

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
Управление Федеральной службы по надзору
в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Свердловской области
Территориальный отдел
в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и
Невьянском районе
адрес: 622036, Свердловская. обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д. 86
тел.(3435) 25-45-70
E-mail:mail_09@66.rospotrebnadzor.ru
ОКПО 77149652, ОГРН 1056603541565, ИНН/КПП 6670083677/667001001

Место составления акта

Территориальный отдел в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе, 622036, Свердл.обл., г. Н.Тагил, ул. Октябрьской революции, д.86

АКТ ПРОВЕРКИ

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе
Кировград и Невьянском районе
юридического лица, индивидуального предпринимателя

04.2016 г. 09:00ч.

На основании распоряжения № 01-01-01-03-09/3866 от 25.02.2016 г.
заместителя главного государственного санитарного врача по Свердловской области
Н.Н.Козловских

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
НИЖНЕТАГИЛЬСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ"

622001, Свердловская область, г. Нижний Тагил, Газетная ул., 71

Объект(ы) с указанием адреса (место проведения проверки):

ГКОУ СО "НИЖНЕТАГИЛЬСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ 622000, г. Нижний Тагил, Газетная ул., 71
№ 2"

Дата и время проведения выездной проверки: с 15.03.2016г. 09:00ч. по 11.04.2016г. 09:00ч.

№	Дата выхода на объект проверки (число, месяц, год)	Время нахождения на объекте (с ____ ч. ____ мин. по ____ ч. ____ мин.)	Продолжительность проверки (кол-во часов, проведенных на объекте)	Наименование, адрес объекта проверки
	06.04.2016г.	09:00-13:00	4	ГКОУ СО "НИЖНЕТАГИЛЬСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2", г. Нижний Тагил, Газетная ул., 71

Общая продолжительность проверки: 20 рабочих дней

Акт составлен: Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека по Свердловской области в городе Нижний Тагил,
Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском
районе

Копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен:

Директор Руднева Ольга Вильгельмовна, 25.02.2016г.

Лицо(а), проводившие проверку

Губинюк Елена Юрьевна

Гришанова Елена Николаевна

Гришанова Надежда Леонидовна

специалист-эксперт Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Нижний Тагил,
Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда,
городе Кировград и Невьянском районе
врач по гигиене питания филиала ФБУЗ «Центр гигиены и
эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил,
Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда,
городе Кировград и Невьянском районе»
помощник врача по гигиене детей и подростков филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе
Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе
Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе»

При проведении проверки присутствовали:

Директор Руднева Ольга Вильгельмовна

получен 25.05.2016г. Губинюк Е.Ю.



В ходе проверки установлено:

Данные учета субъекта права

1.	наименование	ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ "НИЖНЕТАГИЛЬСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2, РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ"
2.	адрес	622001, Свердловская область, г. Нижний Тагил, Газетная ул., 71
3.	дата регистрации	09.01.1997
4.	ИНН	6668017540
5.	ОКПО	48569212
6.	ОГРН	1026601374546
7.	организационно-правовая форма	Учреждения
8.	вид собственности	Государственная собственность
9.	наличие ППК	есть
10.	ОКВЭД	80.21
11.	группировка предпринимательства	казенные организации
12.	руководитель: ФИО, должность	Руднева Ольга Вильгельмовна, директор
13.	телефон, факс, e-mail	41-60-48, факс:41-60-49,

2. Данные учета объектов и выявленные нарушения

Данные по объекту

1.	наименование	ГКОУ СО "НИЖНЕТАГИЛЬСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2"					
2.	адрес	622000, г. Нижний Тагил, Газетная ул., 71					
3.	ОКВЭД	80.21 Основное общее и среднее (полное) общее образование					
4.	ОКОНХ						
5.	классификация предприятия розничной торговли						
6.	наличие ППК	есть					
7.	наличие ИИИ	нет					
8.	руководитель: ФИО, должность	Руднева Ольга Вильгельмовна, директор					
9.	телефон, факс, e-mail	41-60-48					
10.	контактная информация						
11.	численность населения под влиянием деятельности объекта	условия труда	продукция	работы и услуги	сбросы	выбросы	загрязнение почвы
	все жители	76	0	171	0	0	0
	женщины	65	0	0	0	0	0
	дети до 14 лет	0	0	131	0	0	0
	подростки 15-17 лет	0	0	40	0	0	0
	население трудоспос.возр.	63	0	0	0	0	0
	иностранцы граждане	0	0	0	0	0	0

