



**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Владимирской области
(Управление Роспотребнадзора по Владимирской области)**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Владимирской области в
Вязниковском и Гороховецком районах
2-64-69

Фактический адрес: 601443, Владимирская область, г. Вязники, ул. Ленина, д. 30
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

Владимирская область,
г.Вязники, ул.Стахановская д.23
(место составления акта)

“ 25 ” февраля 20 20 г.
(дата составления акта)
13 часов
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 49-2

По адресу/адресам: Владимирская область, г. Вязники, ул. Стахановская д.23
(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения (приказа) Руководителя (заместителя) Управления
Роспотребнадзора по Владимирской области о проведении проверки № 49-2 от 09.01.2020г.
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

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

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя
общеобразовательная школа №9 имени А.И.Фатьянова »

(наименование юридического лица, фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии)
индивидуального предпринимателя)

Дата и время проведения проверки:

Здание по адресу: Владимирская область, г.Вязники, ул.Стахановская, д.23 (корпус №1)

«06» февраля 2020г. с 09 час. 30 мин. до 10 час.30 мин. Продолжительность – 1 ч

«10» февраля 2020г. с 9 час. 30 мин. до 11 час.30 мин. Продолжительность – 2 ч

«20» февраля 2020г. с 9час.30мин. до 11час.30мин. Продолжительность – 2 часа

Здание по адресу: Владимирская область, г.Вязники, ул.Владимирская, д.5 (корпус №2)

«05» февраля 2020г. с 09 час. 30 мин. до 10 час.30 мин. Продолжительность – 1 ч

«11» февраля 2020г. с 9 час. 30 мин. до 11 час.30 мин. Продолжительность – 2 ч

Здание по адресу: Владимирская область, г.Вязники, ул.Свердлова, д.15 (корпус №3)

«07» февраля 2020г. с 09 час. 30 мин. до 10 час.30 мин. Продолжительность – 1 ч

«13» февраля 2020г. с 9 час. 30 мин. до 11 час.30 мин. Продолжительность – 2 ч

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 12 рабочих дней (11 часов)

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Владимирской области в Вязниковском и Гороховецком районах

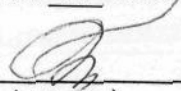
(наименование органа государственного контроля (надзора) или органа муниципального контроля)

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы), копию распоряжения/приказа о проведении проверки получил: (заполняется при проведении выездной проверки)

“ 05 ” 02 2020 г. в 09 час. 30 мин.

О.Н.Балюк

(Фамилия, инициалы)


(подпись)

(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), проводившее проверку: главный специалист-эксперт ТО в Вязниковском и Гороховецком районах Константинова Людмила Александровна.

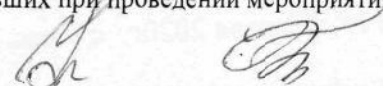
Привлечены к проверке: Кондрашин Сергей Валентинович – и.о. главного врача ФФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Владимирской области» в Вязниковском и Гороховецком районах., Камбулова Алевтина Ивановна – помощник врача по о. гигиене ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Владимирской области в Вязниковском и Гороховецком районах, Тарасова Елена Владимировна – химик-эксперт.

Аттестат аккредитации испытательной лаборатории (центра) № RA.RU.21B004, выдан 08.08.2016. Аттестат аккредитации № RA.RU.710060, выдан Федеральной службой по аккредитации 24.06.2015

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке экспертов, экспертных организаций указываются фамилии, имена, отчества (последнее – при наличии), должности экспертов и/или наименования экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор Балюк Ольга Николаевна, заместитель директора по АХЧ СОШ №9 Вуколова Наталья Анатольевна, повар Ляпкина Зоя Ивановна, кухонный рабочий Фокина Евгения Владимировна

(фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)



В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

С 07.11.2015г решением Администрации МО Вязниковский район (Постановление главы местной администрации от 05.08.2015 №862) проведена реорганизация, в результате которой МБОУ «ООШ №11», МБОУ «СОШ №5», МБОУ «СОШ» №9 объединены в одно юридическое лицо МБОУ «СОШ №9», включающее в себя 3 здания, по адресам:

-г. Вязники, ул. Стахановская, д.23 (корпус №1);

-г. Вязники, ул. Владимирская, д.5 (корпус №2);

-г. Вязники, ул. Свердлова, д.15 (корпус №3).

