



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 Кемеровской области**

территориальный отдел в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах
(наименование территориального отдела)

Территориальный отдел
в городе Березовском, городе
Топки, Кемеровском и
Топкинском районах
(место составления акта)

“ 18 ” декабря 20 18
(дата составления акта)
15-00
(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 215

По адресу/адресам: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Основная общеобразовательная школа № 8".
652420, Кемеровская область, г. Березовский, Молодежный бульвар, 19.
(место проведения проверки)

На основании: распоряжения заместителя руководителя Управления Федеральной
службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по
Кемеровской области № 1316-18 от 21.11.2018г. Е.С. Парамоновой
(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Основная
общеобразовательная школа № 8" (Школа №8).

Юридический адрес: 652420, Кемеровская область, г. Березовский, Молодежный
бульвар, 19.

Фактический адрес: 652420, Кемеровская область, г. Березовский, Молодежный бульвар,
19.

ОГРН 1024200646524 ИНН 4203004953

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

Общая продолжительность проверки: с 03.12.2018г. по 18.12.2018г., 12 рабочих дней
(факт 10.12.2018г., 3,5 часа).

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: территориальным отделом Роспотребнадзора в городе Березовском,
городе Топки, Кемеровским и Топкинском районах

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

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

директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Основная общеобразовательная школа № 8" Ганзюк Наталья Алексеевна, 27.11.2018г., 11ч 18 мин

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: ведущий специалист – эксперт территориального отдела в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах Штер Наталья Алексеевна, специалисты филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по Кемеровской области» в г. Берёзовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах: главный врач Захарова Татьяна Анатольевна, врач по общей гигиене Матвеенко Галина Михайловна, руководитель ИЛЦ Петрова Л.Б.; специалисты ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» (аттестат об аккредитации от 30.04.2015 № RA.RU.710013, выдан Федеральной службой по аккредитации): заместитель главного врача по лабораторному делу, руководитель ИЛЦ Основа Максим Владимирович, заместитель руководителя ИЛЦ Говязина Елена Владимировна, врач-эксперт по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям Ковтун Максим Кириллович, врач-эксперт по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям Сямонов Алексей Сергеевич.

(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 фамилии, имена, отчества (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 муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Основная общеобразовательная школа № 8" Ганзюк Наталья Алексеевна

(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:

Основной целью деятельности Учреждения является осуществление образовательной деятельности по образовательным программам начального общего, основного общего образования.

Списочный состав учащихся 681 человек. В учреждении сформировано 28 классов. Наполняемость классов от 13 до 29 человек.

Школа расположена в зоне жилой застройки, за пределами СЗЗ. Территория школы имеет полное металлическое ограждение. Подходы к зданию и участку забетонированы. На участке выделена физкультурно-спортивная зона, хозяйственная зона.

На хозяйственной зоне оборудована забетонированная площадка, установлены 2 металлических контейнера с плотно закрывающимися крышками для сбора ТБО, не переполнены. На хозяйственную зону оборудован отдельный въезд. Вывоз мусора осуществляется в соответствии с договором № 68/18 от 01.07.2018г. с ООО «Чистый город».

Оборудование физкультурно-спортивной зоны: футбольное поле, ворота, лабиринт, рукоход, установлена хоккейная коробка, планируется строительство площадки для воркаута.

Территория школы имеет наружное искусственное освещение, в рабочем состоянии. Территория содержится в чистоте.

Здание школы типовое, 3-х этажное, блочное, год ввода в эксплуатацию 1994.

Холодное и горячее водоснабжение, канализация, отопление централизованные. Имеется подвал. Вход в здание оборудован двойным тамбуром. Гардероб расположен на первом этаже и оборудован вешалками. Набор помещений соответствует виду деятельности.

В школе 11 кабинетов начальных классов, которые расположены на первом и третьем этажах. Для учащихся II ступени оборудован 21 кабинет. Набор помещений позволяет создать условия для изучения учащимися обязательных учебных дисциплин. Занятия проводятся в 1 смену. Площадь и наполняемость 1-4 классов представлены в таблице № 1.

