

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 Волгоградской области
(Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области)

г. Урюпинск

(место составления акта)

“ 22 ” октября 20 19 г

(дата составления акта)

15.00.

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя № 4694

По адресам: 403141, Волгоградская область, Урюпинский район, ст. Добринка, ул.
Первомайская, 16, Волгоградская область, Урюпинский район, х. Беспаловский, ул. Школьная, 16,
Волгоградская область, Урюпинский район, х. Горский, 172

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по
Волгоградской области Е.В. Резникова от 23.09.2019г. № 4694

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

была проведена плановая выездная

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

проверка в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Добринский лицей Урюпинского муниципального района Волгоградской области»

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

Дата и время проведения проверки:

«02» октября 2019 г. с 10 час. 00 мин. до 14 час.00 мин. Продолжительность 4 часа

«07» октября 2019 г. с 11 час. 00 мин. до 12 час.00 мин. Продолжительность 1 час

«08» октября 2019 г. с 12 час. 00 мин. до 13 час.00 мин. Продолжительность 1 час

«11» октября 2019 г. с 13 час. 00 мин. до 14 час.00 мин. Продолжительность 1 час

«22» октября 2019 г. с 14 час. 00 мин. до 15 час.00 мин. Продолжительность 1 час

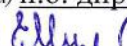
(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 5 дней

(рабочих дней/ часов)

Акт составлен: Управление Роспотребнадзора по Волгоградской области ТО в г. Урюпинск,
Урюпинском, Нехаевском, Новониколаевском районах

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки, **ознакомлен:** (заполняется при проведении
выездной проверки) И.о. директора Муратова Елена Валерьевна 10.00. 02.10.2019г.(приказ № 305-од от
27.09.2019г.) 

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

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившие проверку: Тыщенко Наталья Александровна заместитель начальника
территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Волгоградской области в г.
Урюпинск, Урюпинском, Нехаевском, Новониколаевском районах, Бабкина Валентина Ивановна
– ведущий специалист-эксперт территориального отдела Управления Роспотребнадзора по
Волгоградской области в г. Урюпинск, Урюпинском, Нехаевском, Новониколаевском районах с

привлечением специалистов Урюпинского филиала ФБУЗ Ц Г и Э помощников врача по общей гигиене Зайцевой Ирины Геннадьевны, Боковой Ирины Фёдоровны.

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

наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: директор Тушканова Людмила Ивановна

(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 проверки установлено: МБОУ «Добринский лицей» имеет филиалы: Беспаловская ООШ и Горско-Урюпинская ООШ, дошкольное отделение на 3 группы, размещается в здании детского сада рядом с основным зданием лицея, имеет свою территорию.

Всего учащихся с филиалами – 312 чел.(225+37+49) + дошкольная ступень – 51 чел. Наполняемость в классах в среднем 18-12 чел. Пришкольного интерната нет. Подвоз учащихся – 20 чел. на школьном автобусе на 22 посадочных места, обеспечен ремнями безопасности. Предрейсовый осмотр проводится на базе Добринской участковой больницы. Занятия проводятся по пятидневной учебной неделе с 1 по 4 класс, с 5 по 11 класс – по 6-ти дневной уч. неделе. Уроки с 8.30. по 40 минут, в 1-ом классе по 35 мин. Перемены по 10 минут и две 20 мин. Проводится утренняя зарядка во всех классах 15 минут, физкультминутки на 15-20 минуте урока, по расписанию 3 урока физкультуры. Начальные классы занимаются по программе «Здоровье сберегающей программы». У 1-го класса после 2-го урока динамическая пауза 40 минут. Уроки иностранного языка ведутся со 2-го класса. Факультативные занятия, элективный курс проводятся с 15.00.час. Организована одна группа продлённого дня -25 чел. Расписание уроков имеется. Почасовая недельная нагрузка по классам соблюдается. Не соблюдается чередование предметов - первыми уроками поставлены трудные предметы: в 3, 4, 6, 9 классах в понедельник и вторник – русский, математика, нарушается п. 10.8 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях». МБОУ Добринский лицей находится в центре населённого пункта по адресу: ст. Добринка, ул. Первомайская, 16, подъездные пути - асфальт. Территория основного здания ограждена металлической сеткой, зонирована, озеленена по периметру. Через дорогу находится одноэтажное здание мастерских (постройка 1863г.) – не эксплуатируется. Рядом с мастерскими находится хоккейная коробка сельского поселения, обеспечена искусственным освещением. Спортивная зона расположена вдоль основного учебного здания, представлена спортплощадкой и беговой дорожкой. Пришкольный участок находится на отдельной территории, ограждён. Перед зданием лицея площадка, дорожка к туалету и площадка под мусоросборник имеют твёрдое покрытие. Контейнер для мусора металлический с крышкой, мусор вывезен. Имеется Договор на вывоз ТБО № 4509 от 15.04.2019г. А так же договор на проведение дератизационных работ с ИП Затыминой В.И. № 75 от 23.01.2019г. Надворных туалета – 2: для учащихся на 2 отделения, 8 очков и учительский на два очка, в удовлетворительном состоянии (используется в летнее время). На хозяйственной зоне имеется хоз.сарай, теплица, школьная котельная на газовом топливе. Во всех зданиях температурный режим соблюдается - +20, +22 град.С. **Водоснабжение** центральное, ввод имеется в основное здание и здание дошкольной ступени. Разводка воды в основном здании: на пищеблок, в медицинский пункт, в один кабинет для начальных классов, в кабинет химии, к раковинам для мытья рук перед обеденным залом, внутренние туалеты, душевые кабины и сан.узлы при спортивном зале – всё в рабочем состоянии. Питьевой режим организован. Питьевой фонтанчик один на первом этаже, с ограничительным кольцом, в рабочем состоянии. Для питья также пользуются кипяченой водой, питьевой бачок установлен на 1-ом этаже, имеются одноразовые стаканы и ёмкость для сбора использованных стаканов. Горячее водоснабжение местное – водонагреватели, все водонагреватели в рабочем состоянии. Пробы воды, отобранные 02.10.2019г. из крана пищеблока основного здания МБОУ «Добринский лицей» не соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода...» по микробиологическим показателям (ОКБ, ТКБ), не соблюдается п.8.3 СанПиН 2.4.2.2821-10, что подтверждает протокол испытаний № 36674 от 08.10.2019г. Пробы воды, отобранные в филиалах Беспаловский и Горский - соответствуют требованиям СанПиН