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №9 имени А.И.Фатьянова"(корпус №1) построена и введена в эксплуатацию 1 сентября 1982 года.

Учебные занятия организованы в трех корпусах. Школа работает в две смены. Всего обучается 1311 человек. В 1 корпусе – 836 человек, во 2 корпусе – 394 человека, в 3 корпусе – 81 человек. Превышения проектной мощности нет.

Обучающихся 1 ступени -544 человека.

1-4 классы - пятидневная учебная неделя

с 5 по 11 кл. - шестидневная учебная неделя

с 8.30 - 14.15 - учебный процесс

с 15.00 - 19.00 - дополнительное образование

Продолжительность уроков 40 минут.

Лицензия на осуществление образовательной деятельности имеется №4519 от 22.05.2019 года, Выдана департаментом образования Владимирской области.

МБОУ «СОШ» №9

корпус №1 по адресу: г.Вязники, ул.Стахановская, д.23.

В ходе проверки установлено:

Здание, площадью 6104,4 кв.м. расположено в зоне жилой застройки, на самостоятельном земельном участке, площадью 0,5 га. Земельный участок состоит из спортивной зоны с баскетбольной площадкой, волейбольной площадкой, футбольным полем, площадкой для спортивных игр, сектора для прыжков в длину. Участок озеленен, имеет ограждение по всему периметру. Подъездные пути – в удовлетворительном состоянии. Согласно договору с ООО «ЭксГрад» школа пользуется мусоросборниками, расположенными в непосредственной близости от школы.

Здание школы 3-этажное. Проектная мощность – 1200 человек. Количество обучающихся – 836 человек. Гардероб, отдельный для начальных классов и старших классов, расположен на первом этаже.

Водоснабжение, в том числе горячее, канализация, отопление – центральные – от городских сетей. Согласно экспертному заключению ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах №80 от 17.02.2020 года и протоколу лабораторных исследований № Вяз 335 от 10.02.2020 года проба водопроводной воды, отобранная на пищеблоке, соответствует санитарным требованиям по микробиологическим и санитарно – химическим показателям.

Большинство кабинетов оборудованы подводкой проточной воды (кабинеты начальных классов, кабинеты химии, физики, рисования, мастерские, кабинет домоводства).

Отопительные приборы – чугунные радиаторы. Согласно экспертному заключению ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах №80 от 17.02.2020 года и протоколу лабораторных исследований № Вяз 366 от 10.02.2020 года параметры микроклимата в помещениях (температура воздуха, влажность, скорость движения воздуха) соответствуют требованиям.

Все учебные помещения имеют естественное освещение, а также – искусственное – люминесцентное. В большинстве кабинетов окна оборудованы светозащитными устройствами – жалюзи.

17.02.2020 года в 11 часов, согласно экспертному заключению ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах №80 от 17.02.2020года и протоколу лабораторных исследований № Вяз 365 от 10.02.2020года уровни искусственной освещенности в учебных кабинетах соответствуют санитарным требованиям. В ходе проверки проводились отбор проб воздуха закрытых помещений (кабинет информатики и кабинет № 35) для измерения концентраций формальдегида и фенола (гидроксibenзола). Согласно экспертному заключению №80 от 17.02.2020года и протоколу лабораторных исследований № Вяз 368 от 12.02.2020года концентрация формальдегида и фенола (гидроксibenзола) во всех измеренных точках не превышает ПДК загрязняющих веществ в атмосферном воздухе».

Питьевой режим организован. Имеется питьевой фонтан в помещении столовой. Кроме того, в кабинетах для начальных классов используется бутилированная вода, расфасованная в емкости, одноразовыми стаканчиками обеспечены.

Имеется следующий набор помещений: учебные кабинеты - 30, лаборатории - 2, спортивный зал, с раздевальными для девочек и мальчиков, мастерские для трудового обучения, кабинет технологии, рекреации, медицинский блок, пищеблок, актовый зал, санитарные помещения.

Учебные кабинеты для начальных классов выделены в отдельный блок. Ученическая мебель соответствует санитарным требованиям, подобрана по росту-возрастным показателям, замаркирована. Учебные доски зеленого цвета, оборудованы подсветкой.

