



052804

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты  
прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю

М. Горького ул., д.28, г. Барнаул, 656056

Тел.: (3852) 24-29-96, факс: (3852) 24-99-49 Телетайп: 233103 СИГНАЛ

E-mail: mail@rpn.ab.ru http://www.altrpn.ru

ОКПО 77069999, ОГРН 1052202281537, ИНН/КПП 2225068178/222501001

Территориальный отдел в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах  
(наименование органа государственного контроля (надзора))

г. Камень-на-Оби

« 10 » ноября 2016 г.

\_\_\_\_\_ (место составления акта)

\_\_\_\_\_ (дата составления акта)

11 ч 00 мин

\_\_\_\_\_ (время составления  
акта)

### АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 164

Алтайский край, Каменский район, п.

« 26 » октября 2016 г. по адресу: Толстовский, ул.Центральная, 47

\_\_\_\_\_ (место проведения проверки)

На основании: распоряжения органа государственного контроля (надзора) о проведении плановой/выездной проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя от 07.10.2016г. № 20/150, выданное Начальником Территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г. Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах Юрк Олесей Владимировной

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата), фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), должность руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля, издавшего распоряжение или приказ о проведении проверки)

**была проведена плановая/выездная проверка в отношении: Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Толстовская средняя общеобразовательная школа» (плановая/внеплановая, документарная/выездная)**

(полное наименование юридического лица, фамилия, имя и (в случае, если имеется) отчество индивидуального предпринимателя)

**Дата и время проведения проверки:**

«    » 20 г. с    час.    мин. до    час.    мин. Продолжительность   

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

Общая продолжительность проверки: 1 день/ 2 часа 30 минут

Акт составлен: Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю (ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах)

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен: (заполняется при проведении выездной проверки) директор муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Толстовская средняя общеобразовательная школа» Шевлякова Лидия Викторовна 07.10.2016г. 11:00

(фамилии, имени, отчества (в случае, если имеется), подпись, дата, время)

Дата и номер решения прокурора (его заместителя) о согласовании проведения проверки: нет

(заполняется в случае проведения внеплановой проверки субъекта малого или среднего предпринимательства)



Лицо(а), проводившие проверку:

Начальник территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г. Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах Юрк Олеся Владимировна, специалист-эксперт территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Алтайскому краю в г. Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах Архипова Кристина Валерьевна с привлечением филиала Федерального Бюджетного Учреждения Здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах» (аттестат аккредитации №ГСЭН.РУ.ЦОА/ТОА. 073.08 от 20 июля 2012г., зарегистрирован в Госреестре РОССТУ.0001.512742, действителен до 20 июля 2017г.) для проведения лабораторно-инструментальных исследований

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается (фамилии, имена, отчества (в случае, если имеется), должности экспертов и/или наименование экспертных организаций)

При проведении проверки присутствовали директор муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Толстовская средняя общеобразовательная школа» Шевлякова Лидия Викторовна

(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:

выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

26.10.2016г. в 12 час. 30 мин. в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Толстовская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу, Алтайский край, Каменский район, п. Толстовский, ул. Центральная, 47, при осуществлении образовательной деятельности нарушены санитарно-эпидемиологические требования, а именно:

1. Остекление окна в кабинете директора выполнено не из цельного стеклопакета (в стекле трещина), т.е. замена разбитых стекол не проводится немедленно, что является нарушением п. 6. 10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» и подтверждается фото № 1 фототаблицы.

*Согласно п. 6. 10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно».*

2. Остекление окна в кабинете информатики выполнено не из цельного стеклопакета (в стекле трещина, стыковое стекло), т.е. замена разбитых стекол не проводится немедленно, что является нарушением п. 6. 10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» и подтверждается фото № 2 фототаблицы.

*Согласно п. 6. 10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно».*

3. Остекление окна в кабинете физики выполнено не из цельного стеклопакета (в стекле трещина), т.е. замена разбитых стекол не проводится немедленно, что является нарушением п. 6. 10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» и подтверждается фото № 3 фототаблицы.