2.1.4.1074-01 «Питьевая вода...» (протоколы испытаний № 36680 от 08.10.2019г, 37433 от 14.10.2019г.).

Канализация – местная: от столовой, спортивного зала, туалетов, мед.пункта и кабинетов. Сливные ямы, влагонепроницаемые, накрыты крышками, не переполнены. Договор на вывоз жидких ТБО имеется.

Искусственное освещение: по кабинетам люминисцентное, с защитной арматурой. Дополнительное освещение к классным доскам в рабочем состоянии. Уровень освещенности рабочих мест по кабинетам не ниже нормируемых показателей, протокол испытаний № 36083 от 02.10.2019г.

Основное здание лицея на 355 (400) мест, обучается 225 чел., классов комплектов 14.

Всего кабинетов 17 - отделка помещений позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию помещений: панели окрашены в светлый тон, на полу линолеум. В кабинетах ОБЖ, истории на 3-м этаже имеются дефекты покрытия пола, нарушается п.4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Оконные рамы деревянные в удовлетворительном состоянии, фрамуги на проветривание открываются, проводится проветривание.

Учебной мебелью все кабинеты обеспечены, часть регулируемая по высоте, выставлена 2 ростовых групп мебели, промаркирована. Расстановка мебели 3-х рядная, расстояния между рядами и от учебной доски соблюдаются. Кабинет химии – 50 кв.м, лаборантская 12 кв.м. Имеются демонстрационный стол, вытяжной шкаф. Наборы с хим. реактивами имеются на каждый рабочий стол. Для программного обеспечения имеется интерактивная доска, проектор, компьютер, программный материал на дисках. Аптечка, рабочая одежда для лаборанта укомплектованы, уборочный инвентарь имеется.

Кабинет информатики 51 кв.м, 8 компьютеров с жидкокристаллическими мониторами, расстановка периметральная. Спец. мебелью обеспечены. Механическая вентиляция - сплит-система, в рабочем состоянии. На окнах жалюзи. Имеется компьютерный передвижной мобильный класс на 15 рабочих мест (15 нот-бук). Кабинет физики – 51 кв.м., и информатики рядом, лаборантская одна на 2 кабинета. Для проведения уроков по технологии выделен кабинет эстетики, приобретено 3 новых компьютера с набором программ на дисках.

Для проведения уроков по физкультуре имеется спортивный зал 250 кв.м (12x24м), высота 7м, снарядная 30 кв.м. В наличии 2 тренажёра, маты, теннисные столы, мелкий спортивный инвентарь. Для учащихся имеются 2 раздевалки 20кв.м и 12кв.м с душевыми кабинами и сан.узлами.

Помещения административно-хозяйственного и общего назначения: общая раздевалка для учащихся имеется с ячейками для обуви. Библиотека – 60 кв.м на 1-ом этаже. Актового зала нет. Учительская – 36 кв.м, кабинет директора – 18 кв.м. Техническая комната – 9 кв.м. Хранение уборочного инвентаря упорядочено, промаркирован, достаточно. Мылом, чистящими, дез. средствами обеспечены. Штат техперсонала 6 человек.