В кабинете химии имеются 2 вытяжных шкафа – в самом кабинете, а также – в лаборантской.

Кабинет информатики оборудован в соответствии с проектом. В ходе проверки проводились измерения уровней напряженности электро-магнитных полей в кабинете информатики, а также в других кабинетах. Согласно экспертному заключению ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах №80 от 17.02.2020года и протоколу лабораторных исследований № Вяз 367 от 10.02.2020года напряженность электро-магнитных полей от ПЭВМ не превышает допустимые пределы и соответствует санитарным требованиям. Спортивный зал находится на 2 этаже. При спортивном зале имеются раздевальные для мальчиков и девочек с оборудованными душевыми помещениями. Мастерские трудового обучения размещены на первом этаже.

Механическая вытяжная вентиляция оборудована. Защитные средства (халаты, очки) имеются.

Кабинет технологии оборудован столами для черчения выкроек, и раскроя, швейными машинами. Обеспечено левостороннее естественное освещение. 10.02.2020года в 11 часов установлено: В части кабинетов (№17 – история, №31 – информатика, №36 – физика) стулья имеют тканевое негигиеническое покрытие, отдельные рабочие места пользователей ПЭВМ не оборудованы стульями с подъемно-поворотным механизмом, что является нарушением ст.24 Федерального Закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», пунктов 9.6, 9.7. СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.05.2010 года. (п.9.7. Поверхность сиденья, спинки и других элементов стула (кресла) должна быть полумягкой, с нескользящим, слабо электризующимся и воздухопроницаемым покрытием, обеспечивающим легкую очистку от загрязнений, п. 9.6. Конструкция рабочего стула (кресла) должна обеспечивать поддержание рациональной рабочей позы при работе на ПЭВМ, позволять изменять позу с целью снижения статического напряжения мышц шейно-плечевой области и спины для предупреждения развития утомления. Тип рабочего стула (кресла) следует выбирать с учетом роста пользователя, характера и продолжительности работы с ПЭВМ.

Рабочий стул (кресло) должен быть подъемно-поворотным, регулируемым по высоте и углам наклона сиденья и спинки, а также расстоянию спинки от переднего края сиденья, при этом регулировка каждого параметра должна быть независимой, легко осуществляемой и иметь надежную фиксацию).

Внутренняя отделка большинства кабинетов (покраска, побелка, линолеум) позволяет проводить уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств и соответствует санитарным требованиям. Однако, 10.02.2020года в 11 часов в кабинете музыки стены отделаны бумажными обоями, в кабинете географии – деревянными панелями,

окрашенными лаком, что затрудняет проведение уборки стен влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств, что является нарушением ст.24 Федерального Закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.4.28. СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010года. №189 Ответственным за данные нарушения является заместитель директора Вуколова Н.А. Санитарно-гигиеническое состояние помещений удовлетворительное. Уборка проводится своевременно, качественно. Имеются переносные бактерицидные рециркуляторы, которые используются для дезинфекции воздуха в учебных классах.

Расписание уроков имеется, не согласовано с ТО. 11.02.2020года в 11 часов 30 минут установлено: при составлении расписания не всегда учитывается шкала трудности учебных предметов и ход дневной умственной работоспособности обучающихся, так математика в начальных классах проводится 1 уроком (8 баллов по шкале трудности – наиболее трудный предмет в начальных классах) –

в 1а, 1в, 1е, 2д, 4е классах в понедельник,

в 1б, 1д, 3в, 4д, 4ж классах во вторник,

в 1а, 1б, 1в, 1е, 2д, 4а, 4г классах в среду,

в 1а, 1г, 3б, 3в, 4д, 4е классах в четверг,

в 1б классе в пятницу, что является нарушением п.10.7, приложение 3, таблица 1 СанПиН

2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010года. №189 и статьи 28 Федерального Закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

(п.10.7. Расписание уроков составляют с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов (приложение 3 настоящих санитарных правил)

Приложение 3 - в расписании уроков для обучающихся I степени обучения образования основные предметы должны проводиться на 2 - 3-х уроках, а для обучающихся II и III степени образования - на 2, 3, 4 уроках). Ответственным за данное нарушения является директор школы.

