

**Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека по Оренбургской области
Юго-Западный территориальный отдел**
Оренбургская область, г.Сорочинск, ул.Молодежная, 47
тел.: 8(35346) 4-59-32, mail: gseu_sor@esoo.ru

Оренбургская область,

г.Сорочинск,

ул.Молодежная, 47.

(место составления акта)

'29" апреля 2013 года

(дата составления акта)

12 час.00 мин.

(время составления акта)

Акт проверки

органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля

№ 15

По адресу/адресам:

Юридический/фактический адрес: Оренбургская область, Красногвардейский район, с. Нижнекристалка, ул. Центральная, 53

. Фактический адрес: Оренбургская область, Красногвардейский район, с. Нижнекристалка, ул. Центральная, 53

На основании:

распоряжения от 12.03.2013 года № 22-115-П была проведена плановая выездная проверка в отношении: Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Красногвардейского района Оренбургской области Нижнекристалльская средняя общеобразовательная школа (МБОУ «Нижнекристалльская СОШ»)

Дата и время проведения проверки:

с 11-00 час до 14-00 час 15 мин 17.04.2013г Продолжительность - 3 часа 15 мин

Общая продолжительность проверки: 1 рабочий день / 3 часа 15 мин

Акт составлен: Юго-Западным территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлена:

Директор МБОУ «Нижнекристалльская СОШ» Овсянникова Нина Ивановна 
20.03.2013 года в 13 ч 30 мин

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

Лица, проводившие проверку: заместитель начальника Юго-Западного территориального отдела Шевякова Раиса Михайловна;

При проведении проверки присутствовали:

Директор МБОУ «Нижнекристалльская СОШ» Овсянникова Нина Ивановна

В ходе проведения проверки установлено:

Проектная вместимость – 360 чел

Фактическая наполняемость – 98 учащихся

Укомплектованность кадрами: по штату 16, фактически 16

Тип школы: средняя общеобразовательная школа. Учреждение выстроено по типовому проекту, год: 1977г

Размещение здания:

- расстояние от транспортных магистралей - 500м

- расстояние от промышленных предприятий – более 500 метров

- радиус обслуживания – 6,5 км

Участок общеобразовательного учреждения:

- площадь земельного участка – 0,32га

- ограждение: с 3-х сторон высота ограждения – 1,7м, с тыльной стороны- зелёные насаждения

- процент озеленения – 50, виды зеленых насаждений – деревья, кустарники, цветы

Зонирование территории: учебно-опытная, физкультурно-спортивная, отдыха, хозяйственная

Школьное здание: -этажность 3, ориентация юго-западная

Набор и площадь помещений школы(общая площадь школы 2512 кв. м)

Наименование помещений	Площадь м кв	Высота (м)
Кабинет начальных классов №1	47,38	3,0
№2	48,33	3,0
№3	48,33	3,0
Русского языка и литературы №1	48,61	3,0
Русского языка и литературы №2	48,61	3,0
Математики №1	49,47	3,0
Математики №2	48,72	3,0
Математики №3	42,5	3,0
Химии+ биология	48,61	3,0
Лаборантская химии биологии	14,6 и 15,0	3,0
ОБЖ	34,33	3,0
Кабинет информатики	47,4	3,0
Спортивный зал	162	6,2
Кабинет географии	47,4	3,0
Кабинет обществознания + музей	31,8+65,5	3,0
Кабинет технологии	66,77	3,0
Кабинет иностранного языка №1	48,72	3,0
Мастерские	66,79	3,0
Кабинет физики	48,16	3,0
Лаборантская физики	14,93	3,0
Библиотека	66,12	3,0
Актовый зал	152,3	3,0
Столовая	130,26	3,0
Туалеты на 1-ом этаже-2шт	8,25, 8,25	3,0
Туалеты на 2-ом этаже-2шт	8,25, 8,25	3,0
Туалеты на 3-ом этаже-2шт	8,25, 8,25	3,0

Площадь на 1 учащегося в учебных кабинетах от 2,5 до 5,5 кв.м., при норме 2,5-3,5 кв.м.

Отопление: водяное от автономной котельной, работающей на газовом топливе, расположенной в отдельно стоящем здании.

