

(наименование вида государственного контроля (надзора), вида муниципального контроля в соответствии с единым реестром видов федерального государственного контроля (надзора), регионального государственного контроля (надзора), муниципального контроля)

3. Выездная проверка проведена:

1) главным специалистом-экспертом Мерзляковой Еленой Викторовной

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности инспектора (инспекторов, в том числе руководителя группы инспекторов), уполномоченного (уполномоченных) на проведение выездной проверки. При замене инспектора (инспекторов) после принятия решения о проведении выездной проверки, такой инспектор (инспекторы) указывается (указываются), если его (их) замена была проведена после начала выездной проверки)

4. К проведению выездной проверки были привлечены:

специалисты: не привлекались.

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии), должности специалистов);

эксперты (экспертные организации):

1) специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области-Кузбассе», Аттестат об аккредитации от 30.04.2015 № RA.RU.710013, выдан Федеральной службой по аккредитации).

(указываются фамилии, имена, отчества (при наличии) должности экспертов, с указанием сведений о статусе эксперта в реестре экспертов контрольного (надзорного) органа или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации)

5. Выездная проверка проведена в отношении:

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новостроевская средняя общеобразовательная школа Кемеровского муниципального округа» (МБОУ «Новостроевская СОШ»).

(указывается объект контроля, в отношении которого проведена выездная проверка).

6. Выездная проверка была проведена по адресу (местоположению):

650510, Кемеровская область-Кузбасс, Кемеровский муниципальный округ, п. Новостройка, ул. Набережная, 1.

(указываются адреса (местоположение) места осуществления контролируемым лицом деятельности или места нахождения иных объектов контроля, в отношении которых была проведена выездная проверка)

7. Контролируемое лицо: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новостроевская средняя общеобразовательная школа Кемеровского муниципального округа», ИНН 4234002579, ОГРН 1034234002579, юридический адрес: 650510, Кемеровская область-Кузбасс, Кемеровский муниципальный округ, п. Новостройка, ул. Набережная, 1, директор Михайлова С.М. (604-755)

(указываются фамилия, имя, отчество (при наличии) гражданина или наименование организации, их индивидуальные номера налогоплательщика, адрес организации (ее филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений), ответственных за соответствие обязательным требованиям объекта контроля, в отношении которого проведена выездная проверка)

8. Выездная проверка проведена в следующие сроки:

с « 18 » апреля 2022 г., 10 час. 00 мин.

по « 29 » апреля 2022 г., 09 час. 00 мин.

(указываются дата и время фактического начала выездной проверки, а также дата и время фактического окончания выездной проверки, при необходимости указывается часовой пояс)

проведение выездной проверки приостанавливалось в связи с ...

с « ___ » _____ г., _____ час. _____ мин.

по « ___ » _____ г., _____ час. _____ мин.

(указывается основание для приостановления проведения выездной проверки, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения выездной проверки)

Срок непосредственного взаимодействия с контролируемым лицом составил:

18.04.2022 с 10.00 до 14.00, 20.04.2022 с 11.00 до 13.00, 22.04.2022 с 21.30 до 22.30 – 7 часов 00 мин (часы, минуты).

(указывается срок (рабочие дни, часы, минуты), в пределах которого осуществлялось непосредственное взаимодействие с контролируемым лицом по инициативе контролируемого лица)

9. При проведении выездной проверки совершены следующие контрольные (надзорные) действия:

1) осмотр, истребование документов, отбор проб, экспертиза.

(указывается первое фактически совершенное контрольное (надзорное) действие: 1) осмотр; 2) досмотр; 3) опрос; 4) получение письменных объяснений; 5) истребование документов; 6) отбор проб (образцов); 7) инструментальное обследование; 8) испытание; 9) экспертиза; 10) эксперимент).

в следующие сроки:

с « 18 » апреля 2022 г., 10 час. 00 мин.

по « 29 » апреля 2022 г., 09 час. 00 мин.

по месту: 650510, Кемеровская область-Кузбасс, Кемеровский муниципальный округ, п. Новостройка, ул. Набережная, 1.

(указываются даты и места фактически совершенных контрольных (надзорных) действий)

по результатам которого составлен: протокол осмотра от 18.04.2022, требование о предоставлении документов от 18.04.2022, протокол отбора проб от 18.04.2022г, протоколы лабораторных исследований и испытаний от 19.04.2022 № 20093-20097, от 20.04.2022 № 20082, № 20098 – 20107, от 22.04.2022 № 20077, № 20081, № 20083, № 20084, № 20085, № 20086, № 20087, № 20088, № 20089, № 20090, № 20091, № 20092, от 25.04.2022 № 20078, № 20079, № 20080, № 21397, экспертные заключения от 21.04.2022 № 988/005-ОГДиП, № 989/002-ОГДиП, № 990/003-ОГДиП, № 991/005-ОГДиП, № 992/005-ОГДиП, № 993/003-ОГДиП, № 994/005-ОГДиП, от 25.04.2022 № 1034/007-ОГДиП, проверочный лист, применяемый при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к деятельности хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Роспотребнадзора от 20.01.2022 № 18, приложение № 14, проверочный лист, применяемый при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания детей, утвержденный приказом Роспотребнадзора от 20.01.2022 № 18, приложение № 24, предписание о разработке программы мероприятий по предотвращению наличия в обороте продукции, несоответствующей требованиям технических регламентов от 26.04.2022.