В учреждении имеется **медицинский кабинет** – 18 кв.м, сан.узел имеется. Горячее водоснабжение местное. Отделка помещений позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию. Мебелью медицинским оборудованием обеспечен. Прививки в школе не проводятся. Медицинское обслуживание осуществляется Добринской участковой больницей. Углубленный медицинский осмотр детей организуется ежегодно. Штат школы 49 человек. Личные медицинские книжки хранятся у директора, график прохождения медосмотра вывешен. На проверку представлены все медицинские книжки. Мед. осмотр проходят согласно графика, гигиеническое обучение пройдено.

Горячее питание одноразовое – горячие завтраки на 40 руб. в день, питается 200 человек, группа продленного дня 25 чел. 2-х разовое питание (дети до 15.00 в школе). Для дошкольников готовят на школьном пищеблоке. Бракераж готовых блюд проводится с отметкой в журнале. Ответственный за питание от администрации проведён приказом по учреждению. Суточные пробы питания оставлены в герметичной посуде по меню, хранятся 48 часов. Проведен отбор проб готовых блюд (котлета мясная, капуста тушеная, рыба жареная, овощи тушеные) на микробиологические показатели, испытываемые образцы соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», протокол испытаний № 36682 от 08.10.2019г.

Питание организовано на базе школьной столовой с рабочими цехами и обеденным залом на 80 посадочных мест. Перед обеденным залом 3 раковины для мытья рук, электрополотенце, всё в рабочем состоянии. В зале столы 4-х местные застелены клеёнкой, стульев достаточно. Отделка: панели окрашены, на полу линолеум, освещение люминисцентное. Панели в цехах облицованы кафельной плиткой на 1,8 м, на полу метлахская плитка. Горячий цех – 52 кв.м, цех готовой продукции 10 кв.м, мясорыбный – 15,8 кв.м, овощной – 13,6 кв.м, моечная кухонной посуды – 8,2 кв.м, посудомоечная столовой посуды – 19 кв.м. Имеется кладовая для сыпучих продуктов – 6,4 кв.м, для овощей – 5,3 кв.м, тарная – 6 кв.м, загрузочная. В составе пищеблока: раздевалка для персонала – 13,6 кв.м., сан.узел для персонала – в рабочем состоянии. Из электрооборудования имеются 3 электроплиты, 10 нагревательных поверхностей, 1 духовка, электросковорода, электрокотёл на 60 литров, мармит на раздаче. На пищеблоке и в посудомоечной локальная система вентиляции над источниками повышенного тепла и влаги в рабочем состоянии. В варочном цехе разделочных столов 4, подписаны. В овощном цехе 2 стола цельнометаллических, 1 ванна для мытья овощей и раковина для мытья рук. Нет второй ванны для мытья сырой продукции, нет отдельной ванны для мытья фруктов, в том числе в цехе готовой продукции для повторного мытья фруктов, не соблюдаются требования по режиму мытья овощей и фруктов, нарушаются требования п.8.13, 8.19 СанПиН 2.4.5.2409-08, что так же является нарушением п. 14.18 СанПиН 2.4.1.3049-13. В мясорыбном цехе 2 стола цельнометаллических, переносная электромясорубка, весы, 2 холодильника, один из них низкотемпературный, 1 ванна и раковина для мытья рук, не соблюдаются требования п.4.1, приложения № 1 СанПиН 2.4.5.2409-08. Не выделен отдельный стол для работы с сырым мясом кур, нарушается п.8.9 СанПиН 2.4.5.2409-08, устранено в процессе проверки. Рабочая документация по пищеблоку ведётся, в том числе журнал «бракераж сырых пищевых продуктов и продовольственного сырья». Поставщик продуктов ИП Малитвина Е.Ф., доставка продуктов транспортом поставщика. Проведен отбор проб овощей картофеля, моркови на содержание нитратов, пестицидов, паразитологические показатели. Все исследованные пробы соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», протоколы испытаний № 37659, 37657 от 15.10.2019г.

Сопроводительные документы на все продукты питания имеются. Жалоб на качество поставляемой продукции нет, возврата, снятия с реализации не было. Питается 200 человек, столовой посуды достаточно – 2 комплекта. Инструкция по мытью посуды вывешена. Из моющих сода кальцинированная, горчица, Дез. растворы наведены. Холодной и горячей водой обеспечены. Для мытья посуды имеется 5 ванн, все 5 в рабочем состоянии. В посудомоечной кухонной посуды 2 ванны для мытья посуды, водонагреватель, стеллажи. Уборочным инвентарём обеспечены, промаркирован, хранится по цехам, нарушается п.5.22. СанПиН 2.4.5.2409-08. Штат – 3 чел. Медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдены, рабочей одеждой обеспечены.