Водоснабжение: централизованное холодное водоснабжение от внутриселкового водопровода. **Внутренняя разводка воды по учебным классам отсутствует, кроме 2-х начальных классов и комбинированных мастерских - нарушение п. 8.1 СанПиН 2.4.2.2821-10«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»**

Горячее водоснабжение от электроводонагревателей имеется в столовой и начальном классе № 2, горячая вода подведена к раковинам перед входом в столовую.

Канализация: местная; спуск сточных вод осуществляется в существующий герметичный выгреб. На 1-ом, 2-ом, 3-ем этажах здания школы оборудованы санузлы

для девочек и мальчиков. Функционируют сан.узлы только на 1-ом этаже здания .На 2-3 этажи вода не поднимается.

Для мальчиков – 2 унитаза, 1 раковина для мытья рук. . Для девочек – 2 унитаза, 1 раковина для мытья рук. Во всех санузлах к раковинам для мытья рук имеется подводка только холодной воды- нарушение п. 8.1 СанПиН 2.4.2.2821-10«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

Размеры санитарных приборов соответствуют возрасту детей. Туалеты для детей не оборудованы кабинками с дверями- нарушение п. 4.25 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

Вентиляция: естественная через фрамуги, исправны.

Специалистом ФБУЗ проведены замеры параметров микроклимата и освещённости .

Освещение: комбинированное естественное и искусственное.

Типы осветительных приборов –люминесцентные лампы дневного света.

Наличие защитной арматуры – имеется, исправна. Над классными досками во всех кабинетах установлены софиты в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Согласно протокола замеров параметров освещённости и микроклимата № 018 от 17.04.2013 г освещённость и микроклимат отвечают гигиеническим требованиям СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» и Сан. ПиН.2.2.1./2.1.1.1278-03 Гигиенические требования к естественному , искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»

Наличие солнцезащитных устройств на окнах помещений: тканевые шторы, жалюзи. Целостность остекления не нарушена.

Отделка учебных помещений:

- стены: окраска панелей на высоту 1,5м масляной краской; выше - водоэмульсионная побелка;

- пол: 1,2,3 этажей – в рекреациях керамическая плитка, в кабинетах дощатый пол, покрытый линолеумом.

В части учебных помещений линолеумное покрытие утратило целостность, местами образованы дыры, края линолеума не заведены под плитку

(кабинеты: начальных классов № 2 ,3, географии ,домоводства, ОБЖ,) . В кабинете физики полы железобетонные окрашенные, местами выщербленные. По поверхности пола в металлической трубе проложены электропровода- нарушение п. 4.29 СанПиН 2.4.2.2821-10«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

Обеспечение мебелью: имеется 6 размеров ученической мебели, используются парты, росто-возрастным особенностям учащихся соответствует. Расстановка ученической мебели выполнена в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

- учебным инвентарем – обеспечены в достаточном количестве.

- учебными пособиями – обеспечены в достаточном количестве

Начальные классы размещены на 1-ом этаже здания. Гардероб и санузлы общешкольные, игровая зона выделена в одном классе .

Состав и площадь медицинских помещений : медицинское обслуживание осуществляется персоналом врачебной амбулатории .

Спортивный зал: площадь 162м.² высота 6,2м, вентиляция естественная. Отопительные приборы имеют ограждение из деревянных решёток. Оборудованы раздевалки для мальчиков и девочек (скамьи, вешалки) Обеспеченность спортивным инвентарем и оборудованием – достаточная. Пришкольная спортивная площадка оборудована в соответствии с программой обучения.

23. Состав и площади помещений пищеблока: горячий цех -35,0 м², цех сырой продукции 11,9 , складские помещения 4,8 и 4,7 м², моечная для посуды 13,5м²,

Наличие обеденного зала: площадь 74,8м²; на 90 посадочных мест. Столовая школы работает на пищевом сырье и полуфабрикатах. Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны предусмотрены контейнеры с крышками , установленные на площадке с твердым покрытием. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, более 25 метров.

Обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров, при заполнении их не более чем на 2/3 объема силами МУП «Нижнекристалское». Сжигание мусора не допускается.

Обеденный зал: пол – керамическая плитка, стены на 1/2 окрашены масляной краской, 1/2 - воднодисперсионная краска. потолок – побелка. Общее количество посадочных мест 90. ,перед обеденным залом установлено 5 раковин с подводом холодной и горячей воды, мылом и электрополотенцами, оборудован питьевой фонтанчик с ограничительным кольцом.