(указываются даты составления и реквизиты протоколов и иных документов (в частности, протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленных по результатам проведения контрольных (надзорных) действий и прилагаемых к акту)

2)-

(указываются аналогичные сведения по второму и иным контрольным (надзорным) действиям)

10. При проведении выездной проверки были рассмотрены следующие документы и сведения: устав организации, копии поэтажных планов, расписание уроков и звонков, примерное меню, технологические карточки – раскладки в соответствии с примерным меню; документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания, контрольная документация по пищеблоку, контрольная документация по медицинским кабинетам, личные медицинские книжки в соответствии со списком работников образовательного учреждения.

(указываются рассмотренные при проведении выездной проверки документы и сведения, в том числе:

1) находившиеся в распоряжении контрольного (надзорного) органа; 2) представленные контролируемым лицом; 3) полученные посредством межведомственного взаимодействия; 4) иные (указать источник).

11. По результатам выездной проверки установлено:

Основными видами деятельности муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Новостроевская основная общеобразовательная школа Кемеровского муниципального округа» является реализация основных общеобразовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования. На осуществление образовательной деятельности учреждение имеет лицензию серия № 17487 от 28.05.2020г., серия 42Л01 № 0004594.

На период проведения проверки согласно представленным спискам всего в учреждении числится 425 обучающихся, из них, 183 обучающихся 1-4 начальных классов, 219 обучающихся 5-9 классов, 23 обучающихся 10-11 классов. Занятия для всех учащихся организованы в одну смену.

В МБОУ «Новостроевская СОШ» сформировано 22 класса: 1а, 1б, 2а, 2б, 3а, 3б, 3в, 4а, 4б, 5а, 5б, 5в, 6а, 6б, 7а, 7б, 7в, 8а, 8б, 9а, 10а, 11а.

Согласно представленным списочным составам обучающихся отдельно по каждому классу наполняемость классов составляет: с 1 по 4 классы - от 19 до 21 обучающихся, с 5 по 9 классы - от 19 до 20 обучающихся, с 10 по 11 классы - от 10 до 13 обучающихся.

Занятия в школе организованы в одну смену: с 08.45, количество уроков и учебных дней в неделю (по классам, согласно представленного расписания уроков 4 четверть 2021-2022 уч.год), продолжительность перемен (расписание звонков) соответствует требованиям п. 3.4.16 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

Для доставки детей в школу используется собственный автобус, подвоз осуществляется несколькими маршрутами.

Территории учреждения по периметру ограждены металлическим забором, предусмотрено наружное освещение, что соответствует требованиям п. 2.2.1. СП 2.4.3648-20.

Постройки и сооружения, функционально не связанные с деятельностью учреждения на территориях отсутствуют, что соответствует требованиям п. 2.2.5. СП 2.4.3648-20.

На территориях учреждения оборудованы площадки для сбора отходов, имеющие самостоятельный подъезд. Площадка имеет водонепроницаемое твердое покрытие, огорожены с трех сторон. Контейнера (мусоросборники – 2 ед.) обеспечены крышками, что соответствует требованиям п. 2.2.3. СП 2.4.3648-20.

Вывоз мусора и твердых бытовых отходов производится по графику, согласно представленному контракту № 115499 от 02.12.2021 года на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «Чистый Город Кемерово».

На момент проведения обследования территория учреждения не загрязнена, уборка проводится ежедневно или по мере загрязнения, что соответствует п. 2.11.1. СП 2.4.3648-20.

Асфальтовое покрытие проездов на территории учреждения имеет дефекты (выбоины), **что не соответствует требованиям п. 2.2.4. СП 2.4.3648-20.**

На входе на территорию учреждения, в здание размещены знаки о запрете курения табака, потребления никотинсодержащей продукции...» в соответствии с Приказом Министерства здравоохранения РФ от 20.02.2021 № 129н.

На территориях МБОУ «Новостроевская СОШ» выделены зоны отдыха, физкультурно-спортивная зона и хозяйственная зоны. Зоны отдыха используются для подвижных игр и отдыха обучающихся на свежем воздухе, что соответствует требованиям п. 3.4.1. СП 2.4.3648-20. Физкультурно - спортивная зона представлена в виде волейбольных площадок и трибуны, а также беговой дорожки. Беговая дорожка спланирована с учетом отвода поверхностных вод за пределы ее границ. Волейбольные площадки имеют полимерное покрытие. Документы об оценке (подтверждении) соответствия полимерного покрытия волейбольной площадки представлены, что соответствует п. 2.2.2. СП 2.4.3648-20.

Здания МБОУ «Новостроевская СОШ» отдельно стоящие, в кирпичном исполнении. Здание школы трехэтажное, с подвальным этажом, введено в эксплуатацию в 1978 году.

Подвальные помещения не содержат следы загрязнений, плесени и грибка, что соответствует требованиям п. 2.3.1. СП 2.4.3648-20. Подвальное помещение приспособлено под тепловой узел и электрощитовую.

