

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 Тверской области (Управление Роспотребнадзора по Тверской области)

Территориальный отдел в Бежецком районе

ул. Садовая, д. 26, г. Бежецк, 171984, телефон/факс 2-14-42/2-00-31

г. Бежецк

(место составления акта)

“ 02 ” марта 20 17 г.

(дата составления акта)

11-00

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 10

По адресу/адресам: 171452, Тверская обл., Сонковский р-он, с. Беляницы, ул. Школьная, д. 2

(место проведения проверки)

На основании: распоряжения начальника Территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Тверской области в Бежецком районе Ершова Евгения Петровича от
«18» января 2017 г. № 10

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального общеобразовательного учреждения «Беляницкая средняя общеобразовательная
школа Сонковского района Тверской области» (далее МОУ «Беляницкая СОШ Сонковского
района Тверской области»)

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

Дата регистрации 12.12.2002г.

Свидетельство о регистрации 1026901544900 ИНН/КПП 6906007493/690601001

Адрес 171452, Тверская обл., Сонковский р-он, с. Беляницы, ул. Школьная, д. 2

регистрации место нахождения юридического лица

или регистрации индивидуального предпринимателя по месту жительства

телефон 8(48246) 2-67-22

Руководитель Мингалеева Марина Васильевна

Дата и время проведения проверки:

«20» февраля 2017 г. – с 12-00 до 14-30 – 2 часа 30 минут

«02» марта 2017 г. – с 11-00 до 11-30 – 30 минут

(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 / 3 часа

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: *Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Тверской
области в Бежецком районе*

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при
проведении выездной проверки) распоряжение получено з/п с уведомлением 25.01.2017г

(фамилия, инициалы, подпись, дата, время)

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

Не требует согласования

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Лицо(а), проводившее проверку: специалист-эксперт Семенов Роман Николаевич

специалисты Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в городе Бежецке и Бежецком районе: помощник врача по коммунальной гигиене Юдина Светлана Анатольевна, фельдшер-лаборант Вьюга Надежда Анатольевна, техник-лаборант Вегеря Ольга Федоровна.

При проведении проверки присутствовали: директор Мингалеева Марина Васильевна

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

Школа имеет собственный земельный участок. Озеленение участка более 50% территории. Участок имеет ограждение и наружное освещение. На земельном участке выделяются следующие зоны: зона застройки, зона игровой территории, хозяйственная зона.

В игровой зоне оборудована спортивная площадка для школьников.

Для сбора мусора в хозяйственной зоне оборудована площадка, на которой установлены контейнеры с крышками. Вывоз ТБО проводится регулярно согласно контракта № 78/17 от 31.12.2017г. с МУП «Управляющая компания Сонковского района Тверской области. Уборка территории проводится ежедневно и по мере загрязнения территории.

Здание школы – кирпичное, двухэтажное, типовое, введено в эксплуатацию в 1986 году. В 2015 г. в спортивном зале проводился капитальный ремонт. Школа рассчитана на 186 учащихся. В настоящее время в школе обучается 77 детей. Для 16 детей организован подвоз.

Учреждение осуществляет свою деятельность при наличии лицензии на образовательную деятельность (лицензия № 140 от 02.04.2015г. выдана Министерством образования Тверской области, серия 69Л01 № 0001065) и санитарно-эпидемиологического заключения № 69.01.09.000.М.000430.12.09 от 18.12.2009г. (выдано территориальным отделом Управления по Тверской области в Бежецком районе).

Набор помещений создаёт условия для изучения обязательных дисциплин и дополнительных предметов. Площадь классов принимается из расчета 2,5 м² на одного человека. Наполняемость классов не превышает допустимую. Кроме этого в здании располагаются гардеробная для учащихся, кабинет директора, учительская, библиотека, музей, спортивный зал.

В здании оборудованы туалетные комнаты – на 1-м этаже отдельные для мальчиков и для работников школы, на 2-м этаже для девочек. Туалетные делятся на зоны санитарных узлов и умывальные, унитазы оборудованы перегородками. Количество санитарных узлов и установленных в них санитарных приборов предусмотрено проектом. В туалете для мальчиков не работает слив в писсуаре, расколота раковина для мытья рук – нарушение п. 4.25, 8.1 СанПиН 2.4.2.2821-10.

