

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

Управление Роспотребнадзора по Чеченской Республике  
(Территориальный отдел в Грозненском, Шатойском, Шаройском,  
Итум-Калинском районах).

ст. Горячеисточненская

(место составления акта)

« 20 » 10 20 17 г.

(дата составления акта)

11ч. 50мин.

(время составления акта)

**АКТ ПРОВЕРКИ**

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

№ 68

ЧР, Грозненский муниципальный район, ст. Горячеисточненская,

По адресу/адресам: ул. Горячеводская, 19

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения № 70 от 09. 10. 2017г.

(вид документа с указанием реквизитов (номер, дата))

была проведена

Плановая / выездная

проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

ЮЛ МБОУ «Средняя общеобразовательная школа ст. Горячеисточненская  
Грозненского муниципального района».

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

Дата и время проведения проверки:

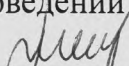
с «12» 10. 2017г. до «20» 10. 2017г. Продолжительность 56 час (заполняется в случае проведения проверок филиалов,  
представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким  
адресам)

Общая продолжительность проверки: 7 дней / 56 часов

(рабочих дней/часов)

ТО Управления Роспотребнадзора по ЧР в Грозненском, Шатойском,  
Акт составлен: Шаройском, Итум-Калинском районах.

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении  
выездной проверки) Хасульбекова Э.Э.  09. 10. 2017г. 10ч. 00мин.

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

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

(заполняется в случае необходимости согласования проверки с органами прокуратуры)

Миназаев Рустам Мусаевич —

Лицо(а), проводившее проверку: старший специалист 1 разряда

(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

При проведении проверки присутствовали: Хасульбекова Элима Эмдыевна, директор ЮЛ МБОУ «Средняя общеобразовательная школа ст. Горячеисточненская Грозненского муниципального района».

В ходе проведения проверки:

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

- Нарушаются требования **статьи 28 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999г. « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;** пунктов СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения, содержания в общеобразовательных организациях»:
- п.5.15 Спортивный зал не оснащен аптечкой для оказания первой медицинской помощи.
- п.7.2.6 Классные доски не оборудованы местным освещением - софитами, предназначенными для освещения классных досок.
- п.11.5 С целью выявления педикулеза медицинским работником не проводятся 4 раза в год после каждой каникул и ежемесячно выборочно (четыре-пять классов), осмотры (волосистой части головы и одежды).
- п.11.7 В классном журнале не оформляют лист здоровья, в которой для каждого обучающегося вносятся сведения об антропометрических данных, группе здоровья, группе занятий физической культурой, состоянии здоровья, рекомендуемом размере учебной мебели, а также медицинские рекомендации.
- п.12.3 Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации используются дезинфекционные средства без соблюдения инструкции по их применению.
- п.13.1 Не представлен договор на проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации со специализированными организациями.
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 " Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы":
- п.п. 6.1 В кабинете информатики рабочие столы не размещены таким образом, чтобы видеодисплейные терминалы были ориентированы боковой стороной к световым проемам, чтобы естественный свет падал преимущественно слева.

Нарушений не выявлено:

Территория общеобразовательной организации ограждена забором, озеленена. Озеленение территории составляет 50% от общей территории. На территории общеобразовательной организации выделены следующие зоны: зона отдыха, физкультурно-спортивная и хозяйственная. Физкультурно-спортивная зона размещена со стороны спортивного зала. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает выполнение программ учебного

ета "Физическая культура. Хозяйственная зона располагается со стороны в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с цы.

Для сбора отходов на территории хозяйственной зоны оборудована площадка, на которую установлены мусоросборники (контейнеры). Мусоросборники имеют плотно закрывающиеся крышки. Представлен договор по оказанию услуг по очистке от мусора гравийных покрытий ( авт. дорог) и прилегающей территории в СОШ ст. Горячеисточненская №04 от 01.04.2017 года. (копия прилагается).

Въезды и входы на территорию, проезды, дорожки к хозяйственным постройкам, к площадкам для мусоросборников покрыты тротуарной плиткой.