Основной вход в здание школы оборудован тамбуром в соответствии с требованиями п. 2.4.1. СП 2.4.3648-20.

В здании школы на цокольном этаже размещены: гардеробные помещения; спортивный зал с санитарными узлами, столовая с обеденным залом; на первом этаже размещены: пост охраны, учебные кабинеты, медицинский кабинет, санитарные узлы, комнаты для хранения уборочного инвентаря, библиотека; на втором этаже размещены: учебные кабинеты, санитарные узлы, комнаты для хранения уборочного инвентаря. Гардероб оборудован металлическими стойками с крючками для одежды и обуви, скамейками, что соответствует требованиям п. 3.4.5. СП 2.4.3648-20.

Обучающиеся 1 - 4 классов размещены в закрепленных за каждым классом учебных кабинетах, что соответствует требованиям п. 3.4.6. СП 2.4.3648-20.

Учебные помещения для обучающихся 1-4 классов размещены на 1 и 2 этажах, что соответствует требованиям п. 3.4.4. СП 2.4.3648-20.

В МБОУ «Новостроевская СОШ» проводятся фронтальные и групповые формы занятий. Проведена оценка наполняемости классов исходя из расчета соблюдения нормы площади на одного обучающегося при фронтальных и групповых формах занятий. Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области – Кузбассе» 21.04.2022 № 988/005-ОГДиП, площади учебных кабинетов школы на одного обучающегося соответствуют гигиеническим нормативам таблицы 6.1. главы VI СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21), п. 3.4.14. СП 2.4.3648-20.

Кабинеты физики и химии оборудованы демонстрационными столами, установленными на подиуме. Демонстрационные столы в кабинетах физики и химии имеют защитный бортик по наружному краю стола, что соответствует требованиям п. 3.4.8. СП 2.4.3648-20.

Лаборантская кабинета химии и сам кабинет оборудованы вытяжными шкафами, что соответствует требованиям п. 3.4.8. СП 2.4.3648-20.

Площади кабинета технологии для мальчиков – 69 м², кабинета технологии для девочек – 35 м². Занятия проводятся по подгруппам. Количество мальчиков в группах для занятий – от 9 до 15 человек, девочек от 5 до 13 человек. Площади помещений на 1 рабочее место при организации групповых форм занятий от 7,67 м² до 2,69 м².

В результате оценки площади учебных кабинетов технологии на 1 обучающегося при организации групповых форм занятий, установлено, что количество обучающихся в кабинете технологии для девочек больше расчетного количества, исходя из нормы площади кабинетов на одного обучающегося не менее 6 м², что **не соответствует требованиям гигиеническим нормативам таблицы 6.1. главы VI СанПиН 1.2.3685-21, п. 3.4.14. СП 2.4.3648-20** (экспертное заключение ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области – Кузбассе» 21.04.2022 № 988/005-ОГДиП).

Для учащихся среднего и старшего звена предусмотрен кабинет информатики. Кабинет информатики оборудован 15 персональными компьютерами на базе жидкокристаллических мониторов, а также в кабинете установлены ученические столы.

Мониторы на основе электронно-лучевых трубок в образовательной организации не используются, что соответствует требованиям п. 3.5.1. СП 2.4.3648-20.

Площадь кабинета информатики составляет 77 м², площадь на 1 рабочее место приходится 5,1 м² (норматив не менее 4,5 м²), что соответствует гигиеническим нормативам раздела VI, Таблицы 6.1. СанПиН 1.2.3685-21.

Оконные проёмы в учебных кабинетах, где используются ЭСО оборудованы светорегулируемыми устройствами - жалюзи, что соответствует требованиям п. 3.5.5. СП 2.4.3648-20.

Для организации физического воспитания в общеобразовательном учреждении имеется спортивный зал, расположенный на цокольном этаже. При спортивном зале предусмотрены отдельные раздевалки для мальчиков и девочек, оборудованные крючками для одежды, скамьями; в раздевалках имеются туалеты и душевые. Спортивный инвентарь хранится в помещениях снарядных при спортивных залах. Используемое спортивное оборудование выполнено из материалов, допускающих их обработку с применением моющих и дезинфекционных средств, что соответствует требованиям п. 2.4.9. СП 2.4.3648-20.

В учебных кабинетах зданий учреждения установлены классные доски (с использованием мела), имеющие темно-зеленый цвет, антибликовое покрытие, что соответствует требованиям п. 2.4.4.СП 2.4.3648-20. Во всех учебных кабинетах классные доски оборудованы дополнительными источниками искусственного освещения, направленными непосредственно на рабочее поле, что соответствует требованиям п. 2.4.4. СП 2.4.3648-20.

Двухместные ученические столы и парты в помещениях расставлены в 3 ряда согласно номерам: меньшие – ближе к доске, большие – дальше от доски, что соответствует требованиям п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20. Расстановка ученической мебели в классах проведена с учетом естественного левостороннего освещения. Окраска поверхности ученических столов выполнена в светлых тонах.

В классных журналах оформлены листы здоровья, в которых для каждого обучающегося внесены сведения антропометрических данных, группе здоровья, медицинской группе для занятий физической культурой, номере необходимой учебной мебели, а также медицинские рекомендации, что соответствует требованиям п. 3.4.19. СП 2.4.3648-20.