Предмет проверки

№	наименование НД	пункты НД
1.	Федеральный закон от 30.03.1999 № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Все пункты
2.	Федеральный закон от 26.12.2008 № 294 – ФЗ О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	Все пункты
3.	СанПиН 2.4.2.2821-10 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях	Все пункты
4.	СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.	Все пункты
5.	СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Все пункты
6.	СанПиН 2.3.2.1940-05 Организация детского питания.	Все пункты
7.	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	Все пункты
8.	ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции	Все пункты
9.	ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки	Все пункты
10.	ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию	Все пункты
11.	ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей	Все пункты

12.	ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции	Все пункты
13.	ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции	Все пункты
14.	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010г. №299	Все пункты
15.	Закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ Технический регламент на молоко и молочную продукцию	Все пункты
16.	СанПиН 2.1.3.2630-10 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность.	Все пункты
17.	СП 3.1.2.3114-13 Профилактика туберкулеза	Все пункты
18.	СП 3.1.2.3109-13 Профилактика дифтерии	Все пункты
19.	СП 3.1.958-00 Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами	Все пункты
20.	СП 3.1/3.2.3146-13 Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	Все пункты
21.	СП 3.1.3.2352-08 Профилактика клещевого вирусного энцефалита.	Все пункты
22.	СП 3.1.2952-11 Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита	Все пункты
23.	СП 3.1.2950-11 Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции.	Все пункты
24.	СП 3.1.2.3117-13 Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций	Все пункты
25.	СП 3.1.2825-10 Профилактика вирусного гепатита А.	Все пункты
26.	СП 3.1.1.2341-08 Профилактика вирусного гепатита В.	Все пункты
27.	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	Все пункты
28.	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	Все пункты
29.	СанПиН 3.5.2.1376-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих	Все пункты
30.	СП 3.5.3.3223-14 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий	Все пункты
31.	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда	Все пункты
32.	СП 3.5.1378-03 Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	Все пункты
33.	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.	Все пункты
34.	СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений	Все пункты
35.	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы.	Все пункты
36.	СанПиН 2.1.7.1322-03 Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления	Все пункты
37.	ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции	Все пункты
38.	СП 4076-86 Санитарные правила устройства, оборудования, содержания и режима специальных общеобразовательных школ-интернатов для детей, имеющих недостатки в физическом и умственном развитии.	Все пункты
39.	15-ФЗ Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака	Все пункты

Описательная часть

На основании ежегодного плана проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2016 год, утвержденного приказом руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области от 13.11.2015 г. №01-01-01-01/384 и согласованного прокуратурой Свердловской области (0.11.2015г.), размещенного на сайтах Генеральной прокуратуры (www.genproc.gov.ru), Управления Роспотребнадзора по Свердловской области (www.66.gospotrebnadzor.ru) проведена плановая выездная проверка в отношении ГКОУ СО Нижнетагильская школа-интернат №2" (622001, Свердловская область, г. Нижний Тагил, Цветная ул., 71). Последняя плановая проверка ГКОУ СО Нижнетагильская школа-интернат №2" проводилась в ноябре 2014 года.



В процессе проведения проверки были проведены следующие мероприятия по контролю: рассмотрение документов; обследование территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования; проведение лабораторных исследований, испытаний.

В распоряжение специалистов представлены следующие документы:

