

Отметка о размещении сведений об обязательном профилактическом визите в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий

Учетный № ПМ 55240041000109291626

Дата «30» января 2024 года

Ссылка на карточку мероприятия в едином реестре контрольных (надзорных) мероприятий:



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
Омской области

Территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Омской области в Тарском районе

Советская ул., д. 100, г. Тара, Омская область, 646530

Тел. (381-71) 2-44-85 Факс (381-71) 2-44-85 Email: tara@55.rospotrebnadzor.ru

(наименование территориального органа государственного контроля (надзора))

«22» февраля 2024г., 11 час. 25 мин.
(дата и время составления акта)

646511 Омская область Тарский район с. Междуречье ул. Центральная д.56
(место составления акта)

Акт профилактического визита № 98/ПВ

1. Профилактический визит проведен в соответствии с пунктом 11(4) постановления Правительства РФ от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля».

2. Профилактический визит проведен в отношении:

БЮДЖЕТНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "МЕЖДУРЕЧЕНСКАЯ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА " ТАРСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА ОМСКОЙ ОБЛАСТИ

ИНН 5535005279, ОГРН 10255012012381

школа, высокий риск

(наименование контролируемого лица, ИНН, ОГРН, объект контроля, категория риска)

3. Профилактический визит проведен по адресу (местоположению):

646511 Омская область Тарский район с. Междуречье ул. Центральная, 56;

___ (указывается адрес (местоположение), место осуществления контролируемым лицом деятельности или место нахождения иных объектов контроля, в отношении которых был проведен профилактический визит)

4. Профилактический визит проведен в следующие сроки:

с «08» февраля 2024г. 10 час. 00 мин.

по «22» февраля 2024г. 14 час. 25 мин.

(указываются дата и время фактического проведения профилактического визита).

Срок проведения профилактического визита приостанавливался в связи с необходимостью проведения экспертизы/испытания (нужное подчеркнуть) на основании:

Решение о приостановлении срока проведения профилактического визита

с «08» февраля 2024г.

по «22» февраля 2024 г.

(указывается основание для приостановления срока проведения профилактического визита, дата и время начала, а также дата и время окончания срока приостановления проведения профилактического визита)

Срок проведения профилактического визита был продлен в связи с необходимостью проведения инструментального обследования _____

с «08» февраля 2024 г.

по «22» февраля 2024 г.

(указывается вид инструментального обследования, дата и время начала, а также дата и время окончания срока продления профилактического визита)

5. Профилактический визит проведен: Пушкаревой Ольгой Михайловной, ведущим специалистом-экспертом территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Омской области в Тарском районе

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность лица, проводившего профилактический визит)

6. К проведению профилактического визита были привлечены:

1) специалисты: помощник врача эпидемиолога филиала ФБУЗ Шараева С.В.
химик-эксперт филиала ФБУЗ Бергутова Н.А.

(указываются фамилии, имена отчества (при наличии), должности специалистов).

2) эксперты (экспертные организации):

ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области", аттестат аккредитации № RA.RU.710032 от 24.04.2015, выдан Федеральной службой по аккредитации;

Испытательный лабораторный центр ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510193 от 15.03.2016, выдан Федеральной службой по аккредитации;

Испытательный лабораторный центр филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тарском районе", аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.511540 от 26.12.2017, выдан Федеральной службой по аккредитации

(указываются фамилия, имя отчество (при наличии), должность экспертов, или наименование экспертной организации, с указанием реквизитов свидетельств об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство об аккредитации).

7. При проведении профилактического визита присутствовали представители контролируемого лица:

Мугак Нина Анатольевна, директор БОУ «Междуреченская средняя общеобразовательная школа» Тарского муниципального района Омской области
(ФИО, должность)

8. При проведении профилактического визита контролируемое лицо проинформировано:

Информация	Да/нет
Об обязательных требованиях, предъявляемых к его деятельности либо к принадлежащим ему объектам контроля	да
О соответствии объектов контроля критериям риска	нет
Об основаниях и о рекомендуемых способах снижения категории риска	нет
О видах, содержании и об интенсивности контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых в отношении объекта контроля исходя из его отнесения к соответствующей категории риска	нет
Иная информация (указать)	
Осуществлено консультирование контролируемого лица	да

9. При проведении профилактического визита были совершены следующие действия:

1) осмотр

2) _____
(указывается фактически совершенное действие: 1) осмотр, 2) отбор проб (образцов), 3) испытание, 4) инструментальные исследования, 5) экспертиза, 6) истребование документов)

в следующие сроки: осмотр

с «08» февраля 2024 г. 10 час. 00 мин.

