

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**
Управление Роспотребнадзора по Чеченской Республике

МБОУ «Новотерская
НОШ»

(место составления акта)

« 24 » 03 20 21 г.

(дата составления акта)

14ч 00 мин

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 56

По адресу/адресам: ЧР, Наурский район, с. Новотерское, ул. Кадырова, 17/а.

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения от 17.02.2021 г. № 118-п

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

была проведена Плановая/выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного образовательного учреждения « Новотерская начальная
общеобразовательная школа».

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

Дата и время проведения проверки:

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

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

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

Общая продолжительность проверки: 2 дня/10 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Управление Роспотребнадзора по Чеченской Республике

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении)

от 17.02.2021 г. 10:00


(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: Ведущий специалист-эксперт ТОУ Роспотребнадзора по ЧР в Наурском районе – Хучиева Зарета Дагаевна.

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

При проведении проверки присутствовали: директор МБОУ «Новотерская НОШ» Умарова Зара Магомедовна.

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

В ходе проведения проверки: 24.03.2021г. с 10:00 по 13:00мин.

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

а именно:

- Нарушаются принципы отбора суточной пробы (емкости не промаркированы, отсутствуют холодные закуски, третье блюдо, не отведено специальное место для их хранения), что является нарушением требований п.8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- Окна помещений, открываемые в весенний, летний и осенний периоды, не оборудованы москитными сетками, что является нарушением требований 2.4.13.СП 2.4.3648-20;
- Не осуществляется контроль температуры воздуха во всех помещениях, предназначенных для пребывания детей и молодежи с помощью термометров, что является нарушением требований п.2.7.3. СП 2.4.3648-20;
- Мебель для учебных заведений (парты, столы и стулья) обеспечивается цветовой маркировкой в соответствии с ростовой группой (кроме палаточных лагерей и организаций, осуществляющих образовательную деятельность по образовательным программам высшего образования). Цветовая маркировка наносится на боковую наружную поверхность стола и стула, что является нарушением требований п.2.4.3 СП 2.4.3648-20;
- Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания не используют одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе, что является нарушением требований п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-В общеобразовательном учреждении, в меню, вывешенное для родителей и детей, не размещена следующая информация: не указана масса порции, калорийность порции, что является нарушением требований п.8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

-Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств не выделено место, исключающее доступ к нему детей, не размещены инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов в месте их приготовления, что является нарушением требований 2.4.12. СП 2.4.3648-20;

-Помещение для хранения пищевых продуктов не оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, что является нарушением требований 2.4.6.2. СП 2.4.3648-20.

(с указанием характера нарушений, лиц, допустивших нарушения)

выявлены несоответствия сведений, содержащихся в уведомлении о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности, обязательным требованиям

(с указанием положений (нормативных) правовых актов): _____

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

Приказ о назначении на должность директора от 29.10.2010г. №65;
-заключение, подтверждающее его соответствие санитарному законодательству и настоящим санитарным правилам от 11.03.2010г. № 20.ЧР.55.000.М.000145.02.10 выданным Управлением Роспотребнадзора по ЧР;
-заключения, подтверждающего его соответствие санитарному законодательству и настоящим санитарным правилам медицинского кабинета от 27.03.2013г. № 20.ЧР.88.000.М.000449.03.13 выданным Управлением Роспотребнадзора по ЧР;
-лицензии на образовательную деятельность от 23.06.2017г. №2932 выданный Министерством образования и науки Чеченской Республики;
-устава МБОУ «Новотерская НОШ » №26-А от 15.02.2017г. ст. Новотерское.
- ОГРН-1092035000650; ИНН-2008002518.

Школа имеет самостоятельный земельный участок, расстояние от здания учреждения до красной линии 25м. Территория корпуса общеобразовательного учреждения огорожена забором, частично озеленена. На территории общеобразовательного учреждения предусмотрены следующие функциональные зоны: зона отдыха физкультурно-спортивная и хозяйственная. Физкультурно-спортивная зона располагается на расстоянии 25м от здания учреждения. Физкультурно-спортивное оборудование соответствует росту и возрасту обучающихся. Спортивно-игровые площадки имеют твердое покрытие, футбольное поле - травяной покров.

Расстояние от хозяйственной зоны до здания учреждения - 25 метров и имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора отходов на территории хозяйственной зон оборудована площадка, на которой установлены мусоросборник (контейнер). Площадка размещается на расстоянии 25,0 м от входа на пищеблок и окон учебных классов кабинетов.

Участок учреждения имеет наружное освещение.

Учащиеся младших классов обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях. Обучение учащихся I-II - III ступени организовано по классно-кабинетной системе на всех этажах здания.

Площадь кабинетов составляет – 36 кв², наполняемость начальных классов составляет 22-25 детей.