1. Личные медицинские книжки и список сотрудников.
 2. Данные о прививках сотрудников против дифтерии, кори, краснухи, эпид. паротита, гриппа, гепатита.
 3. Данные о периодическом медицинском осмотре сотрудников, прохождении гигиенического обучения.
 4. Информацию о прохождении сотрудниками периодического медицинского осмотра по приказу МЗ и СР № 302н от 04.04.2011 года «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» за 2014-2015г.г.: контингенты и поименные списки лиц, подлежащих медосмотрам, заключительный акт по результатам прохождения медосмотра (копии).
 5. Учебное расписание (с пояснительной запиской) и режим занятий, расписание звонков.
 6. Информацию об обеспеченности ученической мебелью. Документы, подтверждающие качество и безопасность игр, игрушек, детской мебели.
 7. Перечень производственного оборудования пищеблока (с разбивкой по цехам).
 8. Документы пищеблока (журнал бракеража сырой продукции; журнал бракеража готовой продукции; исполнительная ведомость; журнал здоровья; ветеринарные свидетельства и накладные на поступающую продукцию, сертификаты соответствия; журнал витаминизации третьих блюд; журнал температурного режима холодильного оборудования; меню-раскладки за истекший период 2016г.). Примерное 24-дневное меню. Схема поставки продуктов питания.
 9. Сведения о наполняемости классов (разбивка по классам) за 2015г-истекший период 2016г.
 10. Информация о наличии групп продленного дня (число групп, количество человек в группах, возраст, режим работы) в истекшем периоде 2016г.
 11. Информацию об организации питьевого режима (где и как организован). Копия договора на поставку питьевой минерализованной воды (при наличии), документы о фактическом поступлении последней, сертификаты соответствия на воду питьевую, кулеры (помпы) и одноразовую посуду за 2015г-истекший период 2016г.
 12. Копия договора на проведение дезинсекционных и дератизационных работ, информацию об их выполнении (акты выполненных работ) за 2015г-истекший период 2016г.
 13. Программу производственного контроля, информацию о ее выполнении за 2015г-истекший период 2016г.
 14. Информацию о выполнении ранее выданных предписаний.
 15. Технический паспорт (копия).
 16. Копия договора с ЛПУ на медицинское обслуживание.
 17. Копия договора на вывоз мусора, информацию о его выполнении за 2015г-истекший период 2016г.
 18. Должностные инструкции и приказы о назначении на должность (копии) директора, заместителей директора по АХЧ, УВР.
 19. Устав образовательного учреждения
- Школа ГКОУ СО Нижнетагильская школа-интернат №2"расположен в отдельно стоящем, приспособленном здании. Год постройки - 1953г. Здание четырехэтажное. В школе обучаются 171 ребенок, сформировано 20классов, наполняемость классов не превышает 12 человек. В интернате проживает 60 детей. В Школе-интернате организованы 3 групп продленного дня, представлении их режим работы.
- Представлено расписание занятий на 2015-2016 учебный год с пояснительной запиской. Продолжительность перемен соответствует требованиям санитарных правил: организовано две перемены по 20мин после второго и третьего уроков. Представленное расписание соответствует требованиям санитарных правил и норм: расписание занятий составлено с учетом равномерного распределения дневной и недельной учебной нагрузки, обеспечено чередование различных по сложности предметов.
- Участок школы-интерната огражден забором. Территория центра чистая. По периметру и на участке имеются зеленые насаждения. Оборудовано наружное освещение. На территории школы-интерната расположена огородно-опытная зона (две гряды), футбольная поле.
- Для сбора мусора используются три контейнера, установленные на территории хозяйственной площадки. На момент проверки 06.04.2016г. мусорные контейнеры не оборудованы крышками. Представлены копии договоров договор № К-003326 от 26.01.2015г., № ТК-005377 от 11.01.2016г. на оказание услуг по вывозу и захоронению твердых бытовых отходов с ООО «КомТранс и акты выполненных работ за 2015-2016гг.
- Представлена копия договора № 10/2016 от 27.01.2016г. и акты выполненных работ по вывозу и обезвреживанию (термическое уничтожение) медицинских отходов ООО «СпецАвоБаза».
- Обеспечение, канализование, холодное и горячее водоснабжение централизованное, аварийных ситуаций на момент проверки не зарегистрировано.
- Вентиляция: механическая приточно-вытяжная - на пищеблоке, естественная – во всех помещениях с пребыванием детей.
- Микроклимат: Температурный режим и режим проветривания помещений соблюдается. Для контроля за температурой воздуха в учебных кабинетах оборудованы бытовые термометры.
- Параметры микроклимата в учебных кабинетах соответствуют требованиям санитарных правил (протокол лабораторных испытаний от 01.04.2016г. № 3655).

Искусственное освещение в части учебных кабинетов здания школы представлено лампами накаливания (кабинет №30, истории, №26), вместо люминесцентных ламп по санитарным требованиям. Замена перегоревших ламп происходит своевременно.

Санитарно-техническое состояние помещений удовлетворительное. Стены помещений учебных кабинетов окрашены, стены коридоров и лестничных пролетов – окрашены, что позволяет проводить уборку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств; пол покрыт линолеумом, потолок – подвесной. Обделка стен в помещениях с влажным режимом (туалетные, умывальные) выполнена керамической плиткой до потолка; потолки – окрашены; пол – керамическая плитка.

Оконные блоки во всем здании школы новые. Остекление выполнено из цельного стеклопакета. Фрамуги функционируют. Режим проветривания соблюдается.

На первом этаже здания школы расположен гардероб, столовая, спортивный зал, мастерские для трудового обучения мальчиков, туалет для детей с ограниченными возможностями. На втором этаже – медицинский кабинет.

Гардероб оснащен крючками для верхней одежды и обуви детей.

Спортивный зал оборудован шведскими стенками, баскетбольными кольцами, матами, и другим спортивным инвентарем. Окна и лампы спортивного зала имеют защитную арматуру. При спортивном зале имеются отдельные раздевалки для мальчиков и для девочек, оборудованные скамейками и крючками для детских вещей.