Отделка помещений: отделка всех помещений проведена строительными и отделочными материалами безвредными для здоровья детей. Цветовая гамма отделочных материалов в учебных кабинетах соответствует санитарным требованиям. Стены покрыты материалами, допускающими их уборку влажным способом, полы дощатые крашенные или покрыты линолеумом. По санитарно-техническому состоянию не соответствуют санитарным требованиям п.4.28, 4.29, п. 6.8, п. 6.10 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (далее СанПиН 2.4.2.2821-10), ст. 24 Федерального закона от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» следующие помещения:

- в коридоре на 2 этаже на лестничной площадке краска на стенах отслаивается и шелушится, имеются следы поражения грибом, местами отходит штукатурка;

- в кабинете математики на 2-м этаже на стене имеются следы протекания крыши. - побелка почерневшая с разводами, отслаивается и шелушится, имеются следы плесени и грибка;

- в кабинете географии покраска оконных рам и подоконников не проводилась, поверхность подоконников неровная, с трещинами, краска отслаивается и шелушится, проведение качественной влажной уборки затруднено;

- в кабинетах 2-го класса, 4-го класса, географии, русского языка, иностранных языков форточки не открываются, что не позволяет проводить периодическое проветривание помещений;

- в обеденном зале на пищеблоке на потолке краска отслаивается и шелушится;

- не во всех учебных кабинетах остекление рам выполнено цельным стеклопакетом.

Оборудование учебных помещений: в классах - 2-х местные столы, шкафы для наглядных пособий, ученические доски зеленого цвета, оборудованные софитами. Окраска столов и их расстановка проведены с учетом требований СанПиН 2.4.2.2821-10. Количество мебели соответствует количеству детей. Во всех учебных кабинетах школьная мебель промаркирована и установлена с учетом антропометрических данных учащихся.

Организация учебно-производственного процесса: обучение в школе осуществляется в одну смену. Уроки начинаются в 8 час. 30 мин. Продолжительность уроков – 45 мин., пятидневная учебная неделя для начальных классов, шестидневная – для 5-11 классов. Построение учебно-производственного процесса основывается на соответствии суммарной учебно-производственной нагрузки возрастным особенностям организма обучающихся, предусматривает необходимое чередование труда и отдыха, определенную продолжительность обучения и смену различных видов деятельности.

Естественное и искусственное освещение помещений.

Во всех учебных помещениях естественное левостороннее освещение. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами. Исползованные люминесцентные лампы складываются в отдельном помещении и хранятся в установленном порядке. По мере накопления сдаются в ООО «ВиЭко» (г. Бежецк) договор №89/16 от 02.06.2016г. Во всех учебных кабинетах классные доски оборудованы местным освещением – софитами. В кабинетах светопроемы оборудованы регулирующими солнцезащитными устройствами длиной не ниже подоконника. Согласно экспертному заключению к протоколу лабораторных испытаний филиала ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/433 от 14.02.2017г. уровень искусственной освещенности соответствует санитарным требованиям СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

Отопление учреждения - от собственной котельной, работающей природном газе. Согласно экспертного заключения к протоколу лабораторных испытаний филиала ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/434 от 14.02.2017г. параметры микроклимата в кабинете группы продленного дня, на пищеблоке соответствуют санитарным требованиям.

Вентиляция в классах и кабинетах – естественная, представлена оконными форточками.

Напряженность электрического поля и плотность магнитного потока от ПЭВМ соответствуют санитарным требованиям - экспертное заключение к протоколу лабораторных испытаний филиала ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/435 от 14.02.2017г.

Водоснабжение – от собственной скважины, в здании оборудованы внутренние водопроводные сети. Отсутствует санитарно-эпидемиологическое заключение на скважину – нарушение ч. 3 ст.18 Федерального закона от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; ч. 3 ст. 23 Федерального закона от 07.12.2011 №416-ФЗ (ред. от 03.07.2016) "О водоснабжении и водоотведении".

