

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 Краснодарскому краю
Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Краснодарскому краю в Кушевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах
352030, ст. Кушевская, пер. Школьный, 55, тел. (86168) 41160

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

Предписание
об устранении выявленных нарушений
обязательных требований

№ 125п-20-2024 Кушевский район, ст. Кисляковская, ул. « 26 » сентября 2024 г.
Красная, 45
(место выдачи предписания)

Мною, Моренко Оксаной Викторовной
(фамилия, имя, отчество инспектора)

при проведении профилактического визита в отношении:
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основная общеобразовательная
школа № 18, Краснодарский край, Кушевский район, станица Кисляковская, ул. Красная, 45
(указывается наименование контролируемого лица, адрес места нахождения и места осуществления деятельности)

выявлены следующие нарушения обязательных требований: в процедурном кабинете пол, линолеум, имеет дефекты и повреждения, что является нарушением п. 2.5.2 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); процедурный кабинет не обеспечен холодной и горячей водой (отсутствует умывальная раковина с подводкой воды), что является нарушением п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20; на пищеблоке не созданы условия для мытья столовых приборов, а именно: мытье столовых приборов осуществляется совместно со столовой посудой в имеющихся 3-х моечных ваннах для мытья столовой посуды (при норме – не менее 2 ванны для столовых приборов и не менее 3 ванны для столовой посуды), что является нарушением требований табл. 6.18 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); в обеденном зале столовая мебель (столы и табуреты) имеет дефекты и повреждения, что является нарушением п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20.

(указать нарушения, а также структурную единицу нормативного правового акта, обязательные требования которого были нарушены)

На основании изложенного и руководствуясь абзацем 5 пункта 11(4) постановления Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществлении государственного контроля (надзора), муниципального контроля» и с целью устранения выявленных нарушений предписываю:

1. Привести внутреннюю отделку процедурного кабинета в соответствии с требованиями: пол, линолеум, без дефектов и повреждений, п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20
Срок устранения нарушения до 01.07.2025
2. Обеспечить процедурный кабинет холодным и горячим водоснабжением (установить умывальную раковину с подводкой воды), п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20
Срок устранения нарушения до 01.07.2025
3. Создать на пищеблоке условия для мытья столовых приборов (отдельно от мытья столовой посуды), а именно: оборудовать на пищеблоке для мытья столовых приборов 2 моечные ванны или

установить посудомоечную машину для мытья столовых приборов, табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21

Срок устранения нарушения до 01.07.2025

4. Оборудовать обеденный зал столовой мебелью (столы и табуреты) без дефектов и повреждений, п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20.

Срок устранения нарушения до 01.07.2025

(указать требования, подлежащие выполнению в целях устранения выявленных нарушений обязательных требований, срок устранения нарушений)

Ответственность за выполнение мероприятий возлагается на муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа № 18 имени Могилевского М.Г., Краснодарский край, Кушевский район, станица Кисляковская, улица Красная, 45
наименование и адрес место нахождения контролируемого лица

Информацию о выполнении настоящего предписания необходимо представить в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Кушевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах по адресу: ст. Кушевская, пер. Школьный, 55 заказным почтовым отправлением с уведомлением о вручении или иным доступным способом **в срок до «01» июля 2025г.** с приложением документов и сведений, подтверждающих исполнение предписания.

Настоящее предписание может быть обжаловано в течение десяти рабочих дней с момента его получения в досудебном порядке, предусмотренном Федеральным законом от 31.07.2021 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации».

Предписание об устранении нарушений обязательных требований, выданное в рамках осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора может быть обжаловано в судебном порядке только после прохождения процедуры досудебного обжалования.

Главный специалист-эксперт
(должность лица, составившего
предписание)



(подпись)

Моренко О.В.

(инициалы и фамилия)

С предписанием ознакомлен(а) «26» сентября 2024г.



(подпись)

Фоменко Е.В.

(инициалы и фамилия)

Предписание направлено по электронному адресу (копия): kushevsky@mo.krasnodar.ru

Кушевский район, ст-ца Кушевская, пер. им. Б.Е. Москвича, 67, администрация муниципального образования Кушевский район

Отметка о размещении сведений об профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № 23240041000115292005

Дата «10» сентября 2024 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



QR-код, обеспечивающий переход на страницу в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», содержащую запись единого реестра контрольных (надзорных) мероприятий о профилактическом мероприятии в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий, в рамках которого составлен соответствующий документ

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 Краснодарскому краю

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в Кушевском, Крыловском, Павловском, Ленинградском районах
352030, ст. Кушевская, пер. Школьный, 55, тел. (86168) 41160

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«26» сентября 2024г., 11 час.00мин.