Мастерские для трудового обучения мальчиков состоят из двух кабинетов: столярная и слесарная мастерские. Столярная мастерская оборудована токарным, сверлильным, заточным станками, приобретен специальный пылесос. Слесарная мастерская оборудована сверлильным и заточным станками, верстаками. В мастерских оборудованы раковины для мытья рук, с мылом и одноразовыми бумажными полотенцами.

Медицинский кабинет лицензирован, санитарно-техническое состояние медицинского кабинета удовлетворительное.

На втором этаже расположены кабинеты для начальных классов, оборудованные раковинами для мытья рук, имеется мыло и одноразовые бумажные полотенца. В журналах ведутся листы здоровья. Ученическая мебель (одноместные столы и стулья) промаркированы. Цветовая маркировка мебели не соответствует требованиям санитарных правил: размеры учебной мебели в кабинетах № 25,28 не соответствуют ростовым номерам, а именно: установлены стулья высотой 46см, вместо стульев высотой 42 см.

На третьем и четвертых этажах расположены кабинеты средних классов. Санитарно-техническое состояние учебных кабинетов удовлетворительное.

Санитарные узлы для мальчиков и для девочек отдельные: на четвертом и втором этажах – туалеты для мальчиков, на третьем и втором этажах – туалеты для девочек. Стены в туалетных помещениях облицованы кафельной плиткой до потолка, пол покрыт кафельной напольной плиткой. Туалеты оборудованы по две умывальных раковин, возле которых на момент проверки 06.04.2016г. имелось мыло и бумажные полотенца.

В каждой туалетной комнате оборудовано по 3 унитаза. В туалетах оборудованы кабины с дверями. Санитарно-техническое оборудование на момент проверки исправно, в наличии имелась туалетная бумага и установлены мусорные ведра. В туалетном помещении для девочек оборудовано биде.

Для хранения уборочного инвентаря в туалете для девочек на втором этаже выделена кладовая, оборудованная душевым поддоном. Весь уборочный инвентарь промаркирован, уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно. Моющих и дезинфицирующих средств («Део-хлор») достаточное количество.

Пищеблок имеет следующий набор помещений: обеденный зал, горячий цех, мясорыбный цех, овощной цех, молочный цех, моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, склад бакалеи и сыпучих продуктов, овощной склад. Стены облицованы керамической плиткой до потолка, пол покрыт плиткой. Оконные блоки новые пластиковые. На пищеблоке оборудована приточно-вытяжная вентиляция, которая на момент проверки работает исправно. На пищеблоке оборудован водонагреватель для бесперебойной подачи горячей воды. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушными разрывами не менее 20мм от верха приемной воронки, оборудованы сливные трапы.

Обеденный зал рассчитан на 80 мест. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами и скамейками) с поверхностью позволяющей проводить качественную влажную обработку. При обеденном зале в отдельном помещении оборудованы четыре умывальные раковины для детей и туалет и душевая для сотрудников пищеблока. В обеденном зале вывешено меню, утвержденное руководителем.

Технологическое и холодильное оборудование на момент проверки 06.04.2016г. находится в исправном состоянии. Все холодильное оборудование оснащено контрольными термометрами. Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования ведется своевременно.

Пищеблок образовательной организации обеспечен достаточным количеством столовой посуды и приборов, кухонной посудой и разделочным инвентарем. Весь разделочный инвентарь (доски и ножи) промаркирован и на момент проверки используется в соответствии с маркировкой.

Склад оборудован стеллажами и подтоварниками, морозильным ларем для хранения мяса говядины, морозильной камерой для хранения рыбы, холодильником для хранения молочной продукции. Склад оборудован прибором для измерения температуры и влажности воздуха.

Помещение заведующего производством оборудовано холодильником для суточного запаса, холодильником для хранения суточной пробы.

Склад овощей оборудован подтоварниками для хранения сырых овощей.

Овощной цех оборудован: одним поддоном для обработки сырых овощей, картофелечисткой, цельнометаллическим столом, раковиной для обработки рук, стеллажом для овощей.

Мясо-рыбный цех оборудован: тремя производственными раковинами для обработки сырого мяса, рыбы и куры, тремя цельнометаллическими столами, раковиной для обработки рук, мясорубкой «СП», электронными весами, двумя холодильниками для раздельного хранения мяса, рыбы и куры.

В мясорыбном цехе выделены специальные емкости для обработки яйца. На рабочем месте вывешена инструкция по правилам обработки яйца с указанием концентрации и объемов используемого дезинфицирующего средства «Ника-АстраМ».

Холодный цех оборудован двумя моечными раковинами, двумя производственными цельнометаллическими столами, раковиной для мытья рук, холодильником, универсальным механическим приводом «ГП», весами, бактерицидным рециркулятором для обеззараживания воздуха.