Для учащихся начальных классов предусмотрено 9 учебных кабинетов. Учебные кабинеты для учащихся начальных классов оборудованы регулируемыми по высоте двухместными ученическими столами и стульями 2-4 номера мебели по ГОСТ 11015-93, ГОСТ 11016-93 согласно ТР ТС 025/2012. Табуретки или скамейки вместо стульев не используют. Учебные кабинеты для учащихся 5-11 классов оборудованы регулируемыми двухместными ученическими столами и стульями.

В кабинетах начальных классов проведены измерения мебели: высоты крышки края стола над полом, обращенного к ученику; высоты переднего края сиденья над полом. Измеренная высота крышки края стола над полом и высота переднего края сиденья над полом соответствуют 2-4 номерам, что соответствует требованиям п. 2.4.3. СП 2.4.3648-20. Высота учебной мебели соответствует антропометрические данные обучающихся.

В здании школы оборудован медицинский блок, состоящий из кабинета врача, процедурного кабинета. Медицинская деятельность осуществляется ГБУЗ КО «Кемеровская районная больница» (лицензия от 27.12.2017 № ЛО-42-01-005274). Техническое обслуживание (поверка) медицинского оборудования осуществляется по контракту №31-22 от 28.12.2021 с ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Кемеровской области – Кузбассе».

Для помещений медицинского назначения уборочный инвентарь (ёмкости, ветошь, швабры) имеет чёткую маркировку с учётом функционального назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в отдельном помещении, что соответствует требованиям п. 2.11. СП 2.1.3678-20.

Для работников имеются жидкое мыло, антисептический раствор. Моющие и дезинфицирующие средства для проведения дезинфекционных мероприятий имеются.

На первом и втором этажах здания школы размещены санитарные узлы отдельные для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками с дверьми в соответствии с требованиями п. 3.4.10. СП 2.4.3648-20. Для обучающихся 5-11 классов в санитарных узлах выделена комната личной гигиены девочек, что соответствует требованиям п. 3.4.10. СП 2.4.3648-20.

Туалетные кабины оснащены мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сидениями на унитазах. Умывальные раковины обеспечены мылом, бумажными или электрополотенцами, ведрами для сбора мусора, что соответствует требованиям п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20.

Обеспеченность санитарно-техническим оборудованием

таблица № 1

№ п/п	Санитарно-техническое оборудование	Туалеты для мальчиков	Туалеты для девочек	Расчетное количество для мальчиков	Фактическое количество мальчиков	Расчетное количество для девочек	Фактическое количество девочек
1.	Раковины	6	6	180	225	180	200
2.	Унитазы	8	6	240		120	
3.	Писсуары/биде	8	2	240		-	

Имеющихся санитарных приборов в МБОУ «Новостроевская СОШ» недостаточно, а именно: раковин из расчета 1 раковина на 30 человек, унитазов для девочек из расчета 1 унитаз на 20 девочек, что не соответствует гигиеническим нормативам таблицы 6.4. главы VI СанПиН 1.2.3685-21. *фактическое нарушение устранено в ходе проверки*

В период проверки санитарно-техническое оборудование школы находится в исправном состоянии, что соответствует требованиям п. 2.4.11. СП 2.4.3648-20. *акт. дела*

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте в здании выделены закрывающиеся помещения. Помещения оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения. Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещаются в месте их приготовления, что соответствует требованиям п. 2.4.12. СП 2.4.3648-20. Помещения оборудованы настенными сушилками для ветоши, условия для просушивания созданы, что соответствует требованиям п. 2.11.3. СП 2.4.3648-20.

Для приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств имеются промаркированные ведра с крышками, нанесены мерные метки, что позволяет готовить растворы в соответствии с инструкциями по применению, что соответствует требованиям п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20.

Дезинфекционные средства хранятся в упаковке производителя в соответствии с требованиями п. 2.11.6. СП 2.4.3648-20.

Для внутренней отделки помещений учреждения использованы материалы, допускающие проведение влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. В ходе оценки состояния внутренней отделки помещений установлены нарушения п. 2.5.2, п. 2.5.3 СП 2.4.3648-20: пол в мастерских, выполненный плиткой, имеет трещины и сколы; пол в кабинетах №№ 87, 105, 123, 124 имеет множественные дефекты: щели, неровности, нарушение целостности окрашивания; пол в кабинетах №№ 107, 122, 72, 88, технологии (кухня) для девочек имеет дефекты: шероховатости и неровности; на стене в мастерской имеются следы поражения грибком.

Здание школы оборудована централизованной системой хозяйственно-питьевого водоснабжения, что соответствует требованиям п. 2.6.1. СП 2.4.3648-20. Канализация централизованная.

Умывальники, моечные ванны, душевой поддон обеспечены смесителями, что соответствует требованиям п. 2.6.3. СП 2.4.3648-20.

Предусмотрено резервное горячее водоснабжение (водонагревательные устройства), что соответствует требованиям п. 4.4.2. СП 2.1.3678-20.

Учебные кабинеты для 1-4 классов, лаборантские кабинетов химии, биологии и физики оборудованы умывальными раковинами, и обеспечены холодным и горячим водоснабжением, что соответствует требованиям п. 3.4.13. СП 2.4.3648-20.

