

Приложение № 1 к акту проверки № 120/4 составлено 16 час. 00 мин. 22.03.2021г.
На основании распоряжения Руководителя (заместителя) Управления
Роспотребнадзора по Республике Мордовия Н.Ю. Фадеевой № 120/4 от
15.03.2021г.

Ведущим специалистом – экспертом территориального отдела Управления
Роспотребнадзора по Республике Мордовия в Чамзинском, Ардатовском, Атяшевском,
Большеберезниковском, Дубенском районах Тюриной Екатериной Николаевной.

проведены мероприятия по контролю:

22.03.2021 г. 11 час. 00 мин. по 22.03.2021г. 14 час. 30 мин.

за соблюдением санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых
актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав
потребителей Российской Федерации

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Атяшевского
муниципального района «Сабанчевская средняя школа», по адресу: Республика
Мордовия, Атяшевский район, с.Сабанчеево, ул. Новая, д. 2 «А».

В присутствии директора Муниципального бюджетного общеобразовательного
учреждения Атяшевского муниципального района «Сабанчевская средняя школа»
Тикшайкина Анатолия Васильевича.

В результате проведённых мероприятий установлено:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Атяшевского
муниципального района «Сабанчевская средняя школа» расположена в двухэтажном
отдельностоящем кирпичном здании. Школа рассчитана на 640 учеников, обучается - 35
учеников.

Устав утверждён Распоряжением начальника Управления образования
Администрации Атяшевского муниципального района от 09.12.2015 г. № 55.

Лицензия на право ведения образовательной деятельности регистрационный №
3030 от 16.01.2012 г., срок действия лицензии бессрочно.
ОГРН 1021300547443, ИНН 1303067486.

Количество обучающихся учеников – 35 директор-1, учителей – 17, поваров – 1,
помощники поваров-1.

Каждый работник имеет личную медицинскую книжку установленного образца,
где внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований,
сведения о прохождении гигиенического обучения и аттестации. Медицинский осмотр и
гигиеническое обучение работников пройдено в установленные сроки.

Аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи имеется,
укомплектована.

В соответствии с абз. 3,4,5 п.4.4 СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой
коронавирусной инфекции (COVID-19)» в школе проводятся мероприятия
направленными на «разрыв» механизма передачи инфекции, организован
дезинфекционный режим, в том числе дезинфекция оборудования и инвентаря,
обеззараживание воздуха; имеется запас дезинфицирующих средств, отменены
общешкольные мероприятия. Организовано выявление лиц с признаками инфекционных

заболеваний, при приходе в школу всем лицам измеряют температуру без контактным термометром, температуращие лица подлежат изоляции и учёту в специальном журнале. Внутренняя отделка помещений способствует проведению влажной уборки и дезинфекции. Вентиляция естественная через форточки, обеззараживание воздуха и вентиляция проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Водоснабжение водопроводное имеется разводящая сеть.

Питьевой режим соблюдается. Для соблюдения правил личной гигиены установлены рукомойники с мылом и разовыми полотенцами, имеются кожные антисептики у входа в здание школы и у рукомойников. 1 раз в неделю проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Территория земельного участка площадью ограждена, наружное освещение имеется. Въезды, входы на территорию школы имеют твердое покрытие.

Отопление в школе от индивидуальной газовой котельной, расположенной на территории школы. Теплоноситель-вода.

Водоснабжение – установлена насосная станция от колодца, вода подведена на пищеблок, разводящая сеть водоснабжения на пищеблоке в столовой имеется.

Освещение естественное, искусственное – лампы люминесцентные, закрытые плафонами.

Проветривание в учебных помещениях обеспечено. Фрамуги и форточки функционируют в любое время года. Вентиляция естественная.

Уборочный инвентарь для мытья помещений имеется, промаркирован. Уборочный инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно.

Для сбора твердых бытовых отходов имеется контейнерная площадка с установленными на ней контейнерами. Имеется договор № 1032159093 от 11.01.2021г с ООО «РЕМОНДИС Саранск» на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами».

Режим работы школы в 1 смену, 5-ти дневная учебная неделя, продолжительность урока составляет 45 минут, для 1-го класса - продолжительность урока - 35 минут. Школа начинает свою работу в 08 час. 00 мин. и заканчивает в 17-00.