*Согласно п. 6. 10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно».*

4. Остекление окна в кабинете немецкого языка выполнено не из цельного стеклопакета (в стекле трещина), т.е. замена разбитых стекол не проводится немедленно, что является нарушением п. 6. 10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» и подтверждается фото № 4 фототаблицы.



Согласно п. 6. 10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно».

5. Остекление окна в кабинете русского языка выполнено не из цельного стеклопакета (в стекле трещина), т.е. замена разбитых стекол не проводится немедленно, что является нарушением п. 6. 10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» и подтверждается фото № 5 фототаблицы.

Согласно п. 6. 10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно».

6. Остекление окна в кабинете для дошкольного обучения выполнено не из цельного стеклопакета (в стекле трещина), т.е. замена разбитых стекол не проводится немедленно, что является нарушением п. 6. 10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» и подтверждается фото № 6 фототаблицы.

Согласно п. 6. 10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно».

7. Остекление окна в кабинете русского языка на 1 этаже выполнено не из цельного стеклопакета (в стекле трещина), т.е. замена разбитых стекол не проводится немедленно, что является нарушением п. 6. 10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» и подтверждается фото № 7 фототаблицы.

Согласно п. 6. 10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «Остекление окон должно быть выполнено из цельного стеклопакета. Замена разбитых стекол должна проводиться немедленно».

8. На стенах и потолке в подсобном помещении при кабинете информатики имеются дефекты в виде отслоения, отпадения штукатурки со следами сырости и протечек, что не позволяет проводить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» и подтверждается фото № 8 фототаблицы.

Согласно п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств».

9. В спортивном зале на стене имеются дефекты в виде отслоения водоэмульсионной краски, на потолке имеются дефекты в виде отслоения водоэмульсионной краски со следами сырости и протечек, что не позволяет проводить влажную уборку с применением дезинфицирующих средств, что является нарушением п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» и подтверждается фото № 9, № 10 фототаблицы.

Согласно п. 4.28 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «Потолки и стены всех помещений должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком и допускающими проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств».

10. На полу в коридоре на 2-ом этаже у кабинета технологии имеется дефект в виде дырки в линолеуме, что является нарушением п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» и подтверждается фото № 11 фототаблицы.



Согласно п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «... Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений».

11. На полу в коридоре на 1-ом этаже у кабинета русского языка имеется дефект в виде разрыва линолеума, что является нарушением п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях» и подтверждается фото № 12 фототаблицы.

Согласно п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «... Полы во всех помещениях должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений».

12. На основании определения о назначении лабораторной экспертизы от 26.10.2016 г. в 12 ч. 30 мин. были проведены измерения уровней искусственной освещенности в 10 точках.

Согласно заключению эксперта от 02.11.2016г. № 37/506 и протоколу измерений уровня искусственной освещенности от 02.11.2016г. № 13462 (зарегистрирован в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2556 от 03.11.2016г.), уровень искусственной освещенности в 6 точках в спортивном зале, кабинете математики, кабинете истории, кабинете 3 класса не соответствует требованиям п. 7.2.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», таблицы №2 п. 3.1.5 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» с изменением и дополнением 1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Санитарные правила и нормативы СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10. Фактический уровень искусственной освещенности в спортивном зале составляет: в начале – 50 лк, в центре – 50 лк, в конце – 50 лк при гигиеническом нормативе – 200 лк; в кабинете математики – 168 лк при гигиеническом нормативе – 300 лк; в кабинете истории – 169 лк при гигиеническом нормативе – 300 лк; в кабинете 3 класса – 144 лк при гигиеническом нормативе – 300 лк.

Согласно п. 7.2.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «Во всех помещениях общеобразовательной организации обеспечиваются уровни искусственной освещенности в соответствии с гигиеническими требованиями к естественному, искусственному, совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

Согласно п. 3.1.5 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»: «...Осветительные установки, независимо от используемых источников света и световых приборов, должны обеспечивать нормативные требования к общему искусственному освещению, изложенные в таблицах 1 и 2...».