по «08» февраля 2024 г. 11 час. 40 мин.

отбор проб (образцов),

с «08» февраля 2024г. 10 час. 30 мин.

по «08» февраля 2024г. 11 час. 00 мин.

испытания:

с «08» февраля 2024г. 15 час. 50 мин.

по «20» февраля 2024г. 09 час. 14 мин.

экспертиза

с « 08 » февраля 2024г. с 15 час. 50 мин. по « 20 » февраля 2024г. 09 час.19 мин.

22.02.2024 г. получены результаты лабораторных исследований:

пищевой продукции (протокол испытаний № 326, № 327, № 328, №329 от 13.02.2024), протоколы испытаний № 96/ФФ от 15.02.2024, №97/ФФ от 15.02.2024г., №95/ФФот 15.02.2024г.), экспертное заключение № 658 Тр/Л от 20.02.2024г., экспертное заключение № 659 Тр/Л от 20.02.2024г., экспертное заключение № 660 Тр/Л от 20.02.2024г.), протокол измерения готовых блюд №15/ГДиП от 08.02.2024г.

(указывается по каждому фактически совершенному действию)

10. При проведении профилактического визита рассмотрены истребованные документы: _____

(указывается рассмотренные документы, представленные контролируемым лицом)

11. При проведении профилактического визита было установлено:

Здание отдельно стоящее здание кирпичное 2-х этажное, построено по типовому проекту в 1989 г.

В школе обучается - 117 учащихся, в т.ч. 46 чел в начальных классах, из них на подвозе - 9 детей; на подвозе старшее звено – 18 детей. Занятия в одну смену по 5-ти дневной рабочей неделе.

Учреждение размещено на обособленном земельном участке площадью участка 8509 кв.м, территория очищена от снега. Участок огражден в полном объеме. На земельном участке школы предусмотрены следующие зоны: физкультурно-спортивная зона, хозяйственная зона. Физкультурно – спортивная зона включает спортивную площадку с турниками и малыми игровыми формами, беговая дорожка, волейбольная площадка, футбольное поле с травяным покровом. Поверхность площадок ровная. Оборудование физкультурно-спортивной зоны обеспечивает условия для выполнения программы по физическому воспитанию, а также проведение секционных спортивных занятий и оздоровительных мероприятий.

В хозяйственной зоне школы оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на территорию с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки превышают площадь основания контейнеров по периметру во все стороны, ограждённая с трёх сторон ветронепроницаемым забором. На площадке установлен 1 мусоросборник с плотно закрывающимися крышками. Вывоз мусора осуществляется по договору с ООО «Магнит» № РГ0056397 от 15 января 2024 г. Заключен договор на проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий № 1010 Тр от 25.01.2024 г. с филиал " Центр гигиены и эпидемиологии по Омской области в Тарском районе ".

Система холодного водоснабжения: централизованное от сельского водопровода.

Система горячего водоснабжения: местный разогрев. На пищеблоке установлен 2 электроводонагревателя на 100л. и 50 л. каждый с разводкой ко всем моечным ваннам. перед обеденным залом установлен 1 электроводонагреватель на 50л. с разводкой к раковинам для мытья рук.

Система канализации. Отвод бытовых стоков осуществляется в выгребную яму, расположенную на расстоянии 20 метров от здания школы.

Отопление центральное водяное от автономной котельной, работающей на твердом топливе. В начальных классах, дошкольной группе и в спортивном зале отопительные приборы ограждены съемными деревянными решетками. Воздухообмен в помещениях осуществляется естественным путем посредством открывающихся фрамуг и форточек. На пищеблоке имеется вытяжная система вентиляции.

Учебные помещения в школе представлены 14 учебными кабинетами.

1 этаж. 5 кабинета: кабинет начальных классов №13 общей площадью 53,4 м², кабинет начальных классов №14 общей площадью 54,0 м², кабинет начальных классов №15 общей площадью 52,8 м², кабинет начальных классов №16 общей площадью 33,6 м², кабинет технологии общей площадью 53,4 м², спортивный зал общей площадью 146,6 м², раздевалки спортивного зала.