Таблица 1

Наименование учебного помещения	Площадь учебного помещения, м ²	Количество обучающихся	Площадь на 1 обучающегося, м ²	Норматив по СанПиН 2.4.2.2821-10
кабинет начальных классов № 1 (3б)	52,4	25	2,1	п. 4.9. - 2,5м ²
кабинет начальных классов № 2 (1в, 2в)	63,1	27, 26	2,3; 2,4	п. 4.9. - 2,5м ²
кабинет начальных классов № 3 (4в)	63,3	28	2,2	п. 4.9. - 2,5м ²
кабинет начальных классов № 25 (1б)	63,1	29	2,1	п. 4.9. - 2,5м ²
кабинет начальных классов № 26 (3а)	63,1	25	2,5	п. 4.9. - 2,5м ²
кабинет начальных классов № 27 (2а)	63,4	25	2,5	п. 4.9. - 2,5м ²
кабинет начальных классов № 30 (1а, 2г)	52,9	29, 13	1,8; 4,0	п. 4.9. - 2,5м ²
кабинет начальных классов № 31 (4а, 4г)	52,8	29, 26	1,8; 2,1	п. 4.9. - 2,5 м ²
кабинет начальных классов № 32 (3в, 3г)	53,1	25, 19	1,8; 2,8	п. 4.9. - 2, 5 м ²
кабинет начальных классов № 33 (2б)	53,0	25	2,1	п. 4.9. - 2,5м ²
кабинет начальных классов № 34 (4б)	53,4	29	1,8	п. 4.9. - 2,5м ²

Общая площадь учебных кабинетов для обучающихся II ступени (301 человек) составляет 1086,9м². Площадь на одного обучающегося смену составляет 3,6м².

Отделка кабинетов следующая: пол бетонный, застелен линолеумом. Стены и потолок выкрашены водоземлюсионной краской. В качестве источников искусственного освещения в кабинетах используются светильники с люминесцентными лампами. Лампы расположены в 2-3 ряда, сплошной или прерывистой линией, параллельно линии зрения. Классные доски оборудованы местным освещением (софитами). Все основные помещения имеют естественное левостороннее освещение. Светопроемы оборудованы шторами, тюлей или жалюзи. Для отделки кабинетов используется бежевые, голубые, зелёные цвета.

Здание учреждения оборудовано системой центрального отопления. В качестве отопительных приборов используются чугунные радиаторы.

Вентиляция: естественная во всех помещениях учреждения через каналы естественной вентиляции без механического побуждения. Механическая вытяжная вентиляция оборудована в горячем цехе пищеблока, мастерской, в кабинете химии (вытяжной шкаф).

В учебных кабинетах начальных классов установлены двухместные ученические столы и стулья. Табуретки или скамейки вместо стульев не используют. Размеры ученической мебели соответствуют номеру мебели по ГОСТ 11015-93, 11016-93. На наружной поверхности стола и на спинке стула выполнена цветовая маркировка. Цвет маркировки выполнен с учётом номера мебели. Расстановка ученической мебели выполнена с учетом естественного левостороннего освещения. Окраска поверхности ученических столов выполнена в светлые тона. Ученические столы расставлены в 3 ряда, расстояния между предметами оборудования и размеры проходов соблюдаются.

Классные доски (с использованием мела) хорошо очищаются влажной губкой, имеют лотки для задержания меловой пыли, хранения мела. Окраска поверхности классных досок имеет темно-зеленый или коричневый цвет и антибликовое покрытие.

Кабинет технологии для девочек включает 2 помещения: кухня для проведения практических занятий по кулинарии и кабинет для проведения теоретических и практических занятий для обучения навыкам кройки и шитья. В кухне оборудовано 2 бытовых электроплиты с духовкой на 3 конфорки, две раковины с подводкой горячей и холодной воды для обработки сырья и мытья посуды, 2 холодильника, разделочные столы, подвесные шкафчики для посуды. В кабинете для проведения занятий для обучения навыкам кройки и шитья установлены швейных машин, гладильная доска, столы и стулья ученические, умывальная раковина.