Краснодарский край, Кушевский район, ст. Кисляковская, ул. Красная, 45

(дата и время составления акта)

(место составления акта)

Акт профилактического визита

- Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».
- Профилактический визит проведен в отношении: муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основная общеобразовательная школа № 18 имени Могилевского М.Г., ИНН 2340013307, ОГРН 1022304241266, МБОУ ООШ № 18 им. Могилевского М.Г., чрезвычайно высокий риск.
(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)
- Профилактический визит проведен по адресу (местоположению): Краснодарский край, Кушевский район, станица Кисляковская, улица Красная, 45.
(указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)
- Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с 12 час.00 мин «17» сентября 2024г.
по 13 час. 00 мин. «17» сентября 2024г.

с 09 час.00 мин «26» сентября 2024г.
по 11 час. 00 мин. «26» сентября 2024г.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании: Уведомления Кушевского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» № 993 от 13.09.2024

с 13 час. 00 мин. «17» сентября 2024г.
по 17 час. 00 мин. «25» сентября 2024г.

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

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования: не продлевался

с «-» -г.

по «-» -г.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен: главным специалистом-экспертом Моренко Оксандрой Викторовной

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: -

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

2) эксперты (экспертные организации): экспертная организация ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» (Кушевский филиал), аттестат об аккредитации органа инспекции ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» от 22.04.2015 № RA.RU.710012, выданный Федеральной службой по аккредитации.

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица: директор МБОУ ООШ № 18 им. Могилевского М.Г. Фоменко Елена Владимировна
(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	да
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	да
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	да
Иная информация (указать)	нет
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр

в следующие сроки: с 12 час. 00 мин. «17» сентября 2024г.
до 13 час. 00 мин «17» сентября 2024г.

2) отбор проб (образцов)

в следующие сроки: с 12 час. 00 мин. «17» сентября 2024г.
до 13 час. 00 мин «17» сентября 2024г.

3) испытание

в следующие сроки: с 15 час. 00 мин. «17» сентября 2024г.
до 15 час. 00 мин «24» сентября 2024г.

4) инструментальное исследование

в следующие сроки: с 12 час. 00 мин. «17» сентября 2024г.
до 11 час. 00 мин «18» сентября 2024г.

5) экспертиза

в следующие сроки: с 08 час. 30 мин. «25» сентября 2024г.
до 13 час. 20 мин «25» сентября 2024г.

(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов), (указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы: списочный состав работников с указанием ФИО, должности и личные медицинские книжки; программа производственного контроля, протоколы исследований, выполненных в рамках выполнения программы производственного контроля за 2024г.; документы на продукцию, подтверждающие ее качество и безопасность (товаро-транспортные накладные, декларации о соответствии); примерное меню питания детей по возрастам (1-4 класс, 5-9 класс), летне-осенний сезон; технологические документы на изготовление продукции (технологические карты); гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции; расписание учебных занятий каждой возрастной параллели.
(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

При проведении профилактического визита было установлено:

Участок школьного двора зонирован, озеленен, благоустроен, огражден. На школьном участке выделяются следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная, хозяйственная. На территории хозяйственной зоны имеются контейнеры с крышками для сбора отходов. Площадка под мусоросборниками обеспечена бетонированным водонепроницаемым покрытием. Отходы вывозятся специализированной организацией по контракту. Санитарное состояние территории школы удовлетворительное.

Школа представлена отдельно стоящим двухэтажным зданием.

Количество учащихся 152 человека, из них учащихся 1-4 классов – 66 детей.

Занятия проводятся в 1 смену, по 5-ти дневной рабочей неделе учатся все классы с 1-9 классы. Начало занятий с 08.00 ч. до 14.20 ч. Продолжительность уроков в 1 классе (1-ое полугодие) 35мин., 2-ое полугодие - 40 мин., после 2-го урока – динамическая пауза, в остальных классах - 40 минут.

Кабинеты оборудованы ученическими двухместными столами, стульями по росту учащихся. Цветовая маркировка мебели согласно росту учащихся имеется. Покрытие учебной мебели не имеет дефектов и повреждений, допускающее проведение качественной влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Освещение помещений школы совмещенное, естественное осуществляется через оконные проемы, искусственное представлено люминесцентными лампами. Окна в учебных кабинетах оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами (шторами и/или жалюзи). Осветительные приборы имеют светорассеивающую конструкцию.