2 этаж. 9 кабинетов: кабинет информатики общей площадью 70,8 м², кабинет математики общей площадью 53,4 м², кабинет химии общей площадью 72,2 м², с 1 лаборантскими (18,0 м²), кабинет иностранного языка общей площадью 45,9 м², кабинет русского языка №3 общей площадью 55,2 м², кабинет истории общей площадью 54,4 м², кабинет географии общей площадью 32,5 м², кабинет русского языка №12 общей площадью 36,3 м², кабинет физики общей площадью 52,6 м², с 1 лаборантскими (18,0 м²).

Учебно-производственные мастерские: В состав входят: кабинет обслуживающего труда.

Кабинет технологии оборудование включает: 2 швейные машинки, гладильная доска, э/плита, бытовая духовка. Кабинет оборудован 1 умывальной раковиной. Для оказания первой медицинской помощи укомплектована аптечка. Специальную одежду для работы учащиеся приносят из дома.

Искусственное освещение. Для общего освещения помещений используются светильники с люминесцентными лампами заключёнными в защитные плафоны или в защитную арматуру. Классные доски в учебных кабинетах оборудованы софитами. Направление светового потока при расстановке ученической мебели боковое левостороннее.

Отделка помещений. Потолки всех учебных классов – известковая побелка; стены покрашены эмалевой краской на высоту 1,0-1,2м, далее известковая побелка; пол деревянный покрашен эмалевой краской.

Мебель в достаточном количестве, стандартная, комплектная, промаркирована, расставлена с учетом роста - возрастных особенностей детей.

Кабинет вычислительной техники: состоит из 1 помещения, совмещающего теоретические и практические занятия. Площадь кабинета 70,8 кв. м., ориентация окон на юго-восток. Установлено всего в кабинете 15 ПЭВМ, из них 5 ПЭВМ (жидкокристаллические) и 10 ноутбуков. Расстановка ПЭВМ периметральная, расстояние между боковыми поверхностями мониторов, между столами выдерживаются. ПЭВМ установлены на компьютерных столах. Отделка кабинета: пол – деревянный, покрашен масляной краской; потолок – водоземлюльсионная побелка; стены – покрашены масляной краской на высоту 1м, далее водоземлюльсионная побелка. Искусственное освещение выполнено 10 светильниками с люминесцентными лампами типа ЛПО 2 × 40. Проветривание осуществляется через фрамуги. Для теоретических занятий установлено девять 2-х местных ученических столов, стулья, имеется меловая доска. Аптечка для оказания 1-й помощи укомплектована.

Учебно-спортивные помещения:

Спортивный зал площадью 146,6 кв. м., высота 6 м. Приборы отопительной системы оборудованы съемными деревянными решетками, оконные проемы заграждены защитной сеткой. Зал оборудован волейбольной сеткой, гимнастической лестницей, баскетбольными щитами, матами,

гимнастическим козлом, скамейками, имеется лыжное и игровое оборудование. Отделка зала проведена покраской потолка, стен и пола эмалевой краской. При спортивном зале имеется 2 раздевалки с крючками для одежды и скамейками и инвентарная.

Санитарные узлы.

на 1-ом этаже для девочек (2 унитаза, 2 раковины) и мальчиков на 2 унитаза и 2 раковины. Сан. узлы оборудованы закрывающимися кабинками, одним водонагревателем на 80 л, ведрами, туалетной бумагой, мылом, педальными урнами.

Для обработки и хранения уборочного инвентаря предусмотрено отдельное помещение с подводкой воды, стеллажами для хранения уборочного инвентаря, местом для сушки ветоши. Инвентарь промаркирован.

В качестве дезинфектанта используется ДеоХлор. Необходимая сопроводительная документация представлена, дезинфекционное средство применяется в соответствии с методическими указаниями. Дезинфекционные растворы готовятся в соответствии с инструкцией по их применению.

Школьный завтрак: после 2-го урока.

Пищеблок работает на сырье. Обеденный зал площадью 64,4м², оборудован на 90 посадочных мест, площадь на 1 посадочное место- 1 м² максимальное количество одновременно питающихся детей- не более 60, продолжительность перемен для питания детей- 20 минут.