Спортивный зал типовой площадью 282,3м². Радиаторы отопления закрыты деревянными решетками. Люминесцентные светильники и оконные проемы оборудованы металлической защитной арматурой. В спортивном зале установлены шведские стенки, волейбольная сетка, лавки, турники, баскетбольные кольца, канат. Из спортивного инвентаря имеются мячи, скакалки, гантели, маты, кегли, обручи, лыжи, теннисный стол и др. Оборудован кабинет преподавателя, спортивная, раздевалки для учащихся отдельные для мальчиков и девочек. Имеется общий санузел на одну раковину и унитаз.

Оборудован отдельный спортивный зал для учащихся начальных классов площадью 108,3м². Пол застелен линолеумом, стены и потолок выкрашены водоэмульсионной краской.

В кабинете химии оборудован подиум, демонстрационный стол с раковиной, вытяжной шкаф. Выделена отдельная лаборантская для хранения химических реактивов, оборудованная шкафами, сейфом, раковиной.

Площадь кабинета информатики 61,7 м². Кабинет оборудован кондиционером, ионизатором. На рабочих местах учащихся установлено 8 ноутбуков с жидкокристаллическими мониторами и 1 ноутбук учительский. Площадь, приходящаяся на одно рабочее место составляет 6,85м². Расположение рабочих мест с ВДТ периметральное. Рабочие места оборудованы одноместными компьютерными столами. Конструкция стола предусматривает 2 отдельные плоскости. В кабинете информатики для проведения теоретических занятий установлены ученические столы в два ряда перпендикулярно доске.

Санузлы расположены на каждом этаже, отдельные для мальчиков и девочек. На первом этаже санузел для девочек оборудован 2 умывальными раковинами, 5 унитазами. Туалет для мальчиков - 2 умывальными раковинами, 3 унитазами. На втором этаже санузел для девочек оборудован 2 умывальными раковинами, 5 унитазами. На третьем этаже 2 санузла для мальчиков оборудованы: 2 умывальными раковинами каждый в одном установлено 3 унитаза, в другом – 5. В туалете для девочек оборудовано 2

умывальных раковины, 3 унитаза. Санузлы оборудованы кабинками с дверями без запоров. Имеются держатели для туалетной бумаги, ведра для мусора, мыло и бумажные полотенца. Оборудован один туалет для персонала на 1 унитаз и раковину.

Технический персонал спецодеждой обеспечен, чистящие, моющие и дезинфекционные средства имеются. В туалетах панели на высоту 1,6-1,7 метра и пол выложены плиткой, стены и потолок выкрашены влагостойкой водоэмульсионной краской. Источники искусственного освещения оборудованы плафонами. На втором и третьем этажах имеются бытовые помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря с подводкой горячей и холодной воды.

На 1-м этаже оборудован кабинет медсестры и процедурный кабинет. Оборудование в медицинском и процедурном кабинетах представлено в полном объеме. Выделен отдельный уборочный инвентарь, промаркирован. Штатным расписанием школы медицинские работники не предусмотрены. Медицинское обслуживание учащихся осуществляет медицинская сестра ГБУЗ КО «Березовская городская больница».

С целью выявления педикулеза проводится осмотр всех учащихся после каждой каникулы. Журнал осмотра на педикулез имеется. В 2017/2018 учебном году после каникул медицинским персоналом проведены осмотры всех детей по фамилиям с отметкой в журнале. По результатам осмотров в 2017/2018 учебном году педикулез не выявлен.

Актный зал расположен на втором этаже площадью 179,4 м². Рассчитан на 100 посадочных мест, высота помещения 6 метров. Оборудована сцена. На окнах шторы.

Столярно-слесарная мастерская для мальчиков расположена на 1 этаже. Оборудованы верстаки. Имеется раковина. Оборудована вытяжная вентиляция с механическим побуждением. В качестве источников искусственного освещения используются люминесцентные лампы.

Питьевой режим организован с использованием кипяченой воды в столовой пищеблока. Выделены стаканы, разносы с маркировкой «грязные стаканы», «чистые стаканы». Мытье стаканов осуществляется в моечной пищеблока.

Пищеблок расположен на первом этаже. Обеденный зал рассчитан на 180 посадочных мест, мебели достаточно /шестиместные столы, стулья, отделка которых позволяет проводить влажную обработку и дезинфекцию/. Пол в обеденном зале бетонный. Перед входом в столовую оборудовано 4 раковины с подводкой горячей и холодной воды. Имеется мыло, бумажные полотенца.