* Питьевой режим организован посредством выдачи воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства «Талинка» (договор на поставку от 17.01.2022 с ООО «Талинка»). Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в учреждение, имеет документы об оценке (подтверждении) соответствия, что отвечает требованиям п. 2.6.6. СП 2.4.3648-20, п. 8.4.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. В местах раздачи питьевой воды имеются подносы с чистыми одноразовыми стаканами и емкости для сбора грязной посуды, в соответствии с п. 8.4.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Здание школы оборудовано централизованной системой отопления и вентиляции.

Конструкция оконных проемов позволяет проводить проветривание в помещениях в любое время года, что соответствует требованиям п. 2.7.2. СП 2.4.3648-20.

В период проверки в учебных кабинетах и помещениях пребывания детей имеются бытовые термометры для контроля за температурой воздуха.

Представлен акт приемки из чистки вентиляционных систем помещений горячего цеха пищеблока от 03.12.2021г., выданный ИП Бричковым С.Г.; акты о ревизии и очистке вентиляционной системы других групп помещений не представлены. Документарно не подтверждено проведение обследования технического состояния системы вентиляции с

инструментальными измерениями объемов вытяжки воздуха, что не соответствует требованиям п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20, п. 2.6. СП 2.1.3678-20.

В здании школы в качестве отопительных приборов используются чугунные радиаторы. На момент проведения обследования во всех помещениях для пребывания обучающихся ограждение отопительных приборов не применяется, что не соответствует требованиям п. 2.7.5. СП 2.4.3648-20.

В производственном (горячем) цехе пищеблока электроплита и пароконвектомат, являющиеся источником выделения избытков тепла, дополнительно обеспечены местной системой вытяжной вентиляции в зоне максимального загрязнения. Моечные кухонной и столовой посуды не оборудованы локальной вытяжной системой вентиляции в соответствии с требованиями п. 2.7.4. СП 2.4.3648-20, п. 2.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Складские помещения для сухих сыпучих продуктов в учреждении оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции.

Все основные помещения школы имеют естественное боковое освещение, что соответствует требованиям п. 2.8.2. СП 2.4.3648-20.

В качестве солнцезащитных устройств используются жалюзи и шторы, с длиной ниже уровня подоконника, в соответствии с требованиями п. 2.4.13 СП 2.4.3648-20. Конструкция регулируемых солнцезащитных устройств на окнах в исходном положении не уменьшает светоактивную площадь оконного проема, что соответствует требованиям п. 2.8.4. СП 2.4.3648-20.

Система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками с люминесцентными либо светодиодными лампами. Разные типы ламп, а также лампы с разным световым излучением в одном помещении не используются, что соответствует требованиям п. 2.8.5. СП 2.4.3648-20.

В кабинете информатики рабочие места оборудованы источниками местного освещения, что соответствует требованиям п. 3.5.15. СП 2.4.3648-20.

Отработанные, неисправные и перегоревшие лампы хранятся в отдельно отведенном месте в подвальном помещении, что соответствует требованиям п. 2.8.10. СП 2.4.3648-20, п. 6 Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде».

Представлен контракт №31-22 от 28.12.2021 на оказание услуг по обращению с отходами II класса опасности (сдачи ртутьсодержащих ламп и приборов), заключенный с МБУ «Управление по делам гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям г. Кемерово».

Для организации питания учащихся в школе предусмотрен пищеблок, который расположен на цокольном этаже и имеет следующий набор помещений: загрузочный цех, производственный (горячий) цех; холодный цех, мясорыбный цех; цех первичной обработки овощей; цех вторичной обработки овощей; моечная кухонной посуды; складское помещение для хранения сухих, сыпучих продуктов; складское помещение для хранения овощей; помещение персонала пищеблока; туалет персонала пищеблока; комната уборочного инвентаря. Набор помещений, их оборудование позволяют осуществлять работу на сырье в соответствии с требованиями п. 2.4.6.1. СП 2.4.3648-20.

В период проверки все оборудование пищеблока находится в рабочем состоянии. Работоспособность (исправность) оборудования документально подтверждена актом приемки выполненного ремонта (монтажа) торгово-технологического и холодильного оборудования, выданным МБУ «Комбинат питания УО».

Для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока установлена двухсекционная ванна, для мытья столовой посуды имеется посудомоечная машина и шестисекционная ванна.

Разделочный инвентарь: разделочные доски и ножи для готовой и сырой продукции хранятся в соответствующих зонах пищеблока, что соответствует требованиям п. 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В период проверки для приготовления блюд на пищеблоке используется посуда из нержавеющей стали, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, имеет мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах, столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия отсутствуют, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения влажности и температуры воздуха, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20, п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфекционных средств, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы; доски выполнены из дерева.

На пищеблоке, в период проверки, не используется посуда, инвентарь с дефектами и повреждениями, что соответствует требованиям п. 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

Для уборки помещений пищеблока выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь, что соответствует требованиям п. 2.19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В производственных цехах установлены раковина для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через смеситель.