13. Допущены до работы без периодического медицинского осмотра работники муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Толстовская средняя общеобразовательная школа», а именно: директор – Шевлякова Л.В., заместитель директора по УВР, учитель информатики – Приходченко Н.И., учитель математики – Шинкарева Н.В., учитель русского языка и литературы – Шиловская З.С., учитель истории – Затонских О.Г., сторож – Васильев А.В., библиотекарь – Мишенина С.В., учитель немецкого языка – Буслаева Л.С., повар – Моисеева Н.П., учитель начальных классов – Рябова Т.М., уборщицы – Васильева Г.Г., Коновалова Н.И., учитель физкультуры – Дворникова В.И., учитель истории – Мороз С.А., что является нарушением п. 11.8, п. 13.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п. 18 приложения 2 Приказа №302н от 12.04.2011 г. «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».

Согласно п. 11.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «Все работники общеобразовательной организации проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок...Работники, уклоняющиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к



работе».

Согласно п. 13.1 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает: ... - наличие медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований. ...».

Согласно п. 18 приложения 2 Приказа № 302н: «Работы в образовательных организациях всех типов и видов... с периодичностью осмотров 1 раз в год...».

**Лицо, допустившее нарушение – юридическое лицо муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Голстовская средняя общеобразовательная школа»**

14. В расписании занятий для первого класса общий объем нагрузки во вторник составляет 5 уроков, при этом урок физкультуры отсутствует, что является нарушением п. 10.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях».

Согласно п. 10.6 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «...Общий объем нагрузки в течение дня не должен превышать: - для обучающихся 1-х классов - 4 уроков и один раз в неделю 5 уроков за счет урока физической культуры; - для обучающихся 2 - 4 классов - 5 уроков и один раз в неделю 6 уроков за счет урока физической культуры; - для обучающихся 5 - 7 классов - не более 7 уроков; - для обучающихся 8 - 11 классов - не более 8 уроков».

15. На основании определения о назначении лабораторной экспертизы 26.10.2016 г. в 12 ч 30 мин был проведен отбор проб салата из свежей капусты на микробиологические исследования. Согласно заключения эксперта № 37/506 от 08.11.2016г. (протоколы поступили в ТО 08.11.2016г. вх. № 2579) и протокола лабораторных испытаний № 13392 от 01.11.2016г. (пробы отобраны 26.10.2016г. в 12 часов 30 минут) салат из свежей капусты не соответствует требованиям п. 8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приложению № 2 раздела 1.8 (другие продукты) Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» № 021/2011, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г., по микробиологическим показателям – обнаружены КМАФАнМ в количестве  $4,7 \cdot 10^4$  КОЕ/г при гигиеническом нормативе  $1 \cdot 10^4$  КОЕ/г не более; обнаружены бактерии группы кишечной палочки в 0,1 г. при гигиеническом нормативе в 0,1 г. содержание бактерий группы кишечной палочки не допускается

Согласно п. 8.2 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: «При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам».

Согласно приложению № 2 раздела 1.8 (другие продукты) Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» № 021/2011, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г.: «Показатели - количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более. Допустимые уровни  $1 \cdot 10^4$  - ... Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки; ...».

Показатели - Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г) 0,1. ... Салаты из сырых овощей и фруктов без заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей; Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей без добавления соленых овощей и заправки, с заправками (майонез, соусы и др.); ...».

16. На пищеблоке используется кухонная посуда – таз для рыбы вареной «РВ» с поврежденной эмалью, что является нарушением п. 5.19.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных



организациях», п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и подтверждается фото № 13 фототаблицы.

Согласно п. 5.19.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «Содержание и организация работы столовой в части объемно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, организации питания, в том числе формированию примерного меню, условий и технологии изготовления блюд, требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, организации питьевого режима, соблюдению правил личной гигиены и прохождению медицинских осмотров персоналом, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению необходимой документации пищеблока (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях и профессиональных образовательных организациях».

Согласно п. 4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: «Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями».

17. На пищеблоке в варочном цехе производственный стол, предназначенный для овощей вареных «ОВ», не имеет покрытие устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, в покрытии стола имеются трещины, что является нарушением п. 5.19.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», п. 4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и подтверждается фото № 14 фототаблицы.