Дошкольное отделение: территория ограждена металлической сеткой. Рядом проезжая часть дороги имеет ограничители для автотранспорта. На игровой зоне имеются, песочница с грибком, качели, 2 горки, лесенка, промышленного производства. К зданию пристроена прогулочная веранда. Детей по списку -51 человек, 3 группы (13, 15 и 23чел.), одна группа размещена в бывшей спальне. Приёмная комната одна на 3 группы, шкафов достаточно. Не ведутся журналы утреннего приёма детей и на педикулёз, **нарушение п.11.2, 18.1** СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», устранено в ходе проверки.

Здание дошкольного отделения одноэтажное, деревянное обложено кирпичом. Набор помещений: 2 игровых по 48 кв.м и 2 спальни по 56 кв.м, 2 туалетные комнаты по 11 кв.м, приёмная общая – 25 кв.м. Перед пищеблоком общая посудомоечная – 5 кв.м, кухня одно

помещение – 20 кв.м и подсобное помещение – 10 кв.м, без разделочных цехов, постирочная – 36 кв.м. Кабинет заведующей – 4 кв.м, кабинет медсестры – 3,5 кв.м. Отделка помещений позволяет проводить влажную уборку и дезинфекцию помещений. **Отопление** центральное от школьной котельной, на момент проверки здание отапливается, температурный режим соблюдается + 20 +21 град.С.

Искусственное освещение лампы накаливания, с защитной арматурой, в приёмной используются люминисцентные лампы. Уровень освещенности рабочих мест соответствует санитарным требованиям, протокол испытаний № 36083 от 02.10.2019г.

Помещения игровых разделены на 3 функциональные зоны. Все помещения мебелью обеспечены, в старшей группе в игровой новая регулируемая мебель 8 столов, 32 стула, 2 ростовых группы мебели. Имеются обеденные столы и отдельно для занятий. В игровой зоне новые шкафы для игрушек, ковровые изделия и пылесос по уходу за ним. В старшей группе используются 3-х уровневые кровати. Постельное бельё новое, качество стирки удовлетворительное. Покрывал нет. Наматрасники имеются – 2 комплекта. Все промаркировано. Стирка белья проводится в своей постирочной состоящей из одного помещения, вход через группу и с территории. **Постирочная** оборудована большой ванной с подводкой холодной и горячей воды. Новая стиральная машина «Ока», в рабочем состоянии. Имеются шкаф для чистого белья, стол для глаженья, утюги. Рабочей одеждой, уборочным инвентарём, моющими, дезинфицирующими средствами обеспечены.

Водоснабжение от сельского водопровода. Горячее водоснабжение местное. Канализация местная. В туалетных комнатах по 2 раковины для мытья рук, 2 унитаза в старшей группе, 2 в младшей группе, всё в рабочем состоянии, сиденья на унитазах имеются пластмассовые, крепятся к унитазам. Полотенца по количеству присутствующих детей, промаркированы. Дез. растворы наведены. В туалетных комнатах проводился капитальный ремонт с заменой кафельной плитки и сантехники.

Организация питания: детский сад работает по 10,5 часовому дню, питание 3-х разовое на 83 руб. в день на одного ребёнка. Меню для родителей вывешено. Столовая посуда моется в общей буфетной перед пищеблоком, имеется 3 ванны с разводкой холодной и горячей воды, в рабочем состоянии. Моющими, дезинфицирующими средствами обеспечены, инструкции по мытью посуды вывешены.

Примерное 10-ти дневное меню разработано. Технологические карты приготовления блюд имеются на каждое блюдо в соответствии с разработанным меню. Меню для родителей по группам с указанием объема порции вывешивается. Витаминизация третьих блюд проводится аскорбиновой кислотой из расчета 50 мгр. на одну порцию. Питание выдается после снятия пробы и разрешения на раздачу блюд членами комиссии с росписями в журнале бракеража готовой продукции. Примерное меню и технологические карты не обновлялись, отсутствуют ссылки на рецептуру блюд, нарушается п.15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13. По накопительной ведомости за август, сентябрь 2019г нормы питания на одного ребёнка в день не выполняются: по молоку и кисломолочным продуктам на 22-23%, творог – на 62%, масло сливочное на 26%, яйцо – на 60%, овощи на 25%, фрукты, соки на 60%, нарушается п.15.7 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Беспаловский филиал МБОУ Добринского лицея, находится по адресу: __х. Беспаловский, ул. Школьная, 16.