Набор помещений, их санитарно – техническое состояние, наличие технологического оборудования: Одно помещение пищеблока с зонами:

1) Моечная столовой и кухонной посуды, площадью 24,3м²: 3 моечных ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, оборудованные гибким шлангом с душевой насадкой для мытья столовой и чайной посуды; 2 моечных ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители, оборудованные гибким шлангом с душевой насадкой для мытья кухонной посуды; 1 электроводонагреватель на 80л.; сушилки для посуды; металлический стеллаж; раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

2) Варочный зал, площадью 35,4м²: 2 электроплиты с жарочным шкафом на 4 конфорки каждая; жарочно-кондитерский шкаф на 3 секции; 2 производственных стола «Готовая продукция»; 1 производственный стол «Гастрономия»; стол для нарезки хлеба; шкаф для хлеба; 2 холодильника (суточные пробы, молочная продукция); раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

3) Мясорыбный цех, площадью 10,8 м²: 1 производственный стол для обработки сырого мяса, рыбы; 1 производственный стол для обработки сырой птицы; 1 моечная ванна с подводкой горячей и холодной воды через смеситель для обработки мяса, рыбы; 1 моечная ванна с подводкой горячей и холодной воды через смеситель для обработки птицы; 2 моечные ванны для обработки яйца; 1 электрическая мясорубка; 1 электрический водонагреватель на 80л.; 1 морозильная камера; раковина для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смеситель.

4) Овощной цех, площадью 6,5м²: 2 моечных ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители для обработки овощей; 1 производственный стол для обработки сырых овощей.

5) Склад для сыпучих продуктов и фруктов, площадью 6,2 м²: 2 стеллажа.

6) Склад для овощей площадью 7,8 м²: лари, подтоварники.

7) помещение для уборочного инвентаря площадью 3 м²: стеллаж

8) Бытовая комната: шкаф для специальной одежды; туалетная комната на 1 унитаз, 1 умывальную раковину с подводкой холодной воды через смеситель.

Расстановка технологического оборудования обеспечивает соблюдение поточности технологического процесса, исключая встречные потоки готовой и сырой продукции, грязной и чистой посуды. Весь инвентарь промаркирован. Инструкции по обработке продуктов питания, мытья посуды и технологического оборудования закреплены на рабочих местах.

Санитарно-техническое состояние помещений пищеблока удовлетворительное: видимых дефектов отделки интерьера, видимых дефектов инженерных сетей не обнаружено.

Эксплуатационные возможности холодильного и технологического оборудования. Вместимость холодильного оборудования обеспечивает возможность хранения запаса на 7-10 дней. Технологическое оборудование имеет возможность обработки продовольственного сырья и приготовления готовых блюд согласно заявленной нагрузки.

Обеспеченность холодильного оборудования дополнительными контрольными термометрами. Все низкотемпературные и охлаждаемые камеры обеспечены термометрами в количестве 6 шт. (в запасе 2шт.).

Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами. В наличии имеется столовая и чайная посуда (тарелки для 1-го блюда – 170шт., тарелки для 2-го блюда – 180шт., стаканы – 180шт.); столовые приборы (ложки – 180шт.).

Для персонала имеется по 3 комплекта спец. одежды.

Обеспеченность одноразовыми перчатками для линии раздачи и накрывания на столы. В наличии имеется 80 пар одноразовых перчаток.

В наличии имеется 7 ветошей для обработки посуды и 10 ветошей для уборки обеденных столов, которые хранятся в промаркированных емкостях. Уборочный инвентарь, промаркирован, хранится упорядочено в отдельном шкафу.

В наличии имеется 20 стеклянных ёмкостей с плотно закрывающимися крышками и контейнер для хранения суточных проб в холодильнике в течении 48 часов.

В наличии имеется 2 емкости на 50л. для дезинфекции посуды по эпидемическим показаниям.

В рекреации, перед обеденным залом установлено 5 умывальных раковины с подводкой холодной и горячей воды через смесители, 2 электрополотенца, бумажные полотенца, мыло.

Санитарно-техническое состояние здания и инженерных сетей удовлетворительное: видимых дефектов отделки интерьера, видимых дефектов инженерных сетей не обнаружено.

Аварийных ситуаций не зарегистрировано.

Организация питьевого режима: для питья детям используется бутилированная питьевая вода и одноразовые стаканы, которые хранятся на разносах в столовой.

Цикличное 10-ти дневное меню разработано и утверждено директором школы.

- наличие согласованного меню - имеется, наличие технологических карт к нему- имеются, соответствие фактического меню согласованному- соответствует.

- наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами- имеется.

- использование в меню премиксов – не используются.

- проведение искусственной С-витаминизации - проводится.

Характеристика фактических количественных показателей, характеризующих меню:

- результаты контрольного взвешивания порционных блюд - соответствуют.