Согласно п. 5.19.4 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»: «Содержание и организация работы столовой в части объемно-планировочных и конструктивных решений, санитарно-технического обеспечения, требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды, организации питания, в том числе формированию примерного меню, условий и технологии изготовления блюд, требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности, организации питьевого режима, соблюдению правил личной гигиены и прохождению медицинских осмотров персоналом, хранению и перевозке пищевых продуктов, ежедневному ведению необходимой документации пищеблока (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях и профессиональных образовательных организациях».

Согласно п. 4.5 СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»: «Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами».

**Лицо, допустившее нарушение** – должностное лицо директор муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Толстовская средняя общеобразовательная школа» Шевлякова Лидия Викторовна

(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):



нет

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

нет

■ нарушений не выявлено

Время проведения проверки: 26.10.2016 г. с 12 ч 30 мин до 15 ч 00 мин.

В ходе проведения проверки установлено: (констатирующая часть) для плановой проверки:

Здание и территория МКОУ: МКОУ «Толстовская средняя общеобразовательная школа» (далее по тексту – учреждение) расположено в двухэтажном кирпичном здании по адресу: Алтайский край, Каменский район, п. Толстовский, ул. Центральная, 47.

Имеется бессрочное санитарно-эпидемиологическое заключение от 29.03.2012 г. № 22.КР.05.000.М.000024.03.12, которым удостоверяется, что здание, строение, сооружение, помещение, оборудование и иное имущество, расположенные по адресу: Алтайский край, Каменский район, п. Толстовский, ул. Центральная, 47, которые соискатель лицензии предполагает использовать для осуществления образовательной деятельности, соответствуют государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам.

МКОУ «Толстовская средняя общеобразовательная школа» размещается на самостоятельном земельном участке, удаленном от промышленных предприятий, коммунальных, сельскохозяйственных объектов, транспортных магистралей.

На территории учреждения выделены следующие зоны: зона основной застройки, физкультурно-спортивная и хозяйственная. Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадке для мусоросборников покрыты асфальтом. Территория учреждения имеет наружное искусственное освещение.

Хозяйственная зона имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны оборудована площадка, на которую установлены мусоросборники (1 контейнер). Площадка размещается на расстоянии более 25,0 м от окон учебных классов и кабинетов и оборудована водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которого превышают площадь основания контейнеров на 1,0 м во все стороны. Мусоросборники имеют плотно закрывающиеся крышки.

Территория учреждения содержится в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода обучающихся на площадки.

Водоснабжение и канализование МКОУ: Здание оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого водоснабжения, канализование – местный выгреб. В помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах, кабинетах домоводства, в кабинете врача установлены умывальные раковины. Холодным и горячим централизованным водоснабжением обеспечены столовая, помещения медицинского назначения, помещения начальных классов.

Вентиляция и отопление МКОУ: Здание оборудовано системами вентиляции, отопления. Учебные помещения проветриваются во время перемен, а рекреационные - во время уроков. До начала занятий и после их окончания осуществляется сквозное проветривание учебных помещений.

Окна оборудованы откидными фрамугами с рычажными приборами и форточками. Фрамуги и форточки функционируют.

Освещение в МКОУ: Все учебные помещения имеют естественное освещение. Светопроемы учебных помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (тканевые шторы).

В учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками (люминесцентные лампы).

Кабинеты МКОУ: Не допускается использование цокольных этажей и подвальных помещений под учебные помещения, кабинеты, лаборатории, учебные мастерские, помещения медицинского назначения, танцевальные и актовые залы.

Гардероб размещен на первом этаже здания, для начальных классов в рекреациях установлены закрывающиеся шкафы для одежды и обуви. Обучающиеся начальной школы обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Для обучающихся II - III ступени образования образовательный процесс организован по классно-кабинетной системе.



Количество рабочих мест для обучающихся не превышает вместимости общеобразовательного учреждения. Учебные помещения включают: рабочую зону (учебные столы для обучающихся), рабочую зону учителя, дополнительное пространство для размещения учебно-наглядных пособий, технических средств обучения, зону для индивидуальных занятий обучающихся и возможной активной деятельности.

В учебных помещениях применяются двухместные ученические столы. Расстановка столов трехрядная.

Каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом за партой в соответствии с его ростом и состоянием зрения и слуха. Для подбора мебели соответственно росту обучающихся производится ее цветовая маркировка. Парты расставлены в учебных помещениях по номерам: меньшие – ближе к доске, большие – дальше. При оборудовании учебных помещений соблюдаются размеры проходов и расстояния между предметами оборудования.

Классные доски (с использованием мела) изготовлены из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма, хорошо очищаются влажной губкой. Классные доски имеют лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателя для чертежных принадлежностей.

Кабинеты физики и химии оборудованы специальными демонстрационными столами. Для обеспечения лучшей видимости учебно-наглядных пособий демонстрационный стол установлен на подиуме. В кабинете химии оборудован вытяжной шкаф. В кабинетах химии, физики, биологии оборудованы лаборантские.

Площадь кабинета информатики достаточна для размещения ПЭВМ. Конструкция рабочих столов обеспечивает оптимальное размещение на рабочей поверхности используемого оборудования.

В МКОУ имеется мастерская трудового обучения для мальчиков и девочек.

Все помещения общеобразовательного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. По окончании каждой смены: моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.). Для проведения уборки и дезинфекции используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению. Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в специально выделенных помещениях, в которых установлены душевые поддоны, подведена холодная и горячая вода. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах, недоступных для обучающихся. Не реже одного раза в месяц во всех помещениях проводится генеральная уборка. Генеральная уборка техническим персоналом (без привлечения труда обучающихся) проводится с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств.

Уборочный инвентарь для уборки помещений промаркирован и закреплен за определенными помещениями. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих средств, ополаскивают проточной водой и просушивают. Хранят уборочный инвентарь в отведенном для этих целей месте.

Имеется 1 спортивный зал. Расположен на 1 этаже здания. При спортивном зале имеются снарядная, раздевальные для мальчиков и девочек. Спортивный инвентарь, размещенный в зале, протирают увлажненной ветошью, металлические части - сухой ветошью в конце каждой учебной смены. После каждого занятия спортзал проветривают не менее 10 минут.

Санитарные узлы МКОУ: На первом этаже здания размещаются туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинами с дверями. Количество санитарных приборов достаточное, все санитарно-техническое оборудование в рабочем состоянии. Для персонала выделен отдельный санузел.

Санитарно-техническое оборудование исправно, без сколов, трещин и других дефектов.

Туалеты, столовая, рекреации убираются влажным способом после каждой перемены. Ежедневную уборку туалетов, душевых, кабинета врача проводят с использованием дезинфицирующих средств. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы чистят ершами, чистящими и дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) имеют сигнальную маркировку (красного цвета), храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.



Образовательный процесс МКОУ: Режим работы с 09-00 до 15-00. Обучение в одну смену (с 09-00 до 15-00). В 1-е классы принимают детей 8-го или 7-го года жизни.

Продолжительность уроков 40 минут, перемен 10, 20 минут. Продолжительность учебной недели для 1-9 классов – 5-ти дневная; 10-11 классов – 6-ти дневная. Прием детей в 1-е классы осуществляется на основании заключения психолого-медико-педагогической комиссии о готовности ребенка к обучению. Обучение детей в 1-м классе проводится с соблюдением требований: учебные занятия проводятся только в первую смену, 5-дневная учебная неделя, проводится не более 4 уроков в день, продолжительность уроков – не более 35 минут, в середине учебного дня имеется динамическая пауза, в первом полугодии используется «ступенчатый» режим обучения, обучение проводится без домашних заданий и балльного оценивания знаний. Число уроков в день не более 5 в начальных классах, не более 6 в 5-11-х классах. В начальных классах сдвоенные уроки не проводятся.

Для обучающихся I ступени основные предметы проводятся на втором, третьем уроках. Основные предметы чередуются с уроками изобразительного искусства, физкультуры и др. Для обучающихся II и III ступени обучения основные предметы проводятся на втором, третьем и четвертом уроках, чередуются предметы естественно-математического и гуманитарного циклов. Наибольшее количество баллов приходится на вторник и среду. Контрольные работы проводятся в середине учебной недели на втором, третьем, четвертом уроках.