Качество водопроводной питьевой воды, отобранной из раковины для мытья кухонной посуды на пищеблоке соответствует требованиям п. 3.5 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» - экспертное заключение к протоколу лабораторных испытаний филиала ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/436 от 20.02.2017г.

Канализация – централизованная.

Санитарный режим: Уборка территории учреждения проводится ежедневно. Влажная уборка всех помещений проводится регулярно. Хранение уборочного инвентаря упорядочено. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Дератизационные работы проводятся в учреждении регулярно силами филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе по договору от 09.01.2017г. № ДЕЗ-9/13. Для соблюдения личной гигиены в туалетах и при входе в столовую установлены

умывальники. Рядом с умывальниками обеспечено наличие бумажных полотенец, ведер, мыла. Для персонала оборудован отдельный туалет. В качестве дез. средства используется хлорамин.

Организация прохождения медицинских осмотров работниками общеобразовательных учреждений: Всего работающих в учреждении 20 человек. Санитарно-гигиеническое обучение и медицинский осмотр у всех работников учреждения пройдены в установленном порядке.

Медицинское обслуживание: осуществляется ГБУЗ «Сонковская ЦРБ» по договору безвозмездного оказания медицинских услуг от 01.09.2009г. Медицинское обслуживание включает в себя проведение профилактических прививок учащимся и персоналу, проведение профилактических осмотров, проведение санитарно-просветительской работы, проведение анализа состояния здоровья детей, оказание первой доврачебной медицинской помощи. Обследованные учащиеся начальных классов.

Питание школьников организовано в столовой школы. Столовая работает на сырье и полуфабрикатах. Имеется следующий набор помещений: горячий цех, совмещенный моечной, цех обработки сырой продукции совмещенный с кладовой и моечной, обеденный зал на 30 мест. У входа в обеденный зал установлены умывальники с подводом водопроводной воды.

Для учащихся организованы обеды на сумму 30 рублей в день. Примерное 10 дневное меню разработано. Фактический рацион питания не соответствует утвержденному меню - нарушение п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и профессионального образования» (далее СанПиН 2.4.5.2409-08).

На все приготавливаемые блюда разработаны технологические карты. Не для всех блюд соблюдается технология приготовления – нарушение п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Учетная документация (журнал здоровья, журнал проведения С-витаминизации, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании) ведется в полном объеме. Нарушены условия хранения суточных проб (порционное блюдо и гарнир хранятся в одной таре) – нарушение п. 14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08. Бракераж готовой пищи проводится всеми членами бракеражной комиссии.

Из технологического оборудования на пищеблоке установлено: одна промышленная эл. плита с духовым шкафом, электросковорода, электромясорубка, 2 бытовых холодильника с морозильными камерами. Все холодильники оборудованы термометрами. Складское помещение для хранения продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и температуры воздуха – нарушение п. 4.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Не соблюдаются условия хранения продуктов - нарушен температурный режим хранения «Сгущенного цельного молока с сахаром», изготовитель ОАО «Рогачевский МКК» Республика Беларусь, Гомельский район, г. Рогачев, ул. Кирова, д. 31, условия хранения от 0⁰С до +10⁰ С, масса нетто 380 г, количество – 3 шт - продукт хранился в складском помещении при температуре 20⁰С – нарушение п. 8.29 СанПиН 2.4.5.2409-08; п. 7.8 СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (далее СП 2.3.6.1079-01).

Прием продовольственного сырья осуществляется при отсутствии сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов (отсутствуют ветеринарные свидетельства на полуфабрикат натуральный из мяса цыпленка бройлера замороженный «Голень с кожей» АО «П/ф верхневолжская», рыбу замороженную – минтай); отсутствуют маркировочные ярлыки на хлеб – нарушение п. 6.26 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Поставщики продуктов питания ООО «Бежецк-Айсберг» муниципальный контракт от 01.01.2017г., ООО «Пекарь» муниципальный контракт от 01.01.2017г.