Пищеблок состоит из следующего набора помещений: горячий цех с раздаточной – 65,6 м², моечное отделение столовой и кухонной посуды – 22,2 м²; овощной цех – 18,0 м², мясорыбный цех – 16,0 м², склад для овощей – 6,1 м², холодильный склад – 8,6 м², склад для сыпучих продуктов – 26,4 м², обеденный зал – 195,3 м², санузел для персонала, раздевалка для персонала с душевой, подсобное помещение. Планировка пищеблока позволяет соблюдать поточность технологических процессов. Из пищеблока имеется самостоятельный выход на хозяйственную зону.

Кладовая для хранения продуктов оборудована стеллажами и подтоварниками, 2 морозильными ларями, прибором для измерения относительной влажности и температуры.

Санузел для персонала оборудован раковиной с подводкой горячей и холодной воды, унитазом, имеется отдельный уборочный инвентарь.

В овощном цехе оборудована ванна для мытья овощей, картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, 2 стола разделочных, раковина для мытья рук.

В мясорыбном установлена производственная моечная ванна для обработки и мытья мяса и рыбы, моечная ванна для обработки яйца, 2 разделочных стола, электромясорубка, холодильный шкаф.

В горячем цехе установлены 2 электроплиты на 3 конфорки, 2 электроплиты на 1 конфорку, 1 электроплита на 4 конфорки с жарочным шкафом промышленного типа, электросковорода, жарочный шкаф на 3 отсека, протирочная машина для вареных

продуктов, разделочные столы для готовой продукции, холодильник бытовой для хранения суточных проб, электрокотел, мармит, тестомесильная машина, холодильный шкаф, раковина для мытья рук, шкаф для хлеба.

Холодильники оснащены термометрами, товарное соседство при хранении продуктов соблюдается, холодильники промаркированы.

Пол во всех производственных помещениях выложен плиткой. Стены и потолок выкрашены влагостойкой краской, панели выложены керамической плиткой.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Разделочного инвентаря достаточно, хранится по цехам, разделочные доски деревянные.

В моечной столовой и кухонной посуды оборудованы 3 ванны для мытья столовой посуды (промаркированы, объём вымерен) и чугунная ванна для мытья кухонной посуды с резервной подводкой горячей воды от электрического водонагревателя, стеллажи для хранения кухонной посуды. Ложки из нержавеющей стали хранятся вертикально ручками вверх в металлических кассетах. Столовой посуды достаточно. Кухонной посуды достаточно, промаркирована.

Обработка яйца осуществляется в мясо-рыбном цехе, инструкции вывешены, выделена отдельная промаркированная посуда, мерные ёмкости. Для обработки используется кальцинированная сода и хлорамин.

Моющих, чистящих и дез.средств достаточно, инструкции по обработке посуды, инвентаря, ветоши с указанием концентраций вывешены на рабочих местах. Имеются отдельные ёмкости с крышками для обработки грязных и хранения чистых ветошей (отдельно для разделочных столов, обеденных столов, посуды), мерные емкости для моющего средства. На моющие и дезинфицирующие средства представлены сертификаты соответствия и инструкции по применению. Выделены промаркированные ёмкости под пищевые отходы с крышками. Уборочного инвентаря достаточно, промаркирован, хранится в подсобном помещении. Инвентарь для уборки санузла хранится в туалете, имеет красную маркировку.

На поставку пищевых продуктов заключены договора с поставщиками. Скоропортящиеся продукты доставляются охлаждаемым транспортом поставщика. Остальные специализированным транспортом. В период проведения проверки на реализуемый ассортимент представлены документы, подтверждающие соответствие продукции нормативным документам, в том числе техническим регламентам. Условия хранения и сроки реализации соблюдаются. Маркировочные ярлыки сохранены. Продукты с истекшим сроком годности не выявлены.

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации, журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведутся ежедневно, замечаний нет.

Суточные пробы хранятся 48 часов, тара промаркирована, дата отбора указана, гарнир хранится отдельно от основного блюда. Тара, крышки и ложки для отбора обрабатывается кипячением в отдельной ёмкости.