Питание учащихся организовано в столовой МКОУ. Обеденный зал рассчитан на - 40 посадочных мест. Перед входом в обеденный зал установлены умывальные раковины – 2, электро-полотенце. Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке школы. Пищеблок включает в себя следующий набор производственных помещений: варочный цех, мясорыбный цех, овощной цех, моечную столовой и кухонной посуды, помещение для персонала пищеблока, складские помещения (продовольственный, непродовольственный). Производственные цеха оборудованы разделочными столами, оборудованием в достаточном количестве. Оборудование: 2 электроплиты на 4 конфорки, жарочный шкаф, мясорубка, мармит, овощерезка. Столы, оборудование расставлены с учетом последовательности технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции. Электротехнологическое оборудование в исправном состоянии. Выделено окно для сдачи грязной посуды.

В моечном отделении для мытья столовой посуды установлены: трехсекционная моечная ванна – для столовой посуды и двухсекционная для кухонной посуды, также имеется ванны для мытья стаканов. Памятки по мытью посуды имеются. Воздушные разрывы оборудованы. Металлический инвентарь, разделочные доски маркированы, используются по назначению.

Холодильного оборудования достаточно (3 ед.), функционирует исправно. Для контроля температуры в холодильниках установлены бытовые термометры. Температура в холодильниках составляет +6<sup>0</sup> С.

Производственный контроль: Для осуществления производственного контроля составлена программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий на пищеблоке, утверждена директором МКОУ. Договор на проведение производственного контроля заключен с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в г. Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах».

Дератизация, дезинсекция и дезинфекция проводится регулярно, представлены договор на оказание услуг, заключенный с филиалом ФБУЗ «Центр Гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе г. Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах» № КМ-139-ДЗ от 11.01.2016 г. Дератизация проводится ежемесячно, представлены акты выполненных работ за истекший период текущего года. Последняя обработка проведена 05.10.2016 г.

Питьевой режим осуществляется через бутилированную воду. Раздача осуществляется в чистую индивидуальную посуду с помощью помп. Бутыль с водой установлен в месте, защищенном от воздействия прямых солнечных лучей и вдали от отопительных приборов. Документы, удостоверяющие качество и безопасность представлены. Поставка воды питьевой осуществляется посредством договора. Дата вскрытия пломбы проставлена на каждой бутылки (на момент проверки 26.10.2016г.). Смена бутилированной воды проводится по мере использования, но не реже 1 раза в 7 дней. Обработка помпы проводится согласно договора. Кратность обработки помп 1 раз в 2 месяца.

В МКОУ «Толстовская средняя общеобразовательная школа», расположенном по адресу: Алтайский край, Каменский район, п. Толстовский, ул.Центральная, 47, в порядке проведения



плановой выездной проверки и на основании определения о назначении лабораторно-инструментальной экспертизы от 26.10.2016 г. в соответствии с протоколом взятия проб (образцов) № 08/216 от 26.10.2016г. для проведения исследований по микробиологическим, санитарно-химическим и паразитологическим показателям были отобраны пробы пищевых продуктов, взяты смывы, образцы воды питьевой, в соответствии с протоколом взятия проб (образцов) № 08/217 от 26.10.2016г. были проведены замеры параметров микроклимата, искусственной освещенности, измерения мощности дозы гамма излучения, уровни электромагнитного излучения:

- образцы 4 продуктов (салат из свежей капусты - 100 гр., соус – 100 гр., котлета мясная – 100 гр., гарнир рисовый – 200 гр.) в соответствии с ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» на соответствие ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» на микробиологическое исследование.

- образец обеда (салат из свежей капусты - 100 гр., гарнир рисовый с котлетой и подливом – 450 гр., компот из сухофруктов – 200 гр.) в соответствии с МУ 112 -5/72-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» на соответствие СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» по химическому составу на калорийность.

- образец 1 продукта (компот из сухофруктов – 200 гр.) в соответствии с МУ 112 -5/72-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» на соответствие СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» по коэффициенту выполнения и содержания витамина С.

- образец 1 продукта (котлета мясная – 100 гр.) в соответствии с МУ 112-5/72-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» на соответствие СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» по показателю – качество термической обработки.