Поточность технологического процесса на пищеблоке в горячем цехе не соблюдается, производственные столы расставлены с нарушением требований, при приготовлении пищи отмечается перекрест сырой и готовой продукции - нарушение п. 5.9 СП 2.3.6.1079-01; п.4.1; п.8.1, п. 8.6 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Установлено 3 моечных ванны для мытья столовой посуды и 2 моечные ванны для мытья кухонной посуды с подводом холодной и горячей воды через смесители. У моечных ванн для мытья столовой и кухонной посуды отсутствуют гибкие шланги с душевой насадкой для ополаскивания посуды п. 5.10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение столовой и кухонной посуды упорядочено. Моющих и дез. средств достаточно. Кухонной посуды и инвентаря достаточно. Хранение уборочного инвентаря на пищеблоке не упорядоченно (ведра швабра, ветошь для мытья полов хранятся в горячем цехе в открытом виде) – нарушение п. 5.22 СанПиН 2.4.5.2409-08. Спец. одеждой работники столовой обеспечены. Хранение личной и спецодежды упорядочено. Аптечка для оказания первой медицинской помощи на пищеблоке имеется.

Помещения пищеблока отделаны строительными материалами в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

При проведении проверки были отобраны пробы готовой продукции от 13.02.2017г. для исследования по микробиологическим показателям (макаронные изделия отварные, сосиска отварная, чай сладкий) – все пробы соответствуют требованиям НД (экспертное заключение к протоколу лабораторных испытаний филиала ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/437 - № 1/439 от 20.02.2017г.). Отобранные пробы обеда для дошкольной группы (2-е блюдо – макаронные изделия отварные, 3-е блюдо – чай сладкий) для исследования на калорийность и полноту вложения соответствуют требованиям НД - экспертные заключения к протоколам лабораторных испытаний филиала ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/440-441 от 20.02.2017г. Исследованные пробы картофеля, капусты по санитарно-химическим, паразитологическим и радиологическим показателям соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - экспертные заключения к протоколам лабораторных испытаний филиала ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/442, № 1/443 от 20.02.2017г. Исследуемая проба крупы пшена шлифованного по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - экспертное заключение к протоколу лабораторных испытаний филиала ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/444 от 20.02.2017г. Исследованная проба масла подсолнечного по санитарно-химическим и радиологическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - экспертное заключение к протоколу лабораторных испытаний филиала ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/446 от 20.02.2017г. Исследованная проба хлеба по санитарно-химическим показателям соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - экспертное заключение к протоколу лабораторных испытаний филиала ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/445 от 20.02.2017г. Смывы на паразитологические исследования с оборудования, инвентаря, продукции; с поверхностей в кладовой соответствуют СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ» – экспертное заключение к протоколу лабораторных испытаний филиала ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе № 1/452-456 от 22.02.2017г., № 1/447-451 от 15.02.2017г.

Филиал ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе имеет аттестат аккредитации № РОСС RU.001.510327 от 13.03.2013 г. действителен до 13.03.2018 г.

Соблюдение требований законодательства по защите прав потребителей:

На вывеске имеется вся необходимая информация о работе учреждения.

Ответственность за соблюдение санитарных требований несет директор МОУ «Бежаницкая СОШ» Мингалеева Марина Васильевна.

▪ В ходе проведения проверки: выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами:

Федеральный закон от 30.03.99г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Федерального закона от 07.12.2011 №416-ФЗ (ред. от 03.07.2016) "О водоснабжении и водоотведении"

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и профессионального образования»

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

(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):

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, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки):

(подпись проверяющего)

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

Прилагаемые документы: распоряжение № 10 от 18.01.2017г, извещение на составление акта, материалы фотосъемки с фотокамеры мобильного телефона Meizu Pro 6, экспертные заключения к протоколам лабораторных испытаний филиала ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области» в Бежецком районе.

Подписи лиц, проводивших проверку:

 Семенов Р. Н.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя юридического лица, индивидуального предпринимателя, его уполномоченного представителя)

“ ” 20 г.

(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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

Акт направлен з/п с уведомлением исх. № 09/446-17 от 02.03.2017г.