Горячий цех оборудован: 6-ти конфорочной электрической плитой, трехсекционным жарочным шкафом, тремя цельнометаллическими производственными столами (стол для нарезки хлеба, стол полуфабрикатов и стол для столовой продукции), раковиной для слива гарнира, раковиной для обработки рук, весами, электрокипятильником, электросковородой, машиной тестомесильной, пароконвектоматом, стеллажом, протирачной машиной для готовой продукции.

Мойка кухонной посуды, оборудована двумя бытовыми ваннами, с душевой насадкой для ополаскивания посуды, раковиной для мытья рук, двумя стеллажами для хранения чистой кухонной посуды. На момент проверки 04.04.2016г. для мытья кухонной посуды использовалось жидкое моющее средство «АОС», рабочем месте вывешена инструкция по правилам его применения с указанием концентрации и объемов, имеется мерная емкость для его разведения.

Моечная столовой посуды оборудована пятью раковинами и стеллажами для хранения чистой столовой посуды, посудомоечной машиной, шкафом нержавеющей, столом с пластиковым покрытием для грязной посуды. Для ополаскивания посуды оборудованы душевые насадки на смесителях. На раковинах имеются мерные метки объема и резиновые пробки. Инструкция по применению моющего средства «АОС» вывешена и соблюдается мойщицей. Правила мытья столовой посуды и приборов соблюдаются. Тарелок со сколами нет.

Раздача оборудована мармитами для первых и третьих блюд, столом для раздачи, бактерицидным рециркулятором для обеззараживания воздуха.

Во всех производственных помещениях оборудованы раковины для мытья рук, возле которых на момент проверки имелось мыло и полотенце. Раковины для мытья рук в производственных помещениях пищеблока оборудованы крановыми смесителями, конструкция которых исключает повторного загрязнения рук после мытья.

На пищеблоке оборудовано место для хранения уборочного инвентаря и моющих и дезинфицирующих средств. Для каждого производственного помещения выделен отдельный уборочный инвентарь. Моющими и дезинфицирующими средствами пищеблок обеспечен в достаточном количестве. На рабочем месте вывешена инструкция о правилах применения используемого дезинфицирующего средства. Соблюдаются правила приготовления дезинфицирующего средства «Део-хлор» концентрацией 0,015%, предназначенного для уборки в производственных помещениях пищеблока, что подтверждается протоколом лабораторных испытаний Филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в городе Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, городе Нижняя Салда, городе Кировград и Невьянском районе" №7462 от 31.03.2016г.

Питание пищеблока укомплектовано шестью сотрудниками, на каждого сотрудника представлены личные медицинские книжки. Сотрудники пищеблока обеспечены тремя комплектами специальной санитарной одежды, организована ее централизованная стирка и глажка, в собственной прачечной. Для хранения верхней одежды персонала оборудовано отдельное место на пищеблок, чистая специальная санитарная одежда хранится отдельно от верхней одежды.

С целью оценки организации питания представлены:

- копия примерного 24-х дневного меню, для детей 7-10 лет, дневного пребывания
- копия примерного 24-х дневного меню, для детей 11-18 лет, дневного пребывания
- копия примерного 24-х дневного меню, для детей 7-10 лет, круглосуточного пребывания
- копия примерного 24-х дневного меню, для детей 11-18 лет, круглосуточного пребывания
- перечень поставщиков продуктов питания,
- копии технологических карт наготавливаемые блюда,

выкопировка из «Журнала бракеража готовой продукции» за период с 01.04.2016г. по 06.04.2016г.

Для детей организовано шести разовое питание. Для детей организовано горячее питание. Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. Жиренных блюд в меню нет. В питании детей используется йодированная соль. Пища ежедневно дезинфицируется.

Представленные **примерные меню** содержат информацию о содержании питательных веществ и калорийности, приводятся ссылки на рецептуру используемых блюд. Представленное примерное меню разработано с учетом сезонности, для всех возрастных групп. В примерном меню учитывается рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. Представленное примерное меню составлено с соблюдением требований санитарных правил по массе порций блюд.

Рассмотрено представленное 24-х дневное примерное меню для детей 7-10 лет с круглосуточным пребыванием: представленное примерное меню не соответствует требованиям санитарных правил и норм:

В представленном примерном меню допускается повторяемость блюд в один и тот же день и последующие два дня: суп-пюре картофельный – ужин 2 дня и полдник 3 дня примерного меню; пюре картофельное на ужин 15 дня и обед 16 дня; гарнир сложный №2 – обед 10 дня и ужин 11 дня.