В зоне порционирования блюд на пищеблоке предусмотрена бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, что соответствует требованиям п. 2.14. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На пищеблоке используются разрешенные для применения моющие, дезинфицирующие средства, хранение организовано в соответствии с требованиями п. 4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инструкции по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средства, порядку их применения оформлены. Уборочного инвентаря достаточно, маркирован, хранение упорядочено.

Для сбора пищевых отходов на пищеблоке используются промаркированные емкости с крышками.

Условия для соблюдения персоналом пищеблоков правил личной гигиены имеются, нарушений в период проверки не выявлено.

Поставку пищевых продуктов, продовольственного сырья на пищеблок осуществляет МАУ «Питание школьников» в соответствии с Соглашением от 10.01.2022. На всю находящуюся в обращении на момент проверки пищевую продукцию представлены товаросопроводительные документы, документы, подтверждающие соответствие пищевой продукции. Нарушений условий хранения, сроков годности пищевой продукции, в ходе проверки, не обнаружено.

Приготовление блюд на пищеблоках осуществляется по меню, разработанным с учетом возрастной категории детей, количеством приемов пищи. Все меню содержат сведения, в том числе о пищевой, энергетической ценности блюд.

Ежедневно в обеденном зале пищеблока вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Имеется информационный стенд об организации питания. Осуществляется родительский контроль за организацией питания. Результаты фиксируются актом.

Технологические карты имеются на весь ассортимент блюд, представленных в меню. Горячее питание школьников организовано на пяти переменах продолжительностью по 20 минут. Охват горячим питанием учеников 1 – 4 классов 100 %, питание получают бесплатное.

В учреждении, в соответствии с требованиями п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, разработаны два 24-дневных меню: для обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов. В ходе проверки экспертом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области – Кузбассе» выполнена гигиеническая оценка фактического питания обучающихся МБОУ «Новостроевская СОШ» за период 04.04.2022 – 18.04.2022 по представленным документам (заключения эксперта от 21.04.2022 № 992/005-ОГДиП)

В ходе экспертизы установлено нарушение требований п. 8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20: фактическое питание детей (по журналу бракеража готовой кулинарной продукции) не соответствует утвержденному примерному меню (таблица № 2).

Таблица № 2

Дата	Фактические блюда по журналу бракеража готовых блюд	Блюда по примерному меню
06.04.2022 (Вторая неделя, 3 день по утвержденному примерному меню)	- огурцы порционно - Сок фруктовый	- маринад из моркови; - Компот из изюма
07.04.2022 (Вторая неделя, 4 день по утвержденному примерному меню)	-чай с сахаром	- сок фруктовый
08.04.2022 (Вторая неделя, 5 день по утвержденному примерному меню)	- груша свежая - чай с сахаром	- огурцы порционно - компот из кураги
09.04.2022 (Вторая неделя, 6 день по утвержденному примерному меню)	- котлета мясная «Деликатесная»	- курица запеченная
18.04.2022 (Четвертая неделя, 1 день по утвержденному примерному меню)	- горошек консервированный; - суп картофельный с мясом; - мясо тушенное в сметане; - макароны отварные с маслом; - компот из сухофруктов.	- груша свежая; - солянка; - филе птицы тушенное с овощами; - каша перловая рассыпчатая с маслом; - напиток витаминизированный.

Таблица № 3

Суммарный объем блюд по приемам пищи (в граммах) с 04.04.2022 по 18.04.2022 года для обучающихся 12 лет и старше (5-11 классов)

Дни недели	Обед
Норматив для обучающихся 12 лет и старше	не менее 800
04.04.2022	690
05.04.2022	690
06.04.2022	690
07.04.2022	690
08.04.2022	690
09.04.2022	690
11.04.2022	690
12.04.2022	690
13.04.2022	690
14.04.2022	690
15.04.2022	690
16.04.2022	690
18.04.2022	690

По представленным данным, суммарный объем блюд по приемам пищи в граммах для обучающихся 12 лет и старше (5-11 классов) не в соответствии с требованиями приложения 9 таблицы 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, что является нарушением п. 8.1.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В ходе анализа ассортимента блюд по представленному журналу бракеража за период с 04.04.2022 по 18.04.2022 год не выявлена пищевая продукция, которая не допускается к использованию в питании детей, что соответствует требованиям п. 8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

На пищеблоках ведутся контрольные журналы, разработана программа производственного контроля, основанного на принципах ХАССП. Осуществляется отбор суточных проб, для хранения предусмотрено холодильное оборудование. Количество и объем суточных проб, в период проверки, соответствует фактическим меню и сроку хранения (в течение 48 часов). Под контролем медицинской сестры проводится С-витаминизация третьих блюд.

В учреждении проведение профилактических работ по дезинфекции, дератизации осуществляет ГБУЗ «Дезинфекционная станция» (контракт № ЗКР от 30.12.2021) в соответствии с требованием п. 98 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (далее - СанПиН 3.3686-21). В помещениях учреждения проводятся регулярные и систематические обследования на заселенность грызунами и членистоногими, что соответствует требованиям п. 110 раздела III СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». Предоставлен журнал регистрации посещений дезинфектором с отметкой (2 раза в месяц) цели посещения и результата. Дератизационные приманки разложены в пластиковые подложки, размещены в местах недоступных для детей, отдельно от пищевых продуктов, что соответствует требованиям п. 120 СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней». В помещениях школы в период проверки насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности не обнаружены.