- образец 1 продукта (лук репчатый - 500 гр.) в соответствии с МУ 5048-89 «Методические указания по определению нитратов и нитритов в продукции растительного происхождения» на соответствие ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г. № 880, по показателю массовой доли нитратов.

- образцы 2 продуктов (лук репчатый - 500 гр., минтай - 350 гр.) в соответствии с МУК 4.2.2661-10 «Методы санитарно-паразитологических исследований» на соответствие СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» по санитарно-паразитологическим показателям.

- 3 пробы воды питьевой из крана пищеблока, кран умывальник на соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по органолептическим и микробиологическим показателям.

- 1 образец продуктов на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» по санитарно-гигиеническим показателям - пестициды;

- взятие 12 смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели (яйца и личинки гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших) в соответствии с СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» на соответствие СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» по содержанию яиц и личинок гельминтов и цист патогенных простейших.

- 12 смывов в соответствии с МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» на соответствие данным МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-



бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» по содержанию БГКП.

- 13 смывов в соответствии с МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методы отбора» на соответствие СП 3.1.7. 2615-10 «Профилактика иерсиниоза», МУ 3.1.1.2438-09 «Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методы отбора» по содержанию бактерий иерсиний.

- замеры параметров микроклимата в 10 точках в кабинете физики, кабинете русского языка, кабинете математики, кабинете истории, кабинете иностранного языка, кабинете 4 класса, кабинете 3 класса, спортивном зале на соответствие требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

- замеры уровней искусственной освещенности в 10 точках в кабинете физики, кабинете русского языка, кабинете иностранного языка, кабинете 4 класса, кабинете математики, кабинете истории, кабинете 3 класса, спортивном зале на соответствие требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

- измерение мощности дозы гамма – излучения (4 точки) в 4 точках в кабинете русского языка, кабинете истории, кабинете информатики, спортивном зале на соответствие требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ- 99/2009)».

- измерение уровней электромагнитного излучения (5 точек) в кабинете информатики на соответствие требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения № 2 к СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

08.11.2016г. в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах поступило заключение эксперта от 08.11.2016г. № 37/506 с протоколами лабораторных испытаний.

Согласно заключению эксперта от 08.11.2016г. № 37/506 и протоколам лабораторных испытаний от 01.11.2016г. № 13391, № 13390, № 13389 (зарегистрированы в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2579 от 08.11.2016г.) образцы продуктов (соус, котлета мясная, гарнир рисовый) по микробиологическим показателям (содержание КМАФАнМ, БГКП (колиформов), стафилококков *S.aureus*, патогенных микроорганизмов (в том числе сальмонелл), бактерий рода *Proteus*) соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880.

Согласно заключению эксперта от 08.11.2016г. № 37/506 и протоколам лабораторных испытаний от 28.10.2016г. № 13315 (зарегистрированы в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2579 от 08.11.2016г.) образец обеда (салат из свежей капусты, гарнир рисовый с котлетой и подливом, компот из сухофруктов) соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» по химическому составу на калорийность.

Согласно заключению эксперта от 08.11.2016г. № 37/506 и протоколам лабораторных испытаний от 28.10.2016г. № 13256 (зарегистрированы в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2579 от 08.11.2016г.) образец 1 продукта (котлета мясная) соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МУ 112-5/72-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» по показателю – качество термической обработки.

Согласно заключению эксперта от 08.11.2016г. № 37/506 и протоколам лабораторных испытаний от 28.10.2016г. № 13255 (зарегистрированы в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому



краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2579 от 08.11.2016г.) образец 1 продукта (компот из сухофруктов) соответствует СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» по содержанию аскорбиновой кислоты (витамина «С»).

Согласно заключению эксперта от 08.11.2016г. № 37/506 и протоколам лабораторных испытаний от 02.11.2016г. № 13257 (зарегистрированы в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2579 от 08.11.2016г.) образец 1 продукта (лук репчатый) соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, по показателю массовой доли нитратов.

Согласно заключению эксперта от 08.11.2016г. № 37/506 и протоколам лабораторных испытаний от 28.10.2016г. № 13308, № 13309 (зарегистрированы в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2579 от 08.11.2016г.) образцы 2 продуктов (лук репчатый, минтай) соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» по санитарно-паразитологическим показателям.

