц), инициалы (инициалы) лица (лиц), индивидуального предпринимателя ЮЛ, ИП, или индивидуального предпринимателя

2020 г.

Инициалы

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

Инициалы, фамилия и инициалы представителя ЮЛ, ИП, или индивидуального предпринимателя