При анализе выкопировки из «Журнала бракеража готовой продукции» установлено, что фактический рацион

питания не соответствует примерному меню:

фактический рацион питания за 04.04.2016г. не соответствует 19 дню примерного меню, т.к. в обед не включен салат из белокочанной капусты с растительным маслом;

фактический рацион питания за 06.04.2016г. не соответствует 21 дню примерного меню, т.к. на ужин выдана котлета рубленая из птицы, вместо котлеты рубленой из говядины по примерному меню, на второй завтрак не выданы фрукты.

Производство готовых блюд осуществляется с использованием технологических карт: на момент проверки 06.04.2016г. представлены технологические карты на все приготавливаемые блюда.

Технология приготовления блюд соблюдается, что подтверждается протоколами лабораторных испытаний готовой пищи № 7399, 7404, 7409, от 04.04.2016г., № 7417 от 05.04.2016г.

Выдача готовой пищи производится после снятия бракеража и записи в журнале бракеража готовой пищи.

На момент проверки 06.04.2016г. выдача готовой пищи производится без одноразовых перчаток, запас которых недостаточен.

Суточная проба хранится в холодильнике при температуре +4 градусов Цельсия, в плотно закрытых банках.

Суточная проба оставлена не в полном объеме: на момент проверки 06.04.2016г. отсутствовала суточная проба ужинов (полдник за 05.04.2016г.).

Пищеблок работает на сырье. Представлен список поставщиков продуктов: ООО «Алапаевский молочный комбинат» (молоко, сметана, кисломолочные продукты, сыр), ООО «Эдем» (крупы, яйцо, гастрономия, кондитерские изделия), ИП Назарова Галина Владимировна (кура, мясо, рыба, печень, колбасные изделия, сельдь), ЗАО АПК «Белореченский» (овощи, фрукты), ООО «ПОЛЮС-ТУР» (масло сливочное), ОАО «Режевский хлебокомбинат» (хлеб). На все продукты питания представлены документы, подтверждающие качество и безопасность. На момент проверки 06.04.2016г. на складе пищеблока хранилось мясо говядины без маркировочных ярлыков, представлено только ветеринарное клеймо и свидетельство.

В пищеблоке образовательной организации соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. В питании детей используется печень страна производитель – Аргентина, срок годности год.

Представлены отчеты о выполнении норм питания (в граммах на одного ребенка) за 2015-2016гг., заверенные директором, при анализе которых установлено, что:

в 2015-2016гг. среди детей 7-10 лет проживающих в интернате не выполнялись нормы потребления мяса курицы (фактическое выполнение нормы – 52,9%);

в 2015-2016гг. среди детей 11-18 лет проживающих в интернате не выполнялись нормы потребления мяса курицы (фактическое выполнение нормы – 50%);

в 2015-2016гг. среди детей 7-10 лет посещающих школу не выполнялись нормы потребления мяса курицы (фактическое выполнение нормы – 54,16%);

в 2015-2016гг. среди детей 11-18 лет посещающих школу не выполнялись нормы потребления мяса курицы (фактическое выполнение нормы – 58,3%).

Питьевой режим:

На момент проверки 06.04.2016г. питьевой режим в здании школы организован бутилированной водой «Синегорской», подносов для чистых и грязных стаканов, установленной при обеденном зале пищеблока.

Представлена копия сертификата соответствия воды питьевой «Синегорской» № РОСС RU.AE56.H19262 со сроком действия 02.04.2015-02.04.2018. Запас воды достаточный. Представлены копии договоров на поставку питьевой воды ООО «Синегорье» №186 от 03.08.2015г., №59 от 11.01.2016г. и копии товарных накладных за период с августа 2015 по март 2016г.

Здание интерната приспособленное (бывший детский сад), расположено отдельно, имеет ограждение. Оборудовано наружное освещение. Здание интерната 1964 года постройки.

В интернате на момент проверки проживают 41 ребенок. Групповые помещения условно разделены на первый и второй корпус, в первом корпусе на первом этаже – групповые мальчиков, на втором этаже – групповые девочек, во втором корпусе – только групповые мальчиков. Отделка стен во всех помещениях интерната соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, кроме туалетных: стены в туалетных помещениях облицованы старой кафельной плиткой, которая местами отпала, частично покрашена, поверхность стен не ровная.

Отделка пола не соответствует санитарным требованиям: в спальне мальчиков на 1 этаже 1 корпуса, в игровой девочек на 2 этаже 1 корпуса – линолеум старый, с дефектами, дырами. Оконные блоки в здании интерната деревянные, на момент проверки фрамуги функционируют, режим проветривания соблюдается. Остекление окон выполнено из цельного стеклопакета.

В каждой групповой выделена раздевальная, игровая, туалетная с умывальной, отдельно расположены спальня и помещения.