Отопление здания централизованное. В качестве нагревательных приборов используют водяные радиаторы. Учебные помещения проветриваются через форточки, фрамуги. Конструкция окон обеспечивает возможность проветривания в любое время года. Также осуществляется обеззараживание воздуха с помощью приборов (стационарных и переносных рециркуляторов). Учебные помещения оборудованы термометрами для контроля за температурой воздуха.

Над классными учебными досками, для работы с которыми используется мел, установлены светильники (софиты), направленные непосредственно на рабочее поле. Меловые доски имеют антибликовое покрытие.

Проведены измерения искусственной освещенности в учебном кабинете начального класса (1 класс) и проведены измерения микроклимата в 2-х учебных кабинетах (кабинет начального класса 1 класс и кабинет физики). Результаты измерений показателей световой среды (искусственного освещения) и микроклимата соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", экспертное заключение № 977/26 от 25.09.2024г.

В школе предусмотрены спец. кабинеты: химии/биологии, физики и лаборантские химии/биологии, физики. В кабинете химии установлен вытяжной шкаф. Вытяжной шкаф в рабочем состоянии. Кабинеты химии и физики оборудованы специальной мебелью: демонстрационные столы установлены на подиуме, имеют покрытие устойчивое к действию агрессивных химических веществ, а также бортики по наружному краю стола. Кабинеты обеспечены холодным и горячим водоснабжением.

Во всех учебных кабинетах, где используются ЭСО (интерактивные доски, ноутбуки) оконные проемы оборудованы светорегулируемыми устройствами. Линейные размеры (диагональ) экрана ЭСО (интерактивных досок, ноутбуков) соответствуют гигиеническим нормативам.

В школе имеется один класс информатики. Класс информатики оборудован столами и стульями, компьютерами, сплит-системой. Оконные проемы оборудованы регулируемыми устройствами типа жалюзи.

Здание оборудовано централизованным водоснабжением и водоотведением. Горячая вода – от электроводонагревателей. Горячая и холодная вода подается через смесители.

Водоснабжение здания централизованное. Питьевой режим учащихся организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики.

Канализование здания школы централизованное. В здании на каждом этаже имеются внутренние туалеты, отдельные для мальчиков и девочек, отдельный санузел для персонала. В санитарных узлах установлены педальные ведра; держатели для туалетной бумаги; на момент проведения проф. визита туалетная бумага в наличие имеется; умывальные раковины обеспечены мылом, бумажными полотенцами. Туалеты оборудованы раковинами с холодным и горячим водоснабжением.

В школе на 1-м этаже предусмотрен гардероб. Гардероб оснащен вешалками, крючками для одежды. При гардеробе предусмотрены скамейки. Гардероб оснащен местом для хранения обуви на каждого обучающегося (полки).

Спортивный зал размещен в здании школы на первом этаже. При спортивном зале предусмотрены снарядная, тренерская, а также имеются раздевалки для мальчиков и девочек, душевые, туалеты.

В школе имеется медицинский кабинет, мед. работник по договору с ГБУЗ «Кущевская ЦРБ». Медицинский кабинет состоит из двух помещений: кабинета приема и процедурного кабинета. В процедурном кабинете пол, линолеум, имеет дефекты и повреждения, что является нарушением ст.ст. 11, 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Кабинет приема медицинского кабинета оборудован раковиной с холодным и горячим водоснабжением, вода подается через смесители. Процедурный кабинет не обеспечен холодной и горячей водой (отсутствует умывальная раковина с подводкой воды), что является нарушением

ст.ст. 11, 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

В помещениях не установлено наличие насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности.

На момент проведения профилактического визита ремонтные работы в присутствии детей не проводились.

Горячее питание для всех школьников организовано на базе школьной столовой. Все учащиеся, в том числе и учащиеся 1-4 классов питаются на переменах, продолжительностью 20 минут.