Здание школы находится в центре населённого пункта, территория 1,5 га ограждена, озеленена по периметру, имеется пришкольный участок и спортивная зона – всё в удовлетворительном состоянии. Территория окошена, чистая. Перед зданием территория с асфальтовым покрытием, установлен шлагбаум. Рядом со спортивной зоной имеется

хоккейная коробка. Освещение имеется. На хозяйственной зоне - надворный туалет на 2 отделения, 4 очка, контейнер для сухого мусора металлический с крышкой, на твёрдой площадке. Площадка ограждена с 3-х сторон. На хозяйственной зоне находится школьная котельная на газовом топливе в рабочем состоянии. Температурный режим во всех помещениях школы соблюдается + 20-21 град.С.

Здание школы типовое, кирпичное, 2-х этажное, на 320 мест. Учащихся 37 человек, 7 классов комплектов, обучение с 1 по 9 класс. Общая раздевалка для учащихся имеется. На 1-ом этаже: начальные классы, мастерская, спортивный зал, столовая, техническая комната, внутренние туалеты, библиотека – отремонтирована, обеспечена новыми стеллажами. На 2-ом этаже: спец кабинеты, учительская – 42 кв.м, кабинет директора – 10 кв.м. Санитарно-техническое состояние здания, помещений удовлетворительное, отделка: стены окрашены в светлые тона, позволяет проведение влажной уборки. Вентиляция естественная, окна пластиковые, форточки, фрамуги открываются.

Водоснабжение центральное, от сельского водопровода. Вода и канализация подведены на пищеблок, к питьевому фонтанчику, в медицинский кабинет, в кабинет химии, в технической комнате и во внутренние туалеты. В начальных классах установлены наливные ручки с подогревом, в мастерской, в обеденном зале, в технической комнате водонагреватель на 50литров. Канализация местная, вывозная. В туалетах, в столовой для использованной бумаги, одноразовых полотенец нет педальных вёдер, **нарушается п.4.25** СанПиН 2.4.2.2821-10.

Искусственное освещение: – люминесцентные лампы. Дополнительное освещение над учебными досками имеется во всех кабинетах, на момент проверки в рабочем состоянии. Уровень освещенности рабочих мест соответствует требованиям, протокол испытаний № 36680 от 08.10.2019г.

Всего кабинетов 12: все обеспечены учебной мебелью, регулируется по высоте, выставлена 2-х ростовых групп, промаркирована. В начальных классах учебные столы с регулируемым углом наклона крышки стола. Учебные доски все новые. В кабинете химии вытяжной шкаф в рабочем состоянии, установлен рядом с учительским столом. Лаборантские по физике и химии имеются, обеспечены аптечками, СИЗ, уборочным инвентарём. Кабинет информатики – 56 кв.м, 8 компьютеров, из них 6 с жидкокристаллическими мониторами. Имеется сплит-система, на окнах жалюзи. Все рабочие места обеспечены спец. столами, креслами, подставками для ног. Расстановка периметральная. По середине кабинета имеется один ряд учебных столов. Занятия по информатике проводятся с 7-го класса. Уроки по технологии проводятся для девочек и мальчиков вместе. Мастерская (не эксплуатируется) – 60 кв.м, комбинированная: 3 слесарных места и 6 столярных. Работает 3 токарных станка, 1 сверлильный, 2 точильных. Наливной ручкой имеет. Спортивный зал – 147 кв.м, высота 7,5 м., покрашен, в удовлетворительном состоянии. Спортивный инвентарь хранится в инвентарной – 12 кв.м. В зале натянута волейбольная сетка, имеются баскетбольные щиты. Уроки физкультуры проводятся 3 раза в неделю. При спортивном зале оборудованы 2 раздевалки, инструкторская комната. В коридоре имеется теннисный стол. На старых матах имеются множественные дефекты покрытия, что не позволяет проводить влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств, **нарушается п.12.15.** СанПиН 2.4.2.2821-10. Техническая комната 20 кв.м. Хранение уборочного инвентаря упорядочено, маркировка на емкостях имеется. Инвентарь для уборки туалетов хранится отдельно. Моющими, дезинфицирующими средствами, обеспечены. На рабочих местах отсутствует

инструкция по использованию применяемых дезинфицирующих средств, **нарушается п.12.3.** СанПиН 2.4.2.2821-10.

Медицинский кабинет: одно помещение 14 кв.м, ремонт проведен, проточная вода подведена, в кабинете имеется раковина для мытья рук, стол, стул, кушетка, аптечка. Медицинское обслуживание на базе Беспаловского ФАП. Медицинский осмотр детей организуется ежегодно, очередной запланирован на ноябрь 2019г. Медицинские книжки находятся у директора. Штат 12 чел., ч в том числе: педагогов – 7, техничек -2, повар – 1, водитель – 1. Медицинский осмотр и гигиеническое обучение пройдены.