Медицинский блок состоит из процедурного кабинета и кабинета приема. Водоснабжение, в том числе горячее, канализация – центральные. Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды установлены. Внутренняя отделка помещений (покраска масляной краской, побелка, линолеум) позволяет проводить уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Санитарный узел находится в непосредственной близости от медицинского кабинета.

В кабинете приема установлен рабочий стол, кушетка, ростомер, весы, таблицы Сивцева для определения остроты зрения, шкаф для документов.

В процедурном кабинете установлены кушетка, процедурный столик, шкаф с препаратами для оказания первой медицинской помощи, холодильник для хранения вакцин, оснащенный 2 термометрами, имеется журнал регистрации температуры, имеется термоконтейнер с хладоэлементами для транспортировки вакцин. Установлен бактерицидный облучатель.

Для обработки одноразового инвентаря, а также, использованного медицинского инвентаря имеются замаркированные емкости. Санитарной одеждой (халаты, шапочки, перчатки) обеспечены, отдельный замаркированный столик для вакцинации имеется. Аптечка-АнтиВич имеется.

Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены. Уборочный инвентарь имеется, используется по назначению. Имеется санитарно – эпидемиологическое заключение на медицинскую деятельность. Лицензии на оказание медицинской деятельности имеется.

Организация питания

Пищевая блок представляет собой организацию, работающую на продовольственном сырье. Состоит из складского помещения, заготовочного цеха, горячего цеха, моечной кухонной и столовой

посуды, обеденного зала. Продукты доставляются централизованно с наличием всей сопроводительной документации. Продуктов с истекшим сроком годности, без сопроводительной документации не выявлено

Бракеражные журналы, журнал здоровья ведутся.

Примерное двенадцатидневное меню имеется, разработано Управлением образования. Также, разрабатывается фактическое недельное меню. 10.02.2020г. в 11 часов 00, в нарушении п.б.б., 6.9., приложения 3 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ №45 от 23.07.2008г., в фактическом меню масса большинства порционных блюд в обед меньше рекомендуемых, кроме того масса порционных блюд не дифференцирована по возрастным группам обучающихся с 7 до 11 лет и с 12 до 18 лет. Так, в представленном фактическом меню с 03 по 08 февраля 2020года на обед в понедельник и субботу колбаса имеет выход 50 г. для обеих групп обучающихся, на обед во вторник котлета из рыбы «Бужок» имеет выход 50 г. для обеих групп обучающихся. При рекомендуемой массе порционного мяса, котлеты – 80-120г. для детей с 7 до 11 лет, и - 100-120 г. для детей с 11 до 17 лет. Фактическое меню не соответствует примерному. Технологические карты имеются. Суточная проба готовой продукции оставлена в полном объеме. По информации, полученной от Управления образования МО «Вязниковский район, питание детей в общеобразовательных организациях осуществляется согласно Постановления Главы администрации Вязниковского района № 69 от 27.01.2017года «О внесении изменений в приложение к постановлению администрации района от 14.01.2016года №7 «Об организации питания в общеобразовательных учреждениях Вязниковского района», в котором определена стоимость завтраков и обедов на одного обучающегося на один учебный день.

Определенная указанным выше Постановлением стоимость питания не позволяет обеспечить качественную и количественную структуру питания обучающихся в соответствии с требованиями санитарного законодательства. В адрес администрации МО Вязниковский район направлена информация о выявленных нарушениях при организации питания, в том числе о несоответствии требованиям норм питания в общеобразовательных организациях Вязниковского района, а также о необходимости принятия мер по улучшению качественной и количественной структуры питания обучающихся общеобразовательных организаций

Электрооборудование - в рабочем режиме. Имеется две электроплиты. Холодооборудование – 4 единицы, исправно. Ко всем производственным и моечным раковинам оборудована подводка холодной и горячей проточной воды от электроводонагревателей. Моющими средствами обеспечены. Инструкции по их использованию имеются.

В ходе проверки проводился отбор и исследование проб пищевых продуктов и смывов по микробиологическим и санитарно – химическим показателям.

Согласно экспертному заключению ФФБУЗ «ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах» № 89 от 17.02.2020года все пробы готовой продукции, отобранные соответствуют санитарным требованиям.