Раздевальные оборудованы индивидуальными ящиками для верхней одежды и обуви детей. Шкафчики для верхней одежды и обуви детей старые, поверхность не ровная, что не позволяет проводить их качественную влажную обработку. В раздевальных созданы условия для просушивания верхней одежды и обуви детей (батареи под шкафчиками).

Игровые оборудованы стеллажами для хранения игрушек, детскими мебелью, коврами.

Спальные оборудованы стационарными кроватями, стульями, тумбочками и шкафами. Тумбочки и шкафы в спальнях помещений интерната старые, поверхность их не гладкая, что не позволяет проводить их качественную влажную обработку. Дети обеспечены достаточным количеством постельного белья и полотенец. Постельное белье

промаркировано, меняется еженедельно и по мере загрязнения. Допускается размещение в спальнях помещений школы-интерната от 4 до 9 человек, вместо не более 4 детей по санитарным правилам.

Туалетные помещения делятся на умывальную зону и зону санитарных узлов. На момент проверки 06.04.2016г. все санитарно-технические устройства исправны, содержатся в чистоте.

Умывальные оборудованы умывальными раковинами и вешалками для полотенец, все полотенца промаркированы. Для каждого ребенка выделен стакан с личной зубной щеткой.

Туалетные помещения не оборудованы шкафами для хранения уборочного инвентаря: на момент проверки уборочный инвентарь хранился на полу в туалетах в доступе для детей. Весь уборочный инвентарь промаркирован и используется в соответствии с маркировкой. Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве, хранятся в таре производителя, инструкции по применению имеются.

На момент проверки 06.04.2016г. питьевой режим в здании интерната организован бутилированной водой «Синегорской», подносов для чистых и грязных стаканов, установленной при гостинной на первом этаже. Представлена копия сертификата соответствия воды питьевой «Синегорской» № РОСС RU.AE56.H19262 со сроком действия 02.04.2015-02.04.2018. Запас воды достаточный.

При гостинной на первом этаже оборудованы две раковины для мытья стаканов, а так же имеется холодильник для хранения кисломолочных напитков, выдаваемых детям за час до сна.

Прачечная оборудована на первом этаже, имеет один вход для приема грязного и выдачи чистого белья, состоит из помещения, где проводится стирка, помещения для сушки и помещения для глажки белья. Имеется четыре автоматические стиральные машины с режимом кипячения белья, две бытовые ванны, раковина для обработки рук, шкаф для хранения чистого белья.

Медицинский блок состоит из кабинета врача и процедурного кабинета, изолятора на два места, санитарный узел, санитарно-техническое состояние удовлетворительное.

Проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза личных медицинских книжек сотрудников.

Работающих сотрудников - 76 человек, согласно списочного состава сотрудников.

Семнадцати сотрудников обнаружены личные медицинские книжки не установленного образца (нарушение отмечено в ходе проверки). В ходе проверки личных медицинских книжек установлено: у всех сотрудников периодический медицинский осмотр пройден в полном объеме своевременно, гигиеническое обучение и аттестация пройдены в соответствии с графиком. Вакцинация сотрудников проведена в соответствии с календарем профилактических прививок. У всех сотрудников своевременно проведена противоэпидемическая прививка против гриппа.

Представленная программа производственного контроля соответствует требованиям санитарных правил и норм.

Представлена копия договора на проведение лабораторного производственного контроля с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, г. Нижняя Салда, г. Кировград и Невьянском районе». В 2015 году производственных лабораторный контроль проводился в полном объеме, запланированном в программе производственного контроля.

Представлена копия договора на оказание работ (услуг) по дератизации, дезинсекции, акарицидной обработке с ООО «Дезинфекционная станция» №11 от 26.01.2015г., представлены копии актов выполненных работ. Представлена копия договора № 2045 от 25.01.2016г. с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Нижний Тагил, Пригородном, Верхнесалдинском районах, г. Нижняя Салда, г. Кировград и Невьянском районе» на проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации на 2016г. и копия акта выполненных работ за январь-февраль 2016г.

Определены контингенты и составлены поименные списки лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам при указании опасных производственных факторов.

В рамках государственного контроля проведен:

Отбор проб готовой пищи, рациона, смывов, напитка, соли йодированной. Проведены замеры микроклимата, освещенности. Все лабораторные исследования соответствуют нормативным значениям.