Расписание уроков на 2020-2021 составлено с учетом недельной умственной работоспособности и шкалы трудности учебных предметов.

В листе здоровья классных журналов внесены данные антропометрических данных на каждого ребёнка, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состояние здоровья, а также медицинские рекомендации.

Учебные кабинеты.

Учебные столы и стулья светлого цвета, столы двухместные, стулья одноместные.

Размеры проходов между партами до учебной доски, стен выдерживаются. Компьютерный класс оснащен 7 компьютерами и 1 ноутбук со вспомогательными устройствами ноутбуками, оснащен стульями. Вентиляция в компьютерном классе через форточку. Окна снабжены тёмными шторами.

Большинство учебных помещений и кабинетов обеспечены бытовыми термометрами.

В нарушение п.2.7.3. 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) не обеспечен контроль температуры воздуха в классном помещении для 3-го класса, в классном помещении для 5-го класса, а также в спортзале.

Спортивный зал

Санитарно-техническое состояние удовлетворительное. Имеется помещение для мелкого спортивного инвентаря. Пол дощатый.

В нарушение п.2.5.3. СП 2.4.3648-20 не обеспечен косметический ремонт в спортзале, а именно: стены и потолок с дефектами и признаками поражения грибком, с отделкой не допускающей проводить влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В нарушение п.2.4.9. СП 2.4.3648-20 допускается к использованию спортивное оборудование (гимнастические маты) из материалов не допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.

Санитарные узлы отдельно для мальчиков и девочек. Санитарный узел для мальчиков оснащен 3 унитазами, 2 пелюшками, ведрами, 2 раковинами для мытья рук со смесителем, мылом и бумажными полотенцами. Санитарный узел для девочек оснащен 3 унитазами, ведрами, 2 раковинами для мытья рук со смесителем, мылом и бумажными полотенцами.

В нарушение п.2.4.11. СП 2.4.3648-20, не обеспечена исправность санитарно-технического оборудования (3-х унитазов) в туалете для девочек (не поступает вода в бачок для смыва).

Столовая включает в себя производственное помещение и обеденный зал.

Столовая расположена на 1 этаже школы. Санитарно-техническое состояние удовлетворительное: стены окрашены краской, потолок побелен. Обеденный зал оснащен столами и стульями. Обучающиеся обеспечиваются завтраками и обедами.

Правила личной гигиены перед принятием пищи соблюдаются. Раздача пищи осуществляется через окно выдачи. Чистые ложки хранятся в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Около моечной имеется 2 стола для сбора использованной посуды.

Помещение канализовано, обеспечено холодной и горячей водой. Кухонной посуды и инвентаря в достаточном количестве, используется в соответствии с имеющейся маркировкой. Расстановка технологического оборудования проведена с учетом технологических процессов приготовления пищи. Столовой посуды в достаточном количестве, посуда с механическими повреждениями и дефектами не используется. Посадочных мест 80, максимальная посадка с учётом дистанции 40 человек. Правила мытья посуды размещены на доступном для обзора месте. Моющих и дезинфицирующих средств в достаточном количестве. Обучающиеся обеспечиваются завтраками и обедами. Учреждение обеспечено холодильным оборудованием. Учет температурного режима работы холодильного оборудования проводится в журнале установленной формы.

В холодильнике установлены дополнительные термометры, пищевые продукты хранятся на промаркированных полочках. Правила товарного соседства в процессе хранения пищевой продукции соблюдаются. Обучающихся болеющих сахарным диабетом нет. Страдающих целиакией и пищевой аллергией нет. Родительский контроль за питанием проводится сотрудниками школы имеющими на обучении детей школьного возраста.

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал температуры и влажности на складе пищевых продуктов, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал проведения витаминизации сладких блюд, журнал учета температурного режима в холодильниках ведутся своевременно и полно.

Информационный стенд об организации питания и ежедневное меню размещено в обеденном зале. Журнал «Здоровье» заполняется медицинским работником. Персонал обеспечен специальной рабочей одеждой. Аптечка для оказания 1-ой мед.помощи имеется. График проведения санитарных дней имеется.

Выдача готовой пищи проводится только после проведения контроля качества приготовленных блюд с соответствующей записью в бракеражном журнале готовых

блюд. Остатки пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне, запрещенные блюда и продукты в питание детей не используются.