корпус №2 г. Вязники, ул. Владимирская, д.5

Учреждение расположено в зоне жилой застройки, на самостоятельном земельном участке, площадью 1,5 га. Земельный участок состоит из спортивной зоны с баскетбольной площадкой, волейбольной площадкой, футбольным полем, площадкой для спортивных игр, сектора для прыжков в длину. Участок озеленен, имеется ограждение. Подъездные пути – в удовлетворительном состоянии. Согласно договору с ООО «ЭкоГрад» на территории школы установлен мусоросборник. Вывоз ТБО осуществляется своевременно.

Здание 2 этажное, площадью 2835,1кв.м. Количество обучающихся – 394 Проектная мощность – 400 человек.

Водоснабжение, система канализации, отопление – центральные. Горячее водоснабжение от электроводонагревателей. Согласно экспертному заключению № 75 от 14.02.2020г. и протоколу лабораторных исследований 327 от 10.02.2020года проба водопроводной воды из водопроводного крана пищеблока соответствует требованиям. Большинство кабинетов

оборудованы подводкой проточной воды (кабинеты начальных классов, кабинеты химии, физики). Отопительные приборы – чугунные радиаторы, стальные регистры, закрытые решетками. Согласно экспертному заключению № 75 от 14.02.2020г. и протоколу измерения параметров микроклимата № 331 от 11.02.2020года параметры микроклимата в учебных кабинетах и мастерских соответствуют санитарным требованиям. Все учебные помещения имеют естественное освещение, а также – искусственное – люминесцентное. Согласно экспертному заключению 75 от 14.02.2020г. и протоколу измерения № 330 от 11.02.2020года уровни искусственной освещенности в учебных кабинетах соответствуют санитарным требованиям.

Питьевой режим организован с использованием установки с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости. Одноразовыми стаканчиками обеспечены в достаточном количестве.

Гардероб расположен на первом этаже.

В школе имеется следующий набор помещений: учебные кабинеты, лаборантские, спортивный зал, раздевалными для девочек и мальчиков, мастерские для трудового обучения, рекреации, пищеблок, санитарные помещения.

Учебные кабинеты для начальных классов выделены в отдельный блок.

Внутренняя отделка (покраска, побелка, линолеум) позволяет проводить уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств и соответствует санитарным требованиям. Санитарно-гигиеническое состояние помещений удовлетворительное. Уборка проводится своевременно, качественно.

Учебные доски - зеленого цвета. Над учебными досками оборудована подсветка.

В кабинете химии имеется вытяжной шкаф – в лаборантской. Кабинет информатики имеется.

Спортивный зал находится на 1 этаже. В ходе проверки проводились измерения уровней напряженности электро-магнитных полей в кабинете информатики, а также в других кабинетах.

Согласно экспертному заключению ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах №75 от 14.02.2020года и протоколу лабораторных исследований № Вяз 332 от 11.02.2020года напряженность электро-магнитных полей от ПЭВМ не превышает допустимые пределы и соответствует санитарным требованиям

Мастерские трудового обучения размещены на первом этаже. Санитарные узлы – в удовлетворительном состоянии.

Медицинский осмотр персоналом пройден, санитарно-гигиеническое обучение пройдено.

Организация питания.

Пищеблок представляет собой организацию, работающую на продовольственном сырье. Состоит из складского помещения, заготовочного цеха, горячего цеха, моечной кухонной и столовой посуды, обеденного зала.

Электрооборудование - в рабочем режиме. Имеются две электроплиты. Холодооборудование – 4 единицы, исправно. Ко всем производственным и моечным раковинам оборудована подводка холодной проточной воды. Также, установлены электроводонагреватели. Мытье кухонной и столовой посуды осуществляется в соответствии с санитарными требованиями. Продуктов с истекшим сроком годности не выявлено.

Продукты доставляются централизованно с наличием всей сопроводительной документации. Бракеражные журналы, журнал здоровья ведутся. Примерное десятидневное меню имеется, разработано МУ «Комбинат питания». Также, МУ «Комбинат питания» разрабатывается фактическое недельное меню. Фактическое меню не соответствует примерному.

Технологические карты имеются.

14.02.2020 года в 14 часов, в нарушении статьи 17, Федерального Закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.5.11, 5.12 СанПиН 2.4.5.24-09-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования, утв. Постановлением Главного государственного врача РФ №45 от 23.07.2008года, в смывах с чистого оборудования и инвентаря выделены БГКП в 2случаях из 10 (в пробах «стаканы чистые» и «столовые ложки рассыпью на подносе») что свидетельствует о нарушении режимов мытья посуды и инвентаря и хранения столовых приборов (п. 5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной

водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

п.5.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу).