Обеденный зал рассчитан на 48 посадочных мест. Перед обеденным залом для соблюдения правил личной гигиены детьми установлены 2 раковины с подводом холодной и горячей воды. Все умывальные раковины обеспечены жидким мылом, бумажными полотенцами, урнами для сбора мусора. Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столы и табуреты). В обеденном зале столовая мебель (столы и табуреты) имеет дефекты и повреждения, что является нарушением ст.ст. 11, 28 ФЗ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

В обеденном зале вывешено ежедневное меню по возрастам с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

Питание учащихся, в том числе 1-4 классов организовано по примерному 10-дневному меню, утвержденному руководителем образовательного учреждения. Примерное меню на момент проверки соблюдается.

Пищеблок представлен следующими помещениями: горячий цех с выделенными производственными участками, в том числе для мытья столовой и кухонной посуды, также имеется склад для хранения круп, консервации, овощей, здесь установлено холодильное оборудование (в складе). Моющими и дез.средствами обеспечены в достаточном количестве. Для сбора пищевых отходов установлены промаркированные емкости с крышками.

Оборудование пищеблока в рабочем состоянии, разделочные ножи и доски промаркированы. Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. Пищеблок оснащен промаркированными технологическими столами, инвентарем, кухонной посудой. Разводка холодной и горячей воды к моечным ваннам имеется. Оборудованы 4 ванны для мытья сырья (мясо, рыба, овощи, фрукты), 3 ванны для мытья столовой посуды и столовых приборов и 2-х секционная ванна для мытья кухонной посуды. Имеется раковина для мытья рук персонала с подводкой холодной и горячей воды, имеются индивидуальные полотенца.

На пищеблоке не созданы условия для мытья столовых приборов, а именно: мытье столовых приборов осуществляется совместно со столовой посудой в имеющихся 3-х моечных ваннах для мытья столовой посуды (при норме – не менее 2 ванны для столовых приборов и не менее 3 ванны для столовой посуды), что является нарушением требований ст.ст. 11, 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

На пищеблоке ведется следующая документация: «Гигиенический журнал (сотрудники)», «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Ведомость контроля за питанием», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».

На момент проверки запрещенные продукты и блюда в питании детей не используются.

Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность. Склад оборудован психрометром для контроля за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов.

Выработка блюд осуществляется согласно технологических карт, утвержденных уполномоченным лицом организации, в которых указаны температура подачи блюд и др. Термометры для контроля температуры подачи блюд имеются. Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в

составе 3-х человек. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба. Суточные пробы отбираются в специально выделенные промаркированные емкости и хранятся в специально выделенном холодильнике при температуре +4⁰С.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят мытье полов, удаление пыли и паутины, очистку стекол от пыли, один раз в месяц проводят генеральную уборку с дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Для уборки помещений пищеблока выделен отдельный уборочный инвентарь. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в шкафу, маркировка согласно применению имеется.

Санитарной одеждой работники пищеблока обеспечены. Личные вещи и санитарная одежда персонала пищеблока хранятся раздельно.

В штате школы имеются тех. служащие, в обязанности которых входит ежедневная и генеральная влажная уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Для приготовления дезинфицирующих растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств в недоступном для детей месте оборудовано место, исключая доступ к нему детей. Документы, на используемые дезинфицирующие средства имеются; дез. средства хранятся в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией, и в местах, недоступных для обучающихся. Уборка учебных помещений проводится после окончания уроков при открытых окнах, коридоры подвергаются влажной уборке после каждой перемены. Для проведения уборки и дезинфекции используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, инструкции по применению имеются. Уборочный инвентарь (ведра, чашки, ветоши, швабры и т.д.) имеется в достаточном количестве. Уборочный инвентарь имеет маркировку в зависимости от назначения помещений и видов работ, хранится в специальных шкафах. Инвентарь для уборки туалетов имеет иную маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря. Моющими и дезинфицирующими средствами учреждение снабжено. Имеются правила приготовления рабочих растворов, вывешены графики проведения текущих и генеральных уборок.

Списочный состав работников МБОУ ООШ № 18 им. Могилевского М.Г. – 28 человек, из них 2 человека – на пищеблоке. Личные медицинские книжки представлены. При выборочной проверке мед. книжек у сотрудников организации медицинский осмотр и профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация пройден в установленный законом срок. Сведения о профилактических прививках в соответствии с национальным календарем и по эпид. показаниям имеются.

На объекте осуществляется производственный контроль за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов (представлены программа производственного контроля и протоколы лабораторных исследований за 2024 год согласно программе производственного контроля). Профилактическая дератизация, дезинсекция помещений школы, а также акарицидная обработка территории школы проведена специализированной организацией Кушевским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае», акты выполненных работ представлены.