При входе в здание школы организован ежедневный «утренний фильтр» с применением бесконтактного термометра, с целью выявления и недопущения сотрудников и обучающихся с признаками респираторных заболеваний, что соответствует требованиями п. 2.2 СП 3.1/2.4.3598-20. Результаты измерения температуры тела заносятся в журналы термометрии.

При входе в здания, в санитарных узлах для обучающихся и сотрудников, перед входом в обеденный зал предусмотрены дозаторы с антисептическим средством для обработки рук, что соответствует требованиям п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20, п. 4.4. СП 3.1.3597-20.

В качестве кожного антисептика с вирулицидным эффектом применяется «DR. DROP Экспресс», на которое представлены свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии, инструкция по применению, что соответствует разделу 3 МР 3.5.0071-13, требованиям п. 6.1. СП 3.1.3597-20, п. 5. СанПиН 3.3686-21.

В соответствии с требованиями п. 2/1 СП 3.1/2.4.3598-20 массовые мероприятия, на момент проверки, не проводились.

Для изоляции обучающихся с признаками инфекционных заболеваний до приезда бригады скорой помощи либо прибытия родителей выделено место в процедурном кабинете, оборудованное ширмой и кушеткой. Условия для размещения обучающихся с признаками инфекционных заболеваний созданы, что соответствует требованиям п. 2.2. СП 3.1/2.4.3598-20. Сотрудники с признаками респираторных заболеваний на работу не допускаются.

Мероприятия по дезинфекции в помещениях проводят работники учреждения. Ответственным за организацию и проведение дезинфекционных мероприятий является заместитель директора по АХР, ответственные за разведение рабочих растворов дезинфицирующих средств являются уборщики служебных помещений. Сотрудники, выполняющие дезинфекционные мероприятия обеспечены спецодеждой, сменной обувью, средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки) и аптечкой первой медицинской помощи. Журналы с подписями работников, выполняющих дезинфекционные мероприятия, о проведении специального обучения и инструктажа по технике безопасности при работе с дезинфицирующими средствами имеется, что соответствует требованиям п. 126. СанПиН 3.3686-21, в соответствии с разделом 4 МР 3.5.0071-13.

Для проведения профилактической и текущей дезинфекции в период проверки в школе используют дезинфицирующее средство «Дезхлор», на которое представлены свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии, инструкция по применению, что соответствует разделу 3 МР 3.5.0071-13, требованиям п. 6.1. СП 3.1.3597-20, п. 5. СанПиН 3.3686-21.

Ведутся журналы учета получения, расхода дезинфекционных средств и проведения дезинфекционных работ на объекте, учета выдачи масок, разработаны графики влажной уборки помещений, проветривания и обеззараживания воздуха в помещениях. Запас дезинфицирующих средств, масок (для сотрудников) обеспечивает потребность более чем на 7 дней. Весь уборочный инвентарь маркирован, в период проверки используется в соответствии с маркировкой.

В помещениях учреждения, в период проверки используется 23 прибора для обеззараживания воздуха. Приборы для обеззараживания воздуха размещаются в учебных кабинетах, в столовой, в спортивном и актовом залах, помещениях медицинского назначения.

На приборы для обеззараживания воздуха представлены паспорта (руководства по эксплуатации), согласно которым приборы приобретены в 2020 году. Акты проверки технического состояния приборов не представлены. Приборы для обеззараживания воздуха согласно паспортам, могут использоваться в присутствии людей и используются стационарно либо перемещаются по помещениям.

Согласно экспертному заключению от 21.04.2022 № 994/005-ОГДиП представленные графики обеззараживания воздуха в части учебных кабинетов составлены без учета времени эффективной работы приборов согласно паспорту на облучатели, что не обеспечивает соблюдение требований п. 2.3. СП 3.1/2.4.3598-20, п. 2.9.5. СП 2.4.3648-20, п. 4.4. СП 3.1.3597-20, п. 5. СанПиН 3.3686-21. В ходе проверки данное нарушение было устранено: графики обеззараживания воздуха в помещениях разработали в соответствии с эффективности работы облучателей.

Согласно таблице в учреждении числится 26 работников, на которых представлены личные медицинские книжки, сведения о профилактических прививках. Дата последнего медосмотра всех работников – 19.03.2022. В личных медицинских книжках № 40360502 (Федотова), № 40360503 (Овсянникова) отсутствуют сведения о своевременном прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, дата последнего прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации – 24.05.2019, что не соответствует требованиям п. 1.5 СП 2.4.3648-20.

В ходе проверки были проведены исследования (измерения) физических факторов в учебных кабинетах школы, спортзале, пищеблоке. Согласно протоколу № 21397 от 25.04.2022г. ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области - Кузбассе» измеренные параметры соответствуют гигиеническим нормативам.

Выполнены лабораторные исследования готовых блюд, пищевых продуктов, водопроводной воды, дезинфицирующего средства и его растворов, смывов.