Ответственной за данное нарушение является кухонный рабочий Фокина Евгения Владимировна.

Суточная проба готовой продукции оставлена в полном объеме.

Производился отбор и лабораторное исследование проб готовых блюд на микробиологические, санитарно - химические исследования, воды на микробиологические, санитарно - химические исследования. Все пробы соответствуют требованиям.

-корпус №3 г.Вязники, ул.Свердлова, д.15 .

Здание, площадью 1803,8 кв.м. расположено в зоне жилой застройки, на самостоятельном земельном участке, площадью 0,75 га. Земельный участок состоит из спортивной зоны с баскетбольной площадкой, волейбольной площадкой, футбольным полем, площадкой для спортивных игр, сектора для прыжков в длину. Участок озеленен, имеется ограждение.

Подъездные пути – в удовлетворительном состоянии. Согласно договору с ООО «Биотехнологии» на территории школы установлен мусоросборник. Вывоз ТБО осуществляется своевременно.

Количество обучающихся – 81 человек Проектная мощность – 300 человек.

Водоснабжение, система канализации – центральные. Отопление – от собственной газовой котельной Горячее водоснабжение от электроводонагревателей. Согласно экспертному заключению № 77 от 14.02.2020г. и протоколу лабораторных исследований 356 от 12.02.2020года проба водопроводной воды из водопроводного крана пищеблока соответствует требованиям. Отдельные кабинеты оборудованы подводкой проточной воды (кабинеты кабинеты химии, физики). Отопительные приборы – чугунные радиаторы, стальные регистры, закрытые решетками. Согласно экспертному заключению № 77 от 14.02.2020г. и протоколу измерения параметров микроклимата № 377 от 12.02.2020года параметры микроклимата в учебных кабинетах и мастерских соответствуют санитарным требованиям. Все учебные помещения имеют естественное освещение, а также – искусственное – люминесцентное. Согласно экспертному заключению 77 от 14.02.2020г. и протоколу измерения № 376 от 12.02.2020года уровни искусственной освещенности в учебных кабинетах соответствуют санитарным требованиям.

Питьевой режим организован с использованием установки с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости. Одноразовыми стаканчиками обеспечены в достаточном количестве.

Гардероб расположен на первом этаже.

В школе имеется следующий набор помещений: учебные кабинеты, лаборантские, спортивный зал, с раздевальными для девочек и мальчиков, мастерские для трудового обучения, рекреации, пищеблок, санитарные помещения.

Учебные кабинеты для начальных классов выделены в отдельный блок.

Внутренняя отделка (покраска, побелка, линолеум) позволяет проводить уборку влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств и соответствует санитарным требованиям. Санитарно- гигиеническое состояние помещений удовлетворительное. Уборка проводится своевременно, качественно.

Учебные доски - зеленого цвета. Над учебными досками оборудована подсветка.

В кабинете химии имеется вытяжной шкаф – в лаборантской. Кабинет информатики имеется. В ходе проверки проводились измерения уровней напряженности электро-магнитных полей в

кабинете информатики, а также в других кабинетах. Согласно экспертному заключению ФФБУЗ

Медицинский осмотр персоналом пройден, санитарно-гигиеническое обучение пройдено.

Организация питания.

Пищеблок представляет собой организацию, работающую на продовольственном сырье. Состоит из складского помещения, заготовочного цеха, горячего цеха, моечной кухонной и столовой посуды, обеденного зала.

Электрооборудование - в рабочем режиме. Имеются две электроплиты. Холодобоорудование - 4 единицы, исправно. Ко всем производственным и моечным раковинам оборудована подводка холодной проточной воды. Также, установлены электроводонагреватели. Мытье кухонной и столовой посуды осуществляется в соответствии с санитарными требованиями. Продуктов с истекшим сроком годности не выявлено.

Продукты доставляются централизованно с наличием всей сопроводительной документации. Бракеражные журналы, журнал здоровья ведутся. Примерное десятидневное меню имеется, разработано МУ «Комбинат питания». Также, МУ «Комбинат питания» разрабатывается фактическое недельное меню. Фактическое меню не соответствует примерному.