Территория общеобразовательной организации имеет наружное искусственное освещение. Здание общеобразовательной организации типовое, одноэтажное, построенное в 1913 году, реконструкция здания произведена в 2009г., здание рассчитано на 120 посадочных мест. На момент проведения проверки в общеобразовательной организации обучаются 181 учащихся, в 2 - смены. Перерыв между сменами 40 минут, между переменами по 5 минут, между большой переменной 10 минут. Средняя наполняемость классов от 18 - 20 обучающихся.

В общеобразовательной организации имеется следующий набор классных кабинетов: кабинет химии, кабинет физики, кабинет биологии, медицинский кабинет, библиотека, кабинет информатики и пищеблок.

Площадь кабинета информатики составляет - 32 кв.м., установлены 10 компьютеров, функционируют исправно.

Библиотека используется в качестве справочно-информационного центра. Площадь медицинского кабинета 20 кв.м., кабинет имеет следующий набор оборудования: кушетка, шкаф для медикаментов, весы, стол и стул для медицинской сестры, холодильное оборудование, умывальник для гигиены рук, мыло. В отдельный блок выделены учебные помещения начальных классов. Площадь спортивного зала 150 кв.м., высота стен составляет 3,2 м., из спортивного оборудования в наличии имеются: брусья, кольца, конь, щиты баскетбольные и волейбольные, настольный теннис.

При спортивном зале предусмотрены: 1- раздевальная для мальчиков и девочек и 1- душевая совмещенная с туалетной.

Персонал общеобразовательной организации составляет 49 человек, из них: учителей (педагогов) – 20 человек, административный персонал – 6 человек, тех. персонал – 23 человек. Медицинский осмотр сотрудниками пройден, личные медицинские книжки представлены.

Имеются надворные туалеты по 3 очка каждый, для мальчиков и девочек , санитарное состояние удовлетворительное.

В медицинском кабинете, в обеденном зале установлены умывальные раковины для гигиены рук.

Потолки и стены всех помещений гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком, допускают проводить их уборку влажным способом с применением дезинфицирующих средств. Стены во всех помещениях на 1,7 покрашены масляной краской, выше побелка, стены в пищеблоке на 1,5 высоту от пола облицованы керамической плиткой, полы в 5-классных помещениях покрыты- ламинатом, в 4- классных помещениях покрыты линолеумом, полы в спортивном зале – дощатые покрыты масляной краской, полы в рекреациях и пищеблоке покрыты керамической плиткой.

Каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в соответствии с его ростом.

В учебных помещениях предусмотрены двухместные столы.

При оборудовании учебных помещений соблюдены следующие размеры проходов и расстояния в сантиметрах:

- между рядами двухместных столов - 60;

- между рядом столов и наружной продольной стеной - 50 ;

- между рядом столов и внутренней продольной стеной (перегородкой) или шкафами, стоящими вдоль этой стены - 50;

- от последних столов до стены (перегородки), противоположной классной доске, - 70, от задней стены, являющейся наружной - 100;

- от демонстрационного стола до учебной доски - 100;

- от первой парты до учебной доски - 240;

- наибольшая удаленность последнего места обучающегося от учебной доски - 860;

- высота нижнего края учебной доски над полом - 70;

Классные доски имеют лотки для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки.

Начальные классы оборудованы интерактивными досками, отвечающими гигиеническим требованиям.

В здании общеобразовательного учреждения предусмотрено автономное отопление,

Естественное освещение - в учебных помещениях предусмотрено боковое естественное левостороннее освещение.

Искусственное освещение - в учебных помещениях система общего освещения обеспечивается потолочными светильниками. Предусматривается

люминесцентное освещение с использованием ламп по спектру светоизлучения: белый. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы собираются в

контейнер в специально выделенном помещении и направляют на утилизацию в соответствии с действующими нормативными документами, договор по

утилизации люминесцентных ламп представлен (№201/23-17Г от 02.03.2017 года), копия прилагается. Здание общеобразовательной организации обеспечено

централизованным водоснабжением. Внутренней подводкой системы водоснабжения обеспечены: пищеблок, медицинский кабинет и спортивный зал.