Занятия проводятся по 5-ти дневной учебной неделе с 08.30. до 14.30., уроки по 40 минут. В первом классе уроки по 35 минут. Перемены по 10 минут и 2 перемены по 20 минут. Ежедневно в 8.15. проводится утренняя зарядка. Физкультминутки проводятся с 1-го по 6 – ой класс. Расписание уроков имеется, представлено. Учебная недельная нагрузка по классам соблюдается. Не соблюдается чередование предметов в течение дня в 6-9 классах, первыми уроками поставлены трудные предметы: в 6-ом классе – русский (12 баллов), в 7- 9 классах – алгебра, геометрия, химия **нарушается п.10.8.** СанПиН 2.4.2.2821-10. Расписание уроков составлено без учета биоритмологического оптимума умственной работоспособности у детей в течение дня, так в 5-ом классе - математика во вторник последним 6-мым уроком, в среду 2 русских, 2 литературы – нет урока физкультуры, зато в пятницу – 2 урока физкультуры, **нарушается п. 10.7., приложение № 3** СанПиН 2.4.2.2821-10.

Ступенчатый режим в первом классе соблюдается. Начальные классы объединены: 2 и 4класс - 14 человек, 1-3классы 3 человека. Групп продлённого дня нет.

Горячее питание организовано 2-х разовое на базе школьной столовой с обеденным залом на 50 мест, совмещен с актовым залом, мебелью обеспечены. Питается 37 чел. Для мытья рук учащихся установлено 2 рукомойника, мылом, бумажными полотенцами обеспечены. Пищеблок – 36 кв.м, одно помещение, панели покрашены. На пищеблоке имеется дополнительное искусственного освещения, над входом и раздачей.

Отдельной посудомоечной нет, для мытья столовой посуды имеется – 3 ванны, для кухонной посуды 2 ванны, 1 ванна для сырой продукции и 1 раковина для мытья рук, водонагреватель на 100 литров. Вода поступает во все краны. Отделка над ваннами – кафельная плитка на высоту 1,6 м, выше покрашено. Оборудование: 1 электроплита, 4 нагревательных поверхности, с духовкой – в рабочем состоянии. Рабочих столов – 3, из них 1 цельнометаллический, 2 с гигиеническим покрытием и 2 буфета для посуды и мелкого инвентаря. Разделочным инвентарём обеспечены, хранение упорядочено. Не промаркированы доска и нож (ОС), **нарушается п.4.10.** СанПиН 2.4.5.2409-08. Моющими, дез.средствами обеспечены. Инструкции по мытью посуды вывешены без указания концентрации и объёмов применяемых моющих средств, **нарушается п.5.4.** СанПиН 2.4.5.2409-08. Столовые приборы не прокаливаются, **нарушается п.5.12.** СанПиН 2.4.5.2409-08. Столовой посуды на раздаче достаточно, имеется запас. Используются тарелки со сколами, **нарушается п.4.12.** СанПиН 2.4.5.2409-08. Ведро для отходов без крышки, **нарушается п.5.20.** СанПиН 2.4.5.2409-08.

Готовят 1-2 и 3 блюда, на 30 руб. в день. Витаминизация не проводится, **нарушается п. 9.1., п.9.3.** СанПиН 2.4.5.2409-08. Йодированная соль есть. Рабочие журналы ведутся. Продукты питания закупают в магазине ИП Гурьянова, х. Беспаловский. Крупами, овощами, обеспечивают в ассортименте. Хранение продуктов в кладовой – 6 кв.м, нет прибора для определения температуры и влажности, **нарушается п.4.14.** СанПиН 2.4.5.2409-08. На полу хранятся продукты питания в емкостях, хотя стеллажи пустые, **нарушается п.4.6.** СанПиН 2.4.5.2409-08. Для хранения скоропортящихся продуктов имеется 1 холодильник - +5

град.С, в одной холодильной камере хранятся готовая и сырая продукция: сгущенное молоко (открытая банка) и яйцо куриное сырое, нарушается п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08. Суточные пробы оставлены в стеклянных банках с плотно закрывающимися крышками, хранение 48 час. Работает 1 человек, рабочей одеждой обеспечен, хранится в отдельном шкафу. Для уборочного инвентаря так же имеется шкаф.

Горско-Урюпинский филиал МБОУ Добринского лицея, находится по адресу: х. Горский, 172 – в начале населённого пункта, подъездной путь – от трассы 150м грунтовая дорога. Территория 0,5 га ограждена, озеленение по периметру участка. Спортивная зона, представлена футбольным полем, турники. Надворные туалеты 3, деревянные, в удовлетворительном состоянии, уборка проведена, уборочный инвентарь отдельно выделен, промаркирован. Дорожки к туалетам и контейнеру асфальтированы заново в 2019г. Контейнер для мусора металлический с крышкой на площадке с твердым покрытием.