Технологические карты имеются.

14.02.2020 года в 15 часов, в нарушении статьи 17, Федерального Закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.6.11. СанПиН 2.4.5.24-09-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования, утв. Постановлением Главного государственного врача РФ №45 от 23.07.2008года, в пробе кулинарного изделия «картофельное пюре, согласно экспертному заключению № 77 от 14.02.2020г. и протоколу лабораторных исследований № Вяз 361 от 13.02.2020года, обнаружены БГКП (в норме не допускается), КМАФАнМ - более 300×10^2 (при гигиеническом нормативе не более 1×10^2), что свидетельствует о нарушении технологического процесса приготовления блюд.

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

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность. Ответственным за данное нарушение является повар Ляпкова Зоя Ивановна.

Суточная проба готовой продукции оставлена в полном объеме.

В ходе проверки производился отбор и лабораторные исследования проб пищевых продуктов, в том числе молочных продуктов, на микробиологические, санитарно - химические исследования. Согласно экспертным заключениям ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах №73 от вх. 11.02.2020года, № 76 от вх. 14.02.2020года, молочная продукция, произведенная индивидуальным предпринимателем Керимхановым Нариманом Керимхановичем, на производстве по адресу: Владимирская область, г.Вязники, ул.Сенькова, д.36, ИНН 330301811017 ОГРН_315333200006328, и поставленная в МБОУ «СОШ №9 им. А.И.Фатьянова», не соответствует требованиям п.8. ТР ТС 033/2011 «О безопасности молока и молочной продукции».

А именно:

-согласно экспертному заключению ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах №73 от вх. 11.02.2020года проба «масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское», м.д.ж. 72, 5%, высший сорт, ГОСТ 32261-2013, масса 200г, дата изготовления 26.01.2020года, не соответствует требованиям ТР ТС 033/2011 по микробиологическим показателям (обнаружены БГКП, при гигиеническом нормативе «не допускается»);

-согласно экспертному заключению ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах №76 от вх. 14.02.2020года проба «масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское», м.д.ж. 72, 5%, высший сорт, ГОСТ 32261-2013, масса 200г, дата изготовления 06.02.2020года, не соответствует требованиям ТР ТС 033/2011 по микробиологическим показателям (обнаружены БГКП, при гигиеническом нормативе «не допускается»).

Согласно экспертному заключению ФФБУЗ ЦГиЭ в Вязниковском и Гороховецком районах № от 17.02.2020года, проба «творог м.д.ж.9 % массой 200 г, ГОСТ 31453-2013, дата изготовления 10.02.2020года, произведенная индивидуальным предпринимателем Керимхановым Джафером Сеферовичем, ИНН 333800103505, ОГРН 319332800039511 , на производстве по адресу: Владимирская область, г.Вязники, ул.Сенькова, д.36, и поставленная в МБОУ «СОШ №9 им. А.И.Фатьянова», не соответствует требованиям п.8. ТР ТС 033/2011 «О безопасности молока и молочной продукции» по микробиологическим показателям (обнаружены БГКП, при гигиеническом нормативе «не допускается»).

В отношении ИП Керимханова Н.К. и ИП Керимханова Д.С. вынесены определения о возбуждении административного расследования.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

выявлены факты невыполнения предписаний органов государственного контроля (надзора), органов муниципального контроля (с указанием реквизитов выданных предписаний):

нарушений не выявлено

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

(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы: распоряжение, выписка из ЕГРЮЛ

(протоколы отбора проб (образцов), протоколы (заключения) проведенных исследований, испытаний и экспертиз, объяснения работников юридического лица, индивидуального предпринимателя, на которых возлагается ответственность за нарушение обязательных требований, предписания об устранении выявленных нарушений и иные связанные с результатами проверки документы или их копии)

Подписи лиц, проводивших проверку: Константинова Л.А.

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

Балюк Ольга Николаевна – директор МБОУ «СОШ №9»

Вуколова Наталья Анатольевна – заместитель директора по АХЧ

Ляпкова Зоя Ивановна – повар СОШ №9

Фокина Евгения Владимировна – кухонный рабочий СОШ №9

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

“ 25 ” 02 20 20 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки: _____

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

Копия акта проверки направлена заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении по
адресу: _____