Для витаминизации пищи используется аскорбиновая кислота (добавляется в 3 блюда). Для приготовления готовых блюд используется йодированная соль.

Имеется примерное 10-дневное утвержденное меню, составленное с использованием рецептурного сборника для образовательных учреждений. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, оформлена ссылка на технологические карты. Технологические карты составлены на весь ассортимент изготавливаемых блюд, в них отражена рецептура и технология приготовления блюд. Жареные блюда в питании учащихся не используются, приготовление блюд осуществляется способом варки, тушения и запекания. В меню отсутствуют повторения одних и тех же блюд в тот же день или в последующие 2-3 дня.

Обед включает второе блюдо (ежедневно основное блюдо из мяса, рыбы или птицы) и горячий напиток, а также печенье, фрукты. Запрещенные продукты и блюда в питании не используются. Фактический рацион питания соответствует примерному меню. В обеденном зале вывешено меню с указанием объема порций.

Питание учащихся организовано по классам на переменах, продолжительностью 20 мин. За каждым классом в столовой закреплены отдельные обеденные столы.

Выдача пищи осуществляется после проведения бракеража.

Горячим питанием охвачено около 400 детей, из них бесплатно питается 66 детей из многодетных семей (50 руб. в день), 24 ребенка из малообеспеченных семей (25 руб. в день), и 19 опекаемых (25 руб. в день). Остальные учащихся питаются за родительскую плату (50 руб. в день). Все дети питаются 1 раз в день.

На пищеблоке работает 4 человека. Медосмотр и гигиеническое обучение пройдены своевременно. Спецодежда хранится отдельно от верхней одежды.

На пищеблоке всего осмотрено сырья и пищевых продуктов: мякоть свинины 89кг, мякоть говядины 122кг, цыпленок-бройлера 59кг, горбуша с/м 41 кг, колбаса докторская 41 кг, молоко сухое 25кг, крупы 249кг, макароны 60 кг, сахар 41кг, мука 17кг, соль 97кг, чай 20 пачек, кофейный напиток 103 пачки, какао порошок 142 пачки, кисель 299 пачек, печенье сахарное 50 кг, растительное масло 43 бутылки, масло сливочное 20кг, сок 31 литр, консервы: томатная паста 45 банок, говядина тушеная 146 банок, сайра тихоокеанская 110 банок, молоко сгущенное с сахаром 196 банок, огурцы консервированные 30 банок, кукуруза 48 банок, горошек зеленый 140 банок, лук 23кг, картофель 243кг, капуста 51кг, морковь 5кг, свекла 14 кг, сухофрукты 86 кг, яблоки свежие 90кг.

Поставщики пищевых продуктов: ИП Варданиян (молочные продукты), ООО «Сибторг» (молочные продукты), ИП «Энджел» (бакалея, соки, консервы), ООО «Алгоритм» (колбасные изделия), ИП Кольченко (хлеб, х/б изделия, печенье), ООО «Фруктория К» (овощи, фрукты), ООО «Кристалл» (мясо, рыба, птица, консервы), ООО «Кузбасс пищепром» (яйцо).

В период проведения проверки на реализуемый ассортимент представлены документы, подтверждающие соответствие продукции нормативным документам, в том числе техническим регламентам. В учреждении не выявлена сельскохозяйственная продукция, сырье продовольствие, страной происхождения которых являются США, страны ЕС, Канады, Австралии, Норвегии, которые запрещены к ввозу в Российскую Федерацию.

Школа функционирует 5 дней в неделю, в одну смену. Режим работы с 8-00 до 19-00. Продолжительность урока составляет 45 минут. Для обучающихся первых классов в течение года устанавливаются дополнительные недельные каникулы. Перемены по 10 мин., две по 20 мин.

Персонал школы составляет 42 сотрудника. На момент проверки в наличии 42 медицинских книжки. Медицинский осмотр пройден своевременно.