Здание школы на 80 мест, одноэтажное, ремонт отмостки здания проведен. Обучается 51 чел., обучение с 1 по 9 класс, 6 классов комплектов (объединены в 1 класс-комплект с 1-го по 4-й класс). Водоснабжение от сельского водопровода. Питьевой режим организован – питьевой фонтанчик. Отопление центральное от своей котельной, теплоноситель вода, на момент проверки в помещениях тепло +22 град.С. Вентиляция естественная, форточки открываются. Отделка позволяет проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы деревянные, крашеные. Искусственное освещение – лампы накаливания с защитной арматурой, дополнительное освещение к учебным доскам имеется, уровень искусственной освещенности не ниже нормируемых показателей, протокол инструментальных измерений № 37380 от 11.10.2019г. Всего кабинетов 6: по 28,0- 35,0 кв.м, кроме кабинета информатики – 42 кв.м – оборудовано 3 рабочих места, спец. мебелью обеспечены, оконный вентилятор имеется. Учебной мебели достаточно, выставлена -3-х ростовых групп, промаркирована. Расстановка учебной мебели 2-х рядная. Спец. кабинетов нет, имеется малый спортивный зал. В конце коридора оборудованы внутренние туалеты на 2 кабины с условиями мытья рук. Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован, для туалетов выделен, хранится отдельно.

Занятия проводятся по 5-ти дневной учебной неделе, занятия с 8.30., уроки по 40 минут, в 1-ом классе по 35 минут, Расписание уроков представлено: по 3 урока физкультуры в неделю во всех классах, информатика ведётся с 5-го класса, иностранный язык со 2-го класса. Чередование предметов соблюдается. Недельная почасовая нагрузка соблюдается. Медпункта нет. Медицинское обслуживание проводится по договору с МУЗ Урюпинской ЦРБ, осуществляет фельдшер Ржавского ФАП. Горячее питание детей не организовано. В другом здании на территории школы заново оборудован буфет-раздаточная, обеспечен мочными ваннами, электроплитой, микроволновой печью, посудой для приготовления чая, напитков. Обеденный зал – 20 кв.м, обеспечено рукомойником, шкафом, столами, стульями.

Штаты – 10 чел., из них педагогический состав – 8 чел., 1 техничка, 1 оператор котельной. Медицинский осмотр, гигиеническое обучение пройдены.

Представлены следующие копии документов:

- Копия накопительной ведомости за сентябрь 2019г.
- Список работников Учреждения

Результаты лабораторных исследований:

- вода на микробиологию – 3/1 – не соответствует в основном здании Лицея по микробиологическим показателям
- готовые блюда на микробиологию – 5/0
- овощи на нитраты, пестициды – 2/0 (картофель, морковь)

- овощи на паразитологию – 2/0
- освещенность – 35/0

В ходе проведения проверки выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях»:

- п.4.29 – в Добринский лицее в кабинетах ОБЖ, истории на 3-м этаже имеются дефекты покрытия пола;
- п.8.3 - пробы воды, отобранные 02.10.2019г. из крана пищеблока, не соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода...» по микробиологическим показателям (ОКБ, ТКБ),
- п.12.3 – на рабочих местах отсутствует инструкция по использованию дезинфицирующих средств;
- п.10.8, п.10.7 - не соблюдается чередование предметов : Добринский лицей - первыми уроками поставлены трудные предметы: в 3, 4, 6, 9 классах в понедельник и вторник – русский, математика; в Беспаловском филиале - в 6-9 классах, первыми уроками поставлены трудные предметы: в 6-ом классе – русский (12 баллов), в 7- 9 классах – алгебра, геометрия, химия; Расписание уроков составлено без учета биоритмологического оптимума умственной работоспособности у детей в течение дня, так в 5-ом классе - математика во вторник последним 6-мым уроком, в среду 2 русских, 2 литературы – нет урока физкультуры, зато в пятницу – 2 урока физкультуры;
- п.4.25 – в Беспаловском филиале в туалетах, в столовой для использованной бумаги, одноразовых полотенец нет педальных вёдер.