Канализация выгребного типа, внутренней разводкой канализационной системы обеспечены: пищеблок, медицинский кабинет и спортивный зал.

Учебные занятия начинаются не ранее 8 часов. Нулевые уроки не проводятся.

Обучение 1-х, 5-х, выпускных 9-х и 11-х классов и классов компенсирующего обучения организовано в первую смену.

Количество часов, отведенных на освоение обучающимися учебного плана общеобразовательного учреждения, состоящего из обязательной части и части,

формируемой участниками образовательного процесса, не превышает в совокупности величину недельной образовательной нагрузки.

Расписание уроков составляют с учетом дневной и недельной умственной работоспособности обучающихся и шкалой трудности учебных предметов.

Продолжительность урока во всех классах не превышать 45 минут, за исключением 1-го класса, в котором продолжительность 40 минут.

Обучение в 1-м классе проводится по 5-дневной учебной неделе, в первую смену;

Территория общеобразовательной организации содержаться в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода обучающихся на площадки.

Во всех помещениях общеобразовательной организации проводится ежедневная влажная уборка с применением моющих средств. Уборку учебных и вспомогательных помещений при открытых окнах или фрамугах проводят по

анию каждой смены: моют полы, протирают места скопления пыли (оконники, радиаторы и др.)  
Жарочный инвентарь для уборки помещений промаркирован и закреплен за определенными помещениями.

Столовая образовательного учреждения работает на продовольственном сырье, производят и реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Набор помещений и оборудование: Столовая состоит: из обеденного зала рассчитанного на 20 посадочных мест, варочного цеха и складского помещения. Из оборудования в наличии имеются: в обеденном зале установлены столы и стулья на 20 мест, установлен умывальник для гигиены рук. В варочном цехе имеется 4-х гнездная раковина для мытья посуды с подводкой горячей и холодной воды (горячая вода подается через электроводонагреватель), жарочный шкаф, 4-х конфорочная газовая плита, электроплита, холодильное оборудование, шкаф для хранения посуды.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

При организации питания используют фарфоровую посуду (тарелки, блюда, чашки, ). Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Столовая общеобразовательной организации обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

Для мытья обеденных столов горячей водой с добавлением моющих средств предусмотрена специально выделенная ветошь в промаркированной таре для чистой и использованной ветоши.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте, отходы забирают домой на корм скота.

При обеденном зале рядом с умывальником для гигиены рук предусмотрены одноразовые полотенца.

В складском помещении предусмотрены стеллажи, для хранения пищевых продуктов.

При мытье столовой посуды ручным способом соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, промываются в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскиваются горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Примерное меню соответствует рекомендуемой форме составления примерного меню (приложение 2 настоящих санитарных правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил). Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательной организации по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 настоящих санитарных правил).

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил).

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометра, информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил). Питьевой режим в образовательном учреждении организован в следующей форме: В пищеблоке установлен куллер с питьевой водой, для питья воды используют одноразовые стаканы, для использованных стакан рядом с куллером установлено мусоросборное ведро.

...ующих средств в наличии имеются «АОС», стиральный порошок «МИФ», из  
...фицирующих средств «Хлоромин».

...оде проведения проверки отобраны: ВПСХ - 1, ВПМБ - 1, СМБГКП - 5, ДССХ -  
...ГБМБ - 1, ОСВ - 1, МКЛ - 1.

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 к акту документы: Протокола измерений, результаты лабораторных исследований, предписание должностного лица.

Подписи лиц, проводивших проверку: старший специалист 1 разряда  
Миназаев Рустам Мусаевич

\_\_\_\_\_  
(подпись)

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):  
Хасульбекова Элима Эмдыевна, директор ЮЛ МБОУ «Средняя общеобразовательная школа ст. Горячеисточненская Грозненского муниципального района».

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

« 20 » \_\_\_\_\_ 10 \_\_\_\_\_ 2017 г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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