Санитарно-техническое состояние помещения удовлетворительное - стены помещения на высоту 1,7м окрашены масляной краской, выше побелены, пол-плиточный.

Имеется столовая со следующим набором помещений: обеденный зал, производственное помещение, складское помещение, моечная. Площадь обеденного зала составляет 2 кв.м., (рассчитан на 20 посадочных мест). Столовая оснащена необходимым оборудованием: 1 холодильник, 1 электрическая плита, стол для готовой продукции. Разделочный инвентарь промаркирован (доски, ножи).

Имеется типовая библиотека, площадью 26 кв.м., предусмотрены читательские места (на 10 посадочных мест), информационный пункт (выдачи и прием литературы), мест для работы с каталогами. Санитарно-техническое состояние помещения удовлетворительное – стены окрашены масляной краской, потолки помещения окрашены водоэмульсионной краской, полы дощатое покрытие.

В школе организовано медицинское обслуживание учащихся медицинской сестрой на основании договора с ГБУ «Наурская центральная районная больница » от 11.01.2021

пола гладкие (потолок и стены окрашены масляной краской светлых тонов, пол выложен плиткой). Температура воздуха в медицинском кабинете +20 С, оснащен мебелью. учебных помещениях и кабинетах и рекреациях полы имеют дощатые, плиточные покрытия и покрыты линолеумом.

Здание трехэтажное, рассчитано на 386 посадочных мест, численность обучающихся составляет 380 детей.

Учебный процесс организован в две смены.

Учебная мебель соответствует росту и возрасту обучающихся.

В учебных помещениях соблюдаются следующие размеры проходов и расстояния: между рядами двухместных столов - 60 см.; между рядами столов и наружной продольно стеной - 50 см.; от первой парты до учебной доски - 250 см.; высота нижнего края доск - 80 см.

Вытяжная вентиляция предусмотрена в учебных помещениях, столовой, пункте для хранения и обработки уборочного инвентаря.

Для искусственного освещения использованы люминесцентные лампы. Неисправные перегоревшие люминесцентные лампы собираются в контейнер в специально выделенно помещении. На вывоз и утилизацию имеется договор и акты сдачи-приемки выполненных работ от 27.01.2021г. за №200-21Г.

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены отдельные контейнеры, установленные на площадке с твердым покрытием. Обеденный зал для учащихся оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета два комплекта на одно посадочное место, а также шкафами для ее хранения. Используют тарелки, блюда, чашки, бокалы - стеклянную посуду.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку. В моечных помещениях висит инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются моющие, чистящие (Биолан, Пемолукс и др.) и дезинфицирующее средство (Бриллиант). Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используется мерные емкости.

Мытье столовой посуды осуществляется ручным способом в двухсекционной ванне в следующем порядке. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой с применением моющих средств.

приборы подвергаются мытью в горячей воде с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделена специальная промаркированная емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном цехе для кухонной посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят на рабочих местах на ребре. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. Проводится один раз в месяц генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Для уборки каждой группы помещений выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

В столовой созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Установлена 1 умывальная раковина.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, рабочая обувь) в количестве 2-х комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. Каждый работник пищеблока имеет личную медицинскую книжку установленного образца, с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, со сведениями о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Столовая обеспечена аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

По состоянию на 12.03.2021г. инфекционных заболеваний не зарегистрировано. После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 5-дней, наличие справки указанием диагноза, длительности заболеваний, сведений об отсутствии контакта инфекционными больными имеются.

Медицинская сестра ведет следующую учетно-отчетную медицинскую документацию:

- медицинские карты детей;
- журнал регистрации инфекционных заболеваний;
- журнал контроля санитарного состояния медицинского кабинета;
- журнал учета проведения профилактических мероприятий по оздоровлению детей;
- журнал осмотра на педикулез и чесотку;
- журнал учета дезинфицирующих средств;
- журнал текущей и генеральной уборки;
- журнал учета С – витаминизации;
- журнал учета проведения профилактических мероприятий по оздоровлению детей;
- журнал контроля санитарного состояния пищеблока;
- журнал контроля санитарного состояния помещений;

Разработана и осуществляется программа производственного контроля (дата договора 01.10.2020г за №14), проводятся мероприятия по дезинфекции дератизации, договор от 01.10.2020г. за №13/Д.

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

[подпись]
(подпись проверяющего)

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

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

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые к акту документы: предписание должностного лица.

Подписи лиц, проводивших проверку: Ведущий специалист-эксперт ТОУ Роспотребнадзора по ЧР в Наурском районе – Хучиева Зарета Дагаевна.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):
Директор МБОУ «Новотерская НОШ» Умарова Зара Магомедовна.

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

«24» 03 2021 г.

[подпись]
(подпись)

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