А так же нарушаются требования СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»:

- п.8.9. – на пищеблоке Добринского лицея не выделен отдельный стол, разделочный инвентарь для работы с сырым мясом птицы, устранено в процессе проверки;
- п.8.13, 8.19 приложение № 1 – в мясном, в овощном цехе нет второй ванны для мытья сырой продукции, нет отдельной ванны для мытья фруктов, в цехе готовой продукции нет ванны для повторного мытья фруктов, не соблюдаются требования по режиму мытья овощей и фруктов;
- п.5.22 - уборочный инвентарь хранится по цехам;

в Беспаловском филиале МБОУ «Добринский лицей»:

- п.4.10 - не промаркированы доска и нож (ОС),
- п.5.4 - инструкции по мытью посуды вывешены без указания концентрации и объемов применяемых моющих средств;
- п.5.12 - столовые приборы не прокаливаются;
- п.5.12 - используются тарелки со сколами;
- п.5.20 - ведро для отходов без крышки;
- п.4.14 - продуктовый склад - нет прибора для определения температуры и влажности;
- п.4.6 - на полу хранятся продукты питания в емкостях, хотя стеллажи пустые;
- п.4.10 - в одной холодильной камере хранятся готовая и сырая продукция: сгущенное молоко (открытая банка) и яйцо куриное сырое.

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»:

- п.11.2 – не ведутся журналы утреннего приёма детей, устранено в ходе проверки;
- п.18.2 - не ведётся журнал осмотра детей на педикулёз, устранено в ходе проверки;
- п.13.14, 17.7. – в буфетных по группам нет инструкции по дезинфекции посуды;

- п.15.5 – в примерном меню и технологических картах отсутствуют ссылки на рецептуру блюд;

- п.15.7, приложение № 10 - по накопительной ведомости за август, сентябрь 2019г нормы питания на одного ребёнка в день не выполнены: по молоку и кисломолочным продуктам на 22-23%, творог – на 62%, масло сливочное на 26%, яйцо – на 60%, овощи на 25%, фрукты, соки - на 60%.

▪ 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 ФЗ РФ № 52 от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ст.ст. 11,15,17,19, 22,24,25,28,32,34,35,36, ФЗ РФ от 23.02.2013г; № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» ст.12; ФЗ РФ от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» главы 7; Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) главы 1- статьи 5,6; главы 2- части1-8, 11 статьи 7; части 9,12 статьи 8; главы 3 – статьи 10-18; главы 6- статьи 39; Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) статьи 3-5; Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011) статьи 3, 4; части 1-3, 5-8,24,27-62 статьи 5; Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013 разделов III-V, IX-XI; Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013 раздела III, пунктов 7-9, 13 разделов IV; пунктов 30,32,33,35,36 раздела XII; раздела XV; Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011) главы 2-статьи 5; главы 3 пунктов 1,2; главы 4 статьи 6-8; главы 5 – статьи 14, главы 7; Технического регламента ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) разделов III, IV; пунктов 13,15,16,19,20 раздела V; пункта 33 раздела IV; пунктов 54-62 раздела VIII; пунктов 68,72,73,74,76,77 разделов IX; XII; СанПиН 2.2.2./2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» с изменениями и дополнениями разделов I-VI; СанПиН 2.2.4.3359-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах» разделов I, II, X; СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» с изменениями и дополнениями разделов I - IV , СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» разделов 1-6; СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности пищевой ценности пищевых продуктов» разделов I-III; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» пунктов 1.1-1.6,3.1,3.3,3.4; СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» пунктов 2.3-2.14, 2.17, 2.20, 2.21, 3.1-3.4, 3.6, 3.8, 3.9, 4.2; СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» пунктов 2.1-2.5, 3.1, 3.3-3.11,3.13-3.15,3.17-3.21; СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» разделов I, II, VI, пунктов 3.1, 3.3,3.9,3.11-3.16, 3.19-3.22 раздела III; пунктов 4.3, 4.5, 4.6 раздела IV; СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» разделов I, VI- VIII, XVII; пунктов 2.1, 2.6 раздела II; пунктов 18.1-18.3 раздела XVIII; СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» разделов I, II, IV, XI – XIII, XVI; СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза» пунктов 1.1-1.3,4.1,4.13,4.18; СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» разделов I, IV-VI; СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В» пунктов 1.3, 12.2 - 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 документы: 1) протоколы отбора проб от 02.10.2019г., 07.10.2019г., 08.10.2019, 11.10.2019г.
2) протоколы лабораторных испытаний № 36083 от 02.10.2019г. № 36674, 36680, 36681, 36682 от 08.10.2019г. 37380 от 11.10.2019г. № 37433 от 14.10.2019г. № 37657, 37659 от 15.10.2019г.
3) предписание № 20-213-19 от 22.10.2019г.

Подписи лиц, проводивших проверку:
заместитель начальника ТО в г. Урюпинск,
Урюпинском, Нехаевском,
Новониколаевском районах
ведущий специалист-эксперт ТО

Тыщенко Н.А.

Бабкина В.И.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
и.о. директора Муратова Елена Валерьевна «22» октября 2019 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:
(подпись уполномоченного должностного лица (лиц, проводивших проверку))