После приготовления пищи отбирается суточная проба, которая хранится в холодильнике в течение 48 часов в прокипяченной стеклянной посуде с плотно закрывающимися крышками. Суточные пробы промаркированы, хранятся на специальной промаркированной полочке. Отбор проб осуществляется поваром в соответствии с требованиями санитарных правил. Представителями ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по РМ в Чамзинском районе» проведён отбор проб для проведения санитарно гигиенических исследований.

Производственные помещения

Включает в себя цех для приготовления пищи, складское помещение, моечную. Пищеблок оснащен электроплитой, бытовым холодильником оснащенным термометром. Имеется электромясорубка, весы, промаркированные производственные столы. Кухонного инвентаря, посуды, разделочного инвентаря достаточно, промаркирован, разделочные доски и ножи для готовой и сырой продукции хранятся непосредственно на рабочих местах. Кухонная посуда промаркирована, литраж обозначен.

Моечная оснащена трехсекционной моечной ванной, 2 умывальниками. Инструкция о правилах мытья посуды вывешена. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Чистая столовая посуда хранится на решетках, чайная посуда хранится в опрокинутом виде на подносах, столовые приборы хранятся в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Для сбора остатков пищи имеется промаркированная ёмкость с крышкой.

Хранение пищевых продуктов осуществляется на подтоварниках.

Примерное меню на 10 дней имеется. Примерное меню составлено с учетом требований санитарных правил по массе порций блюд, энергетической и пищевой ценности.

Повар работает в головном уборе, в маске и перчатках, санитарной одежды достаточно.

Медицинские книжки установленного образца имеется, медицинский осмотр пройден. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работниками не пройден у следующих сотрудников: Учеваткиной Елены Петровны, Логиновой Татьяны Михайловны, Миронова Михаила Андреевича, Палькина Ефима Ефимовича, Сайгушкиной Антонины Федоровны, Сайгушкина Александра Васильевича, Слугиной Надежды Николаевны, Суняйкиной Галины Михайловны, Батяркиной Светланы Ивановны, Батяркиной Натальи Николаевны, Тавторкиной Ольги Васильевны, Сайгушкиной Надежды Дмитриевны, что является нарушением п.1.5 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ст.2, ст.11, ст.36 Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г № 52 – ФЗ.

Гардеробная размещена в рекреационном помещении, оборудована вешалками для верхней одежды и полочками для обуви.

Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РМ в Чамзинском районе» проведены исследования:

- **1 проба питьевой воды** на соответствие СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных,

общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

- **Готовое блюдо** на микробиологические показатели при наличии в меню: салата, овощной нарезки, гарнир, порционное блюдо) – 1 проба;

- **Исследование завтрака на калорийность и химический состав** (на содержание белков, жиров, углеводов, Ca, F, Mg, Fe, I, Se, витаминов- С (мг), В1(мг), В2 (мг), А (р.э.) – 1 проба;

-**Пищевые продукты из группы молоко и молочные продукты** (молоко, кисломолочная продукция, творог, масло сливочное) на соответствие требованиям ТР ТС033/2013) – 1 проба;

-**Пищевая продукция из водных биоресурсов** (рыба, рыбный фарш и (или) изделия из него на содержание фосфатов) на соответствие требованиям ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»- 1 проба;

- **Мясо и мясная продукция в т.ч. мясо кур и полуфабрикаты из мяса кур** (охлажденное или замороженное) на соответствие требованиям Технического регламента ТС «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, ГОСТа (или ТУ) по микробиологическим показателям, в том числе на патогенную флору, содержанию антибиотиков и пестицидов, содержанию влаги- 1 проба;

- **Содержание йода в соли пищевой** - 1 проба (по дате выработки);

- **Дезинфекционные средства (рабочие растворы)** на определение активного хлора – 2 пробы;

-**Температура готового блюда** (на столе у школьников) – 1 измерение.

Мероприятия по контролю проводились в нашем присутствии:

Ведущий специалист-эксперт



Тюрина Е.Н.

Директор МБОУ
«Сабанчеевская СШ»

Тикшайкин А.В.

Копию приложения № 1 получил (а):

«22» марта 2021 г.

Тикшайкин А.В.