В ходе планового профилактического визита взяты смывы с объектов внешней среды, рук работников и др. на микробиологические и паразитологические показатели, а также проведен отбор проб готовых блюд на микробиологические показатели, а также на калорийность, качество термической обработки, пищевого сырья на микробиологические, санитарно-химические и паразитологические показатели, а также проведено измерение температуры подачи блюд на линии раздачи и на столах у детей; проведено взвешивание блюд на линии раздачи. Также проведена оценка расписания учебных занятий каждой возрастной параллели и оценка меню по возрастам.

Результаты микробиологического и паразитологического исследования внешней среды методом смывов соответствуют требованиям СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", экспертное заключение № 977/26 от 25.09.2024г.

Результаты микробиологического исследования готовых блюд и качество термической обработки (мясо тушеное (свинина), а также исследование блюд на калорийность (свекольник, мясо тушеное (свинина), макароны отварные с овощами, компот из яблок с лимоном), пищевой продукции (огурцы свежие) по санитарно-химическим показателям, томаты свежие по паразитологическим показателям, а также молоко питьевое пастеризованное с м.д.ж. 2,5% (дата изготовления: 11.09.2024г.; срок годности: 10 суток; объем партии: 50 шт.; СППССК "Павловский молочник", Россия, Краснодарский край, Павловский р-н, ст-ца Павловская, Пролетарская ул. д. 17, Краснодарский край, Павловский район, х. Новый) по показателям идентификации, микробиологическим и санитарно-химическим показателям соответствуют требованиям Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", экспертное заключение № 977/26 от 25.09.2024г.

Фактический рацион питания (обед) для учащихся 1-4 классов и 5-9 классов соответствует утвержденному примерному меню, экспертное заключение № 977/26 от 25.09.2024г.

Расписание уроков на 2024-2025 учебный год для каждой возрастной параллели в МБОУ ООШ № 18 им. Могилевского М.Г. соответствует требованиям СанПиН 2.1.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (таб. 6.6, 6.7 раздела IV), экспертное заключение № 977/26 от 25.09.2024г.

Проведено измерение температуры подачи блюд (свекольник) на линии раздачи (75⁰С) и на столах у детей (75⁰С), соответствует требованиям.

Проведено взвешивание блюд на линии раздачи для 1-4 классов (возраст 7-11 лет) и 5-9 классов (12 лет и старше): массы порций блюд соответствуют требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований: отсутствуют нарушения обязательных требований - Федеральный Закон от 30.03.1999 г № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в части статей 32, 34, 35, 36; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32; СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12. 2011 № 880; Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67.

2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований – выявлены нарушения обязательных требований:

- ст.ст. 11, 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, п. 2.5.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - в процедурном кабинете пол, линолеум, имеет дефекты и повреждения;

- ст.ст. 11, 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, п. 3.4.13 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - процедурный кабинет не обеспечен холодной и горячей водой (отсутствует умывальная раковина с подводкой воды);

- ст.ст. 11, 28 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ, табл. 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" - на пищеблоке не созданы условия для мытья столовых приборов, а именно: мытье столовых приборов осуществляется совместно со столовой посудой в имеющихся 3-х моечных ваннах для мытья столовой посуды (при норме – не менее 2 ванны для столовых приборов и не менее 3 ванны для столовой посуды);

- ст.ст. 11, 28 ФЗ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п. 2.4.6.3 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - в обеденном зале столовая мебель (столы и табуреты) имеет дефекты и повреждения.

3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия – отсутствуют.

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра от 17.09.2024г.; предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований № 125п-20-2024 от 26.09.2024г.; экспертное заключение Куцевского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» № 977/26 от 25.09.2024г.; протокол измерений показателей микроклимата № 984/1К/1 от 18.09.2024г.; протокол измерений показателей световой среды № 984/1К/2 от 18.09.2024г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 2767К, 2768К от 19.09.2024г.; протоколы лабораторных испытаний №№ 8060К, 8054К-8057К от 23.09.2024г.; протокол лабораторных испытаний № 8058К-8059К от 24.09.2024г.

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Главный специалист-эксперт Моренко О.В.
(должность, фамилия, инициалы инспектора)


(подпись)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом (дата и время ознакомления).

11 час. 00 мин. 26.09.2024
(дата, время)


(подпись)

директор МБОУ ООШ № 18
(должность)

Фоменко Е.В.
(ФИО)