Выявлены нарушения нормативных документов

№ п/п	№ нормативного документа	пункт НД	статья ФЗ №52	дата выявления и содержание нарушения
1	2.3.2.1940-05	4.4	ст.15 п.2	В питании детей допускается использование печени со сроком годности более 6 месяцев: на момент проверки 06.04.2016г. на складе хранилась печень страна производитель - Аргентины, срок годности год.
2	2.3.6.1079-01	7.29.	ст.17 п.1	На момент проверки 06.04.2016г. на складе пищеблока хранилось мясо говядины без маркировочных ярлыков, представлено только ветеринарное клеймо и свидетельство.
3		9.7.	ст.17 п.1	Нарушаются санитарно-эпидемиологические требования к порционированию и выдаче готовой пищи: на момент проверки 06.04.2016г. выдача готовой пищи производилась без одноразовых перчаток.
4	2.4.2.2821-10	3.7.	ст.28 п.1	Нарушаются санитарные требования к оборудованию хозяйственной площадки на территории школы-интерната: на момент проверки 06.04.2016г. мусорные контейнеры не оборудованы крышками.



5.		4.28.	ст.28 п.1	Отделка стен в туалетных помещениях здания интерната не соответствует санитарным требованиям: стены в туалетных помещениях облицованы старой кафельной плиткой, которая местами отпала, частично покрашена, поверхность стен не ровная.
6.		4.29.	ст.28 п.1	Отделка пола в помещениях здания интерната не соответствует санитарным требованиям: в спальне мальчиков на 1 этаже 1 корпуса, в игровой девочек на 2 этаже 1 корпуса - линолеум старый, с дефектами и дырами, что не позволяет проводить качественную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
7.		7.2.2.	ст.28 п.1	Нарушаются санитарные требования к искусственному освещению в учебных кабинетах школы-интерната: искусственное освещение в части учебных кабинетов здания школы представлено лампами накаливания (кабинет ИЗО, истории, №26), вместо люминесцентных ламп по санитарным требованиям.
8.		12.3.	ст.29 п.1	Детская мебель не соответствует санитарным требованиям: - в раздевальных помещениях интерната оборудованы шкафчики для верхней одежды и обуви детей старыми, поверхность не гладкая; - спальня помещения интерната оборудованы частично старыми полированными тумбочками и шкафами, поверхность их не гладкая, что не позволяет проводить их качественную обработку влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.
9.	2.4.5.2409-08	6.13	ст.17 п.1	Представленное примерное меню не соответствует требованиям санитарных правил и норм: - допускается повторяемость блюд в один и тот же день и последующие два дня: сосиска отварная - ужин 2дня и полдник 3 дня примерного меню; пюре картофельное на ужин 15 дня и обед 16 дня; гарнир сложный №2 - обед 10 дня и ужин 11 дня.
10.		6.22	ст.17 п.1	При анализе выкопировки из "Журнала бракеража готовой продукции" установлено, что фактический рацион питания не соответствует примерному меню: - фактический рацион питания за 04.04.2016г. не соответствует 19 дню примерного меню, т.к. в обед не включен салат из белокочанной капусты с растительным маслом; - фактический рацион питания за 06.04.2016г. не соответствует 21 дню примерного меню, т.к. на ужин выдана котлета рубленая из птицы, вместо котлеты рубленой из говядины по примерному меню, на второй завтрак не выданы фрукты.
11.		6.30.	ст.17 п.1	Представлены отчеты о выполнении норм питания (в граммах на одного ребенка) за 2015-2016гг., заверенные директором, при анализе которых установлено, что: - в 2015-2016гг. среди детей 7-10лет проживающих в интернате не выполнялись нормы потребления мяса кури (фактическое выполнение нормы – 52,9%); - в 2015-2016гг. среди детей 11-18лет проживающих в интернате не выполнялись нормы потребления мяса кури (фактическое выполнение нормы – 50%); - в 2015-2016гг. среди детей 7-10лет посещающих школу не выполнялись нормы потребления мяса кури (фактическое выполнение нормы – 54,16%); - в 2015-2016гг. среди детей 11-18 лет посещающих школу не выполнялись нормы потребления мяса кури (фактическое выполнение нормы – 58,3%).
12.		14.11	ст.17 п.1	Суточная проба оставлена не в полном объеме: на момент проверки 06.04.2016г. отсутствовала суточная проба сырников (полдник за 05.04.2016г.).
13.	4076-86	3.	ст.28 п.1	Допускается размещение в спальнях школы-интерната от 4 до 9 человек, вместо не более 4 детей по санитарным правилам.
Нарушения требований других пунктов НД не установлено				



Авст

✓

санитарных правил от 11.04.2016г.

Підписи лиц, проводивших перевірку:

Byrd

Дубнюк Елена Юрьевна

6. Актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

директор Руднева Ольга Вильгельмовна

19.04 2016г.

метка об отказе ознакомления с актом проверки:

348 341216 L.

ПОЛИСЛУЖЕБНО-ПОМОЩНИКОГО (ЮРЮЖНОГО) ДИНА (ДИНА) ПРОВЕДИЛИ ПРОВЕДУ