- результаты лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин)- соответствуют.

Соблюдение принципов здорового питания:

- наличие кондитерских и выпечных изделий, овощей и фруктов - имеется.

- наличие запрещенных блюд и продуктов – не установлено.

В питании школьников используется йодированная соль.

Оценка качества пищевого сырья поступающего на пищеблок:

- оценка соответствия поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации

- продукты питания поступают на пищеблок в соответствии с договором с поставщиком (договор № 12 от 06.02.2024г. ИП Пухова О.Н.) ежедневно, отклонений нет.

- визуальный контроль качества маркировки, сопроводительных документов, соблюдения условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов, поступающих на пищеблок - имеются маркировки и документы, подтверждающие качество продуктов питания, соблюдаются условия и сроки хранения продуктов питания. Соблюдается контроль поступающего сырья.

- контроль ведения бракеражного сырья - ведется регулярно (предоставлены журналы).

Приготовление блюд:

- контроль соблюдения принципов поточности - соответствует.

- контроль исправности технологического оборудования, инвентаря, оценка их достаточности и рациональности использования для обеспечения, регламентированной технологическими картами и иными нормативными документами технологии приготовления блюд - оборудование в исправном состоянии, инвентарь промаркирован в исправном состоянии без повреждений.
 - контроль соблюдения режима обработки яиц - соответствует
 - контроль за обработкой овощей и фруктов - соответствует.
 - санитарное состояние производственных помещений пищеблока, соблюдение режима мытья и дезинфекции - санитарное состояние соответствует санитарным нормам, соблюдается режим мытья и дезинфекции.
 - контроль работы бракеражной комиссии (бракераж готовой продукции) - соответствует.
 - наличие суточных проб и условия их хранения - соответствует.
- Прочие вопросы, характеризующие организацию питания:
- условия обработки кухонной и столовой посуды - соответствует.
 - соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды - соответствует.
 - обеспеченность персонала специальной одеждой - персонал обеспечен 3 комплектами спец. одежды.
 - наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом - раковина, бумажные полотенца.
 - своевременность и полнота внесения информации в «журнал Здоровья» - заполняется своевременно.
 - своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения - не соответствует.
 - наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств - 2 комплекта посуды, запасены моющие и дезинфицирующие средства.
 - наличие информационного стенда об организации питания - имеется, меню на день - имеется.
 - «Септонит», жидкое средство - для обработки рук персонала и учащихся. (Данное средство расположено при входе на пищеблоке, в туалетах для сотрудников), в достаточном количестве; жидкое мыло расположено на пищеблоке, в туалете для сотрудников и умывальных комнатах.

Для обеззараживания воздуха и поверхностей имеются бактерицидные облучатели, установленные в коридорах и на пищеблоке учреждения.

Сизы: в наличии имеются маски одноразовые, перчатки. Термометрия сотрудников и детей ведется и фиксируется в журналах. Количество сотрудников школы - 27 (из 1 совместитель), из них 2 повара.

Предоставлены личные медицинские книжки с прохождением медицинского осмотра и гигиенической подготовки.

Медицинское обслуживание осуществляется по договору с БУЗОО «Тарская центральная районная больница». (Междуреченский ФАП).

Проводится родительский контроль за организацией питания детей (последний в декабре 2023г.). Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий разработана и предоставлена. Предоставлены протоколы испытаний: вода на микробиологические исследования №471 от 16.02.2023г., готовые блюда на калорийность № 416 от 16.02.2023г.

отобраны пробы пищевой продукции:

- продукция предприятий общественного питания на микробиологические показатели (плов с курицей), изготовитель Бюджетное образовательное учреждение "Междуреченская средняя общеобразовательная школа" Тарского муниципального района Омской области, 646511, Омская область, Тарский район, с. Междуречье, ул.Центральная, 56, дата выработки 08.02.2024г., 40 порций.

- продукция предприятий общественного питания, готовые блюда - калорийность (плов с курицей, компот из сухофруктов), изготовитель Бюджетное образовательное учреждение "Междуреченская средняя общеобразовательная школа" Тарского муниципального района

Омской области, 646511, Омская область, Тарский район, с. Междуречье, ул.Центральная, 56, дата выработки 08.02.2024г., 40 порций.