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

1. Отсутствует умывальная раковина в кабинетах начальных классов №№ 1, 2, 3, кабинете физики, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» п. 4.27.
2. Большая часть обучающихся I ступени образования не обеспечены школьными партами, оборудованными регулятором наклона поверхности рабочей плоскости, что является нарушением СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 5.3.
3. В кабинете информатики для 8 рабочих мест, оборудованных ПВЭМ, используются ученические стулья с твердым сидением без регулятора высоты, что

- не соответствует требованиям СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» п.п. 9.6, 9.7.
4. Площади помещений для учащихся первых классов, 2б, 2в, 3б, 3в и 4-х классов на одного обучающегося составляют менее $2,5\text{ м}^2$, что не соответствует требованиям п. 4.9. СанПиН 2.4.2.2821-10.
 5. Уровень искусственного освещения в спортивном зале (в 5 точках из 16), медицинском кабинете (в 2 точках из 4), процедурном кабинете не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» п. 7.2.1., п. 7.2.4., СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» п. 3.3.1. (протокол № 4526 от 10.12.2018г. и экспертным санитарно-эпидемиологическим заключением № 456/007-ОГДиП от 14.12.2018г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах).
 6. Температура воздуха в спортивном зале составила $16,3^{\circ}\text{C}$, при допустимых значениях $-17-20^{\circ}\text{C}$, медицинском кабинете - 18°C , процедурном кабинете - 18°C , при допустимых значениях $-20-22^{\circ}\text{C}$, что подтверждается протоколом № 4526 от 10.12.2018г. и экспертным санитарно-эпидемиологическим заключением № 456/007-ОГДиП от 14.12.2018г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» городе Березовском, городе Топки, Кемеровском и Топкинском районах и не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 6.2.
 7. В кабинете № 15 стены оклеены не влагостойкими обоями, что препятствует проведению влажной уборки и не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 4.28.
 8. Все учащиеся начальных классов и несколько классов основного звена хранят верхнюю одежду и обувь непосредственно в классах (вторая гардеробная используется не по назначению), что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 4.5.
 9. В гардеробной отсутствуют ячейки для обуви, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 4.5.
 10. Для учащихся начальных классов при малом спортивном зале отсутствуют раздевалки, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 4.14.
 11. В столярно-слесарной мастерской вентиляция с механическим побуждением нерабочая, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 6.11.
 12. В кабинетах №№ 2, 3 люминесцентные светильники расположены перпендикулярно светонесущей стене, что является нарушением СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 7.2.5.
 13. В кабинетах №№ 7, 10, 11, 16, 17, 22, 24, кабинете информатики, малом спортивном зале, столярно-слесарной мастерской, кабинете технологии покрытие пола имеет множественные механические повреждения, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 4.29.
 14. В процедурном кабинете на одной стене трещины, местами отслаивается краска, что затрудняет проведение качественной влажной уборки и дезинфекции и не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 4.23., п. 4.30. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» раздел VI п. 4.2.
 15. Осмотр детей на педикулез выборочно (по 4-5 классов) ежемесячно не организован, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 11.5. и

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ» п. 13.2.

16. В расписании уроков для 1б класса в понедельник урок физической культуры стоит перед уроком русского языка, в среду – перед уроком математики, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 10.7. (приложение 3).
17. В расписании уроков первых классов максимальная учебная нагрузка по сумме баллов за день приходится на вторник, у 1а класса максимальная нагрузка приходится на четверг, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 10.7. (приложение 3).
18. Продолжительность уроков у первых классов во втором полугодии – 45 минут (нормируемая продолжительность - 40 минут), что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 10.10.
19. Между началом факультативных занятий и последним уроком предусмотрен перерыв 15 минут для 5а класса в среду, 6а – в пятницу, 7в – в понедельник, 8а – в четверг, 9а – в пятницу, что не соответствует рекомендациям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 10.6.
20. Продолжительность перемен между уроками - по 10 минут; после 3, 4 уроков – 15 минут, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 10.12.
21. На 180 посадочных мест в обеденном зале установлено 7 умывальников (при норме 1 раковина на 20 посадочных мест), из них на трех умывальниках отсутствуют смесители, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 8.1., СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п. 3.4.
22. В горячем цехе локальная вытяжная вентиляция не подведена к электросковороде и жарочному шкафу, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п. 12.1. и СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» п. 4.4., п. 4.5.
23. В мясорыбном цехе пищеблока отсутствует раковина для мытья рук, что является нарушением СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п. 13.2.
24. Для мытья кухонной посуды используется одна бытовая чугунная ванна, двухсекционная ванна отсутствует, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.8.
25. Для приготовления гарнира используются алюминиевые баки, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.8.
26. В мясорыбном цехе нерабочая мясорубка, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.3.
27. В горячем цехе используются производственные столы, столешницы которых выполнены из ДСП и покрыты пластиком. В овощном, мясорыбном и горячем цехах используются производственные столы, рабочая поверхность которых неровная, с множественными механическими повреждениями и углублениями, в которых скапливается грязь, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.5.
28. В мясорыбном цехе пол неровный с выбоинами, что не позволяет проводить качественно влажную уборку и дезинфекцию, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 5.1. и СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические

требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» п. 5.5.

29. В овощном цехе на стенах местами отслаивается краска, что затрудняет проведение качественной влажной уборки и дезинфекции и не соответствует требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 п. 4.28.
30. На пищеблоке из трех конфорок мармита рабочая только одна, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.3.
31. В моечной пищеблока для хранения кухонной посуды используются деревянные стеллажи с полками из оцинкованного железа со следами коррозии, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.1.
32. Высота подтоварников в складских помещениях составляет около 10 см при нормируемой высоте не менее 15 см от пола, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.6.
33. Для нарезки хлеба используется разделочная доска из прессованной фанеры, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 4.12.
34. На пищеблоке для мусора используются картонные коробки, что не соответствует требованиям СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» п. 3.11.
35. На пищеблоке для рук персонала используются общие махровые полотенца, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 13.2.
36. Недостаточно спецодежды для персонала пищеблока: на каждого сотрудника приходится по 2 комплекта, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 13.3.
37. Раздача готовой порционированной горячей пищи осуществляется дежурными детьми (от линии раздачи до обеденных столов на разносах), что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 7.4.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на директора муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Основная общеобразовательная школа № 8" Ганзюк Наталью Алексеевну.

(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

38. В дезинфицирующем растворе дезинфицирующего средства «Део-хлор люкс» (для дезинфекции посуды на пищеблоке) массовая доля активного хлора не соответствует заданной концентрации 0,045% (результат исследования: $0,060 \pm 0,003$), следовательно, дезинфицирующий раствор приготовлен с нарушением инструкции по применению дез. средства «Део-хлор люкс», что подтверждается протоколом № 57512 от 13.12.2018г. и экспертным санитарно-эпидемиологическим заключением 456/007-ОГДиП-03 от 14.12.2018г. филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах и не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 п.5.6.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на медицинскую сестру муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Основная общеобразовательная школа № 8" .

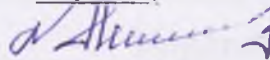
(с указанием характера нарушений; лиц, допустивших нарушения)

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): -

нарушений не выявлено -

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



(подпись проверяющего)



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

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

(подпись проверяющего)

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

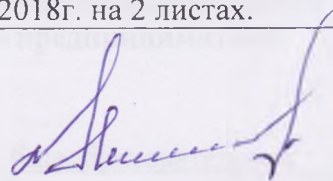
Прилагаемые к акту документы:

протоколы лабораторных испытаний ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» (№№ 57512), протоколы лабораторных испытаний (№№ 4507, 4508, 4509, 4510, 4520, 4521-4525, 4526, 4505-4506) и экспертные санитарно-эпидемиологические заключения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» в г. Березовском, г. Топки, Кемеровском и Топкинском районах (№№ 452/005-ОГДиП/03, 454/003-ОГДиП/03, 455/002-ОГДиП/03, 453/003-ОГДиП/03, 456/007-ОГДиП/03). Предписание № 2207-ТО от 18.12.2018г. на 2 листах.

Подписи лиц, проводивших проверку:

ведущий специалист – эксперт

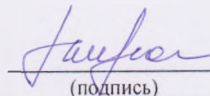
Штер Наталья Алексеевна



С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а): директор муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения "Основная общеобразовательная школа № 8" Ганзюк Наталья Алексеевна

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

“18 ” декабря 20 18 г.



(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)