Обеденный зал оснащён столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Горячий цех: пол - керамическая плитка, поверхность пола ровная, стены на 1/2 отделаны кафелем, на 1/2 окрашены водоэмульсионной краской, потолок окрашен водоэмульсионной краской. Установлено следующее оборудование: **мармит 3-х конфорочный (из 3 конфорок -2 не работают)**, электросковорода, 2 электроплиты 4-х конфорочных с духовыми шкафами, электроводонагреватель, стол для готовой продукции, стол для полуфабрикатов , раковина для мытья рук. Над эл.плитами имеется вытяжной зонт с принудительной вентиляцией в рабочем состоянии.

Цех сырой продукции: пол - керамическая плитка, стены на 1/2 отделаны кафелем, на 1/2 окрашены водоэмульсионной краской, потолок окрашен водоэмульсионной краской. Оборудование: раковины для мытья мяса и овощей, весы, мясорубка, стол разделочный для мяса, стол для овощей . Имеется раковина для мытья рук . Все оборудование промаркировано.

В складском помещении для хранения пищевых продуктов пол- кафельная плитка, стены – на 1/2 окрашены масляной краской, на 1/2 побелены, потолок – побелка, установлены полки, подтоварники для хранения пищевых продуктов. Сыпучие пищевые продукты хранятся в закрытых емкостях. Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов в складском помещении ведется с помощью термометра и психрометра.

Помещение моечной оборудовано 3-х гнездными моечными ваннами для мытья столовой посуды, ванна для мытья кухонной посуды и 2 раковины (производственная и для мытья рук). Вывешены правила мытья посуды. Все раковины оборудованы смесителями для холодной и горячей воды, один кран оснащён душевой насадкой. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объёмной вместимости, обеспечены пробками. Используется раздаточный инвентарь с меткой

объёма в миллилитрах. Чистая посуда хранится на сушилках. Используется фаянсовая столовая посуда. Повреждённой посуды не обнаружено.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Рабочая поверхность производственных столов, предназначенных для обработки пищевых продуктов, выполнена из пищевого железа, устойчива к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечает требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря установлены на высоте от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей позволяет проводить влажную уборку.

Весь разделочный, уборочный инвентарь, кухонная посуда промаркированы.

Документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов имеются. Товарное соседство продуктов соблюдается.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Моющие и дез.средства имеются в достаточном количестве: из моющих средств «Сорти», дезинфицирующие средства – пюржавель. На пищеблоке работают 2 человека. Санитарной одеждой обеспечены: по три комплекта для каждого сотрудника, хранение домашней одежды осуществляется отдельно с санитарной. Условия соблюдения личной гигиены созданы: раковина, мыло, полотенце имеются.

Организация питания детей.

Питание детей – только горячие завтраки для обучающихся. Родительская плата в день составляет 8,50 руб , 12 руб-дотации . Разработаны и утверждены директором: примерное 10-ти дневное меню для учащихся 1 классов и 12-ти дневное для старших школьников.

В нарушение п. 6.5 СанПиН 2.4.5.2409 -08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»- примерное меню не согласовано с Роспотребнадзором.

В нарушение п. 6.6 СанПиН 2.4.5.2409 -08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»-примерное меню разработано без учета сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

Для контроля за количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняется меню-требование . Один раз в месяц осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на одного человека.)

Согласно представленных расчётов в среднем за 1 день в расчёте на 1 человека отмечается значительное отклонение от рекомендуемых норм питания в сторону уменьшения по молоку, сыру, маслу сливочному, рыбе, сокам, что является нарушением требований **п. 6.30 СанПиН 2.4.5.2409 -08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит 1 человек- **что является нарушением п14.6 СанПиН 2.4.5.2409 -08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»**

Согласно протокола исследований № 41 от 26.04.13 вода питьевая отвечает гигиеническим требованиям по микробиологическим показателям; № 133,137, 138 от 25.04.13, 134,-136 от 24.04.13 пищевые продукты соответствуют гигиеническим требованиям.; № 110-120 от 23.04.13 в смывах БГКП не обнаружена. Согласно протокола исследований № 40 от 25.04.13г вода питьевая не отвечает гигиеническим требованиям по санитарно-гигиеническим показателям-по мутности.