- полуфабрикат из мяса цыпленка-бройлера натурального обёдро замороженное весовое, ТУ 10.13.14-001-81038313-2019, ОАО «Токаревская птицефабрика»; 393550, Россия, Тамбовская область, Токаревский район, р.п. Токаревка, ул. Трудовая, д.2.

Проведены измерения освещённости, микроклимата, вентиляции (на пищеблоке).

2) выявлены нарушения:

- **п.2.8.5** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: в учебных кабинетах математики, начальных классов №14, используются источники искусственного освещения - лампы с разным светоизлучением.

- **п.2.8.9** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: в кабинете русского языка, в кабинете технологии (девочки), в кабинете начальных классов №13, в кабинете начальных классов №15, источники искусственного освещения находятся не в исправном состоянии;

- **п. 2.5.3** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», а именно: в кабинете начальных классов №16, в раздевалке для мальчиков, при спортивном зале, потолок имеет дефекты, а также стены спортивного зала, имеют следы промерзания (черные пятна) что не допускает влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- **п.1.5** СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"; п. 2.21 СанПиН 2.3/3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно: у повара школы Панкеевой А.А. (1986 г.р.) занятой изготовлением продукции общественного питания, непосредственно контактирующей с пищевой продукцией, дата последней прививки шигеллвак- 19.05.2022г.; прививка АДСМ- дата последней 30.08.2013г.

- Согласно экспертному заключению № 658 Тр/Л от 20.02.2024г. Органа инспекции (аттестат аккредитации ОИ № RARU.710032. Дата внесения сведений в реестр аккредитованных, лиц от 24.04.2015г.) к протоколу испытаний параметров освещённости ИЛЦ филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Омской области в Тарском районе" № 95/ФФ от 15.02.2024г, (аттестат аккредитации № РОСС.RU.0001.511540. Дата внесения сведений в реестр аккредитованных лиц 11.09.2015г.), параметры освещённости, с датой измерения 08.02.2024г. не соответствуют требованиям п.2.8.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", **п. 144 пп.15 таблицы 5.54** раздела V СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" по фактическому общему искусственному освещению фактическое общее искусственное освещение в кабинете:

- кабинет начальных классов №16, доска, составляет 220 люкс, при норме не менее 500 люкс,

- кабинет начальных классов №13, доска, составляет 414 люкс, при норме не менее 500 люкс,

3) нарушение устранено в ходе проведения проверки:

- **п.2.8.9** СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» - в кабинете русского языка, в кабинете технологии (девочки), в кабинете начальных классов №13, в кабинете начальных классов №15, источники искусственного освещения находятся не в исправном состоянии, а именно: в указанных помещениях все источники искусственного освещения заменены.

(указываются выводы, по результатам осмотра, рассмотрения документов, проведенных исследований, испытаний, экспертиз: 1) вывод об отсутствии нарушений обязательных требований; 2) вывод о выявленных нарушениях обязательных требований; 3) сведения о факте устранения нарушений обязательных требований до окончания профилактического мероприятия)

12. К настоящему акту прилагаются: протокол осмотра от 08.02.2024г., поручение от 08.02.2024г., акты отбора проб от 08.02.2024г., протокол испытаний № 326, № 327, № 328, №329 от 13.02.2024г., протоколы испытаний № 96/ФФ от 15.02.2024г., №97/ФФ от 15.02.2024г., №95/ФФот 15.02.2024г.), экспертное заключение № 658 Тр/Л от 20.02.2024г., экспертное заключение № 659 Тр/Л от 20.02.2024г., экспертное заключение № 660 Тр/Л от 20.02.2024г.), протокол измерения готовых блюд №15/ГДиП от 08.02.2024г., предписание об устранении выявленных нарушений № 98/ПВ
(указывается протокол осмотра, протокол испытаний, протокол измерения готовых блюд)

(указывается (протокол осмотра, протокол отбора проб (образцов), протокол инструментального исследования, протокол испытания, экспертные заключения, их реквизиты, а также иные документы, являющиеся доказательствами выявленных нарушений, предписание об устранении выявленных нарушений)

Ведущий специалист-эксперт
территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Омской области в Тарском районе
Пушкарева О.М.
(должность, фамилия, инициалы инспектора)

Отметка об ознакомлении или об отказе в ознакомлении контролируемых лиц или их представителей с актом (дата и время ознакомления).

22.02.2024г. 11 час. 25 мин. директор БОУ «Междуреченская СОШ» Мугак Н.А.
(дата, время) (должность) (ФИО)

(подпись)