Согласно заключению эксперта от 08.11.2016г. № 37/506 и протокола лабораторных испытаний от 02.11.2016г. № 13453, № 13454 (зарегистрированы в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2579 от 08.11.2016г.) пробы воды питьевой из крана в варочном цехе, крана моечном цехе на пищеблоке соответствуют СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» по микробиологическим, органолептическим, санитарно-гигиеническим показателям.

Согласно заключению эксперта от 08.11.2016г. № 37/506 и протокола лабораторных испытаний от 28.10.2016г. № 13311 (зарегистрированы в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2579 от 08.11.2016г.) в смывах с объектов внешней среды цисты патогенных кишечных простейших, яйца и личинки гельминтов не обнаружены, что соответствует требованиям СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза», СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

Согласно заключению эксперта от 08.11.2016г. № 37/506 и протоколам лабораторных испытаний от 28.10.2016г. № 13310 (зарегистрированы в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2579 от 08.11.2016г.) смывы с объектов внешней среды на БГКП соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МУ 2657-82 «По санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».

Согласно заключению эксперта от 08.11.2016г. № 37/506 и протоколам лабораторных испытаний от 31.10.2016г. № 13319 (зарегистрированы в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2579 от 08.11.2016г.) хлеб пшеничный из муки 1 сорта соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, по санитарно-гигиеническим показателям – пестициды.

Согласно заключению эксперта от 08.11.2016г. № 37/506 и протокола лабораторных испытаний от 07.11.2016г. № 13551 (зарегистрированы в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2579 от 08.11.2016г.) в смывах с объектов внешней среды на пищеблоке возбудители псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза не обнаружены, что соответствует требованиям СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».

03.11.2016г. в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах поступило заключение эксперта от 02.11.2016г. № 37/506



с протоколами лабораторных испытаний.

Согласно заключению эксперта от 02.11.2016г. № 37/506 и протоколу измерений параметров микроклимата от 02.11.2016г. № 13461 (зарегистрирован в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2556 от 03.11.2016г.), параметры микроклимата в 10 точках в кабинете физики, кабинете русского языка, кабинете математики, кабинете истории, кабинете иностранного языка, кабинете 4 класса, кабинете 3 класса, спортивном зале соответствуют требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях».

Согласно заключению эксперта от 02.11.2016г. № 37/506 и протоколу измерений уровня искусственной освещенности от 02.11.2016г. № 13462 (зарегистрирован в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2556 от 03.11.2016г.), уровень искусственной освещенности в 4 точках в кабинете физики, кабинете русского языка, кабинете иностранного языка, кабинете 4 класса соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» с изменением и дополнением 1 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Санитарные правила и нормативы СанПиН 2.2.1/2.1.1.2585-10.

Согласно заключению эксперта от 02.11.2016г. № 37/506 и протоколу измерений напряженности электромагнитного поля от 02.11.2016г. № 13463 (зарегистрирован в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2556 от 03.11.2016г.), напряженность электромагнитного поля в кабинете информатики соответствует требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы», изменения № 2 к СанПиН 2.2.2/2.4.2620-10 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы».

Согласно заключению эксперта от 02.11.2016г. № 37/506. и протоколу измерений мощности дозы гамма – излучения от 02.11.2016г. № 13464 (зарегистрирован в ТОУ Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Камень-на-Оби, Каменском, Крутихинском и Тюменцевском районах вх. № 2556 от 03.11.2016г.), мощность дозы гамма – излучения в 4 точках в кабинете русского языка, кабинете истории, кабинете информатики, спортивном зале соответствует требованиям СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ- 99/2009)».

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

Юрк О.В.

(подпись проверяющего)

Шевлякова Л.В.

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

Архипова К.В.

(подпись проверяющего)

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)

(подпись проверяющего)



Прилагаемые документы: определение о назначении лабораторно-инструментальной экспертизы, протоколы лабораторно-инструментальных исследований, фототаблица

Подписи лиц, проводивших проверку:  Юрк О.В

Архипова К.В

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получила директор Муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Толстовская средняя общеобразовательная школа» Шевлякова Лидия Викторовна

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

(юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ 10 ” 11 20 16 г.

  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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