Наличие лаборантских – имеются при кабинетах химии, физики, географии, кабинет химии оборудован приспособленным вытяжным шкафом –отсутствует специальная лабораторная мебель- нарушение п. 5.8 СанПиН 2.4.2.2821-10«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

В одном кабинете начальных классов, химии - биологии, лаборантских кабинетов физики, химии отсутствуют раковины для мытья рук- нарушение п .4.27 СанПиН 2.4.2.2821-10«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

Кабинет вычислительной техники оборудован в 2002 году
Площадь кабинета 47,4 м², высота от пола до потолка 3,0м
Количество рабочих мест – 6, оборудованы специализированной мебелью и ж/к мониторами, площадь на одного учащегося –10м², соответствует требованиям санитарных норм. Замеры ЭМП- №1947 от 23.07.2008г. соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям. Замеры сопротивления контура заземления проводились в июле 2008 года
Тип материалов, используемых для отделки интерьера – стены покраска на 1,5м масляной краской, потолок – побелка, полы – деревянные, покрытые линолеумом.
Тип вентиляции – естественная, через фрамуги, исправны
Наличие кондиционера – установлена сплит-система
Естественное освещение достаточное СК=1:4
Ориентация окон – юго-восточная
Наличие оконных занавесей – имеются
Искусственное освещение – люминесцентное, проведены замеры параметров освещённости .

Кабинет технологии: в кабинете отсутствует вода- нарушение п. 8.1 СанПиН 2.4.2.2821-10«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»

Для занятий домоводством (вязанье, цветоводство) имеются учебные столы с обшарпанной поверхностью, обработка поверхности влажным способом практически невозможна.

Мастерские комбинированные площадью 66,79м² расположены на 1-ом этаже здания школы.

Оборудование расставлено по периметру помещения . Станки установлены на специальном фундаменте и оборудованы предохранительными стеклами, местным освещением.

Для обработки рук раковина с подводкой только холодной воды имеется. Спец одеждой обеспечены по количеству учащихся. Медицинская аптечка имеется, укомплектована.

Выявленные нарушения:

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

п.4.25-Туалеты для детей не оборудованы кабинками с дверями.

п.4.27 -В одном кабинете начальных классов, химии - биологии, лаборантских кабинетов физики, химии отсутствуют раковины для мытья рук.

п.4.29-В части учебных помещений линолеумное покрытие утратило целостность, местами образованы дыры, края линолеума не заведены под плинтуса (кабинеты: начальных классов № 2 ,3, домоводства, ОБЖ,) .

В кабинете физики полы железобетонные окрашенные, местами выщербленные. По поверхности пола в пластиковой трубе проложены электропровода.

п.5.8-Кабинет химии оборудован приспособленным вытяжным шкафом – отсутствует специальная лабораторная мебель.

п.8.1-. Внутренняя разводка воды по учебным классам отсутствует, кроме 2-х начальных классов и комбинированных мастерских Во всех санузлах к раковинам для мытья рук имеется подводка только холодной воды

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

п. 6.5- примерное меню не согласовано с Роспотребнадзором.

п. 6.6 -примерное меню разработано без учета сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

п. 6.30 - отмечается значительное отклонение от рекомендуемых норм питания в сторону уменьшения по молоку, сыру, маслу сливочному, рыбе, сокам.

п. 14.6 -Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит 1 человек.

Ответственность за выявленные нарушения возлагается на директора МБОУ «Нижнекристальская СОШ» Овсянникову Нину Ивановну

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

Зам. начальника ЮЗТО
Шевякова Р.М.



Директор МБОУ
«Нижнекристальская
СОШ»
Овсянникова Нина



Прилагаемые документы: протоколы инструментальных замеров параметров освещенности . микроклимата № 018 от 17.04.2013г., протоколы исследований пищевых продуктов № 133-138 от 24-26.04.2013г., № 110-120 от 23.04.13 протокол исследования смывов.

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: акты отбора для лабораторных исследований питьевой воды, смывов, продукции, инструментальных замеров параметров освещенности , микроклимата

Подписи лиц, проводивших проверку:

С актом проверки ознакомлен, копию акта со всеми приложениями получил



Шевякова Р.М.



Директор МБОУ
«Нижнекristальская СОШ»
Овсянникова Нина Ивановна

(подпись)

" 29 " апреля 2013 года.