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области – Кузбассе» от 25.06.2022 № 1034/007-ОГДиП, протоколам лабораторных испытаний от 22.04.2022 № 20087, № 20088, № 20089, пробы готовых блюд: «Суп картофельный с мясом», «Макаронные изделия с маслом», «Мясо тушеное в сметане», отобранные 18.04.2022 на пищеблоке МБОУ «Новостроевская СОШ», не соответствуют расчетным данным блюд по ТТК по химическому составу и энергетической ценности, что не соответствует требованиям п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п. 2.3.3 СП 2.4.3648-20.

В смыве, отобранном 18.04.2022 с рук мойщицы посуды, обнаружены бактерии группы кишечной палочки (БГКП) (протокол лабораторных испытаний от 20.04.2022 № 20098-20107), что является нарушением п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно экспертному заключению ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области – Кузбассе» от 25.06.2022 № 1034/007-ОГДиП, протоколу лабораторных испытаний от 22.04.2022 № 20081, исследованный образец - свекла столовая свежая, урожай 2021 года, изготовитель СПК «Береговой» (Кемеровский муниципальный округ, д. Береговая, ул. Строительная, 7а) не соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» гл. 2 ст. 7 п. 2 приложение 3, п. 6: фактическое содержание нитратов (2170,0 +/-

543) мг/кг, величина допустимого уровня – не более 1400,0 мг/кг. В связи с полученными результатами лабораторных испытаний МБОУ «Новостроевская СОШ» выдано Предписание о разработке программы мероприятий по предотвращению наличия в обороте продукции, несоответствующей требованиям технических регламентов от 26.04.2022.

(указываются выводы по результатам проведения выездной проверки:

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований, о соблюдении (реализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, о соблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, об исполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

2) вывод о выявлении нарушений обязательных требований (с указанием обязательного требования, нормативного правового акта и его структурной единицы, которым установлено нарушенное обязательное требование, сведений, являющихся доказательствами нарушения обязательного требования), о несоблюдении (нереализации) требований, содержащихся в разрешительных документах, с указанием реквизитов разрешительных документов, о несоблюдении требований документов, исполнение которых является обязательным в соответствии с законодательством Российской Федерации, о неисполнении ранее принятого решения контрольного (надзорного) органа, являющихся предметом выездной проверки;

3) сведения о факте устранения нарушений, указанных в пункте 2, если нарушения устранены до окончания проведения контрольного надзорного (мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются:

1) протокол осмотра от 18.04.2022, требование о предоставлении документов от 18.04.2022, протокол отбора проб от 18.04.2022г, протоколы лабораторных исследований и испытаний от 19.04.2022 № 20093-20097, от 20.04.2022 № 20082, № 20098 – 20107, от 22.04.2022 № 20077, № 20081, № 20083, № 20084, № 20085, № 20086, № 20087, № 20088, № 20089, № 20090, № 20091, № 20092, от 25.04.2022 № 20078, № 20079, № 20080, № 21397, экспертные заключения от 21.04.2022 № 988/005-ОГДиП, № 989/002-ОГДиП, № 990/003-ОГДиП, № 991/005-ОГДиП, № 992/005-ОГДиП, № 993/003-ОГДиП, № 994/005-ОГДиП, от 25.04.2022 № 1034/007-ОГДиП, проверочный лист, применяемый при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к деятельности хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Роспотребнадзора от 20.01.2022 № 18, приложение № 14, проверочный лист, применяемый при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания детей, утвержденный приказом Роспотребнадзора от 20.01.2022 № 18, приложение № 24, предписание о разработке программы мероприятий по предотвращению наличия в обороте продукции, несоответствующей требованиям технических регламентов от 26.04.2022.

(указываются протоколы и иные документы (протокол осмотра, протокол досмотра, протокол опроса, письменные объяснения, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального обследования, протокол испытания, экспертное заключение), составленные по результатам проведения контрольных (надзорных) действий (даты их составления и реквизиты), заполненные проверочные листы (в случае их применения), а также документы и иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований)

главный специалист-эксперт

Мерзлякова Елена Викторовна

(должность, фамилия, инициалы инспектора (руководителя группы инспекторов), проводившего выездную проверку)



(подпись)


главный специалист-эксперт Мерзлякова Е.В., 8 (3842) 64-61-48

(фамилия, имя, отчество (при наличии) и должность инспектора, непосредственно подготовившего акт выездной проверки, контактный телефон, электронный адрес (при наличии))

С актом о проведении выездной проверки ознакомлен « 29 » апреля 2022 г. в «09» ч. «00» мин.



(подпись)



(ФИО законного или иного представителя контролируемого лица)

С актом о проведении выездной проверки ознакомиться отказался «_____» _____ 2022

г. в «_____» ч. «_____» мин.

_____ (подпись)

_____ (ФИО законного или иного представителя контролируемого лица)

_____ (подпись)

_____ (ФИО должностного лица контрольного (надзорного) органа)

Акт проверки направлен контролируемому лицу в электронном виде по адресу:

_____, в том числе через личный кабинет на специализированном

(адрес электронной почты),

электронном портале _____

(указать электронный портал)

В случае несогласия с настоящим актом Вы можете обжаловать его в течение 30 календарных дней со дня получения информации о составлении обжалуемого акта (Федерального закона "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации") с использованием единого портала государственных и муниципальных услуг (функций), перейдя по ссылке <https://knd.gosuslugi.ru/> или с помощью QR-кода:

