



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 Чеченской Республике**

Территориальный отдел в г. Аргун

ПРЕДПИСАНИЕ

должностного лица уполномоченного осуществлять федеральный государственный
санитарно-эпидемиологический надзор

№ 128

«21» 11. 2019г.

г. Аргун

(место выдачи предписания)

Сведения о лице, которому выдается предписание:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия
№13» г. Аргун им. С.Д. Диканиева, ОГРН – 1082034001147 от 19.11.2008г.

(в том числе наименование и место нахождения (адрес) проверяемого юридического лица, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого индивидуального предпринимателя, сведения о государственной регистрации и зарегистрировавшем органе, либо фамилия, имя, отчество (при наличии отчества) и адрес места жительства проверяемого гражданина)

При проведении проверки, рассмотрении представленных документов:

Акт проверки №128 от 21.11.2019г.

(перечислить рассмотренные документы)

выявлены нарушения санитарного законодательства, а также условия, создающие угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) людей:

1. При выборочной проверке личных медицинских книжек работников учреждения выявлено, что в медицинских книжках отсутствуют своевременно пройденные данные исследований на гельминтозы,
2. При проведении проверки личных медицинских книжек работников учреждения установлено, что частично отсутствуют сведения о проведенных профилактических прививках.
3. Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации не используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению.
4. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) не имеет сигнальную маркировку (красного цвета), и не хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.
5. В санитарных узлах не установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги, отсутствует мыло. Унитазы не оборудованы сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами.
6. Мастерские трудового обучения и кабинет домоводства, спортивный зал не оснащены аптечками для оказания первой медицинской помощи.
7. Для контроля за качеством поступающей продукции в учреждении не проводится бракераж, отсутствует журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
8. Моечные ванны для мытья столовой посуды не имеют маркировку.

8. Моечные ванны для мытья столовой посуды промаркировать.
9. Провести уборку помещений с применением дезинфицирующих и моющих средств.

Срок исполнения до 21.12.2019г., в дальнейшем постоянно

Должностное лицо, выдавшее предписание:

Главный специалист-эксперт

(должность)


(подпись)

Джамурзаева А.Р.

(фамилия, имя, отчество)

О выполнении предписания известить должностное лицо Управления Роспотребнадзора по ЧР письменно до 21.12.2019г.

За невыполнение предписания в указанные сроки, наступает административная ответственность в соответствии с ч.1 ст. 19.5 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

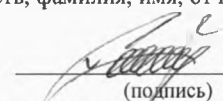
Настоящее предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор может быть обжаловано в порядке, установленном действующим законодательством, соответственно:

физическими и должностными лицами - в районный суд по месту их жительства или по месту нахождения органа государственной власти в течение трех месяцев со дня, когда им стало известно о нарушении их прав и свобод;

лицом, осуществляющим предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, а также юридическим лицом - в арбитражный суд в течение трех месяцев со дня, когда лицу, осуществляющему предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, организации стало известно о нарушении их прав и законных интересов».

Предписание вручено: директору Диканиеву Рустаму Саймаевичу
(должность, фамилия, имя, отчество)

«21» 11. 2019г.


(подпись)

Предписание отправлено заказным письмом с уведомлением « » 20 г. по адресу:



АКЦИОНЕРНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

**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 Чеченской Республике**

Территориальный отдел в г.Аргун

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

**об устранении причин и условий, способствовавших
совершению административного правонарушения**

«29» 11 2019 г. № 128 г. Аргун, ул. Гагарина, 1

Начальник Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике – главный государственный санитарный врач в г.Аргун, Гудермесского и Ножай-Юртовского районов

Эсамбаева Лиана Руслановна

(для территориальных отделов указать должность, территорию, Ф.И.О.)

рассмотрев дело об административном правонарушении, предусмотренном статьями ст. 6.3, ст.6.4, Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, совершенном с 31.10.2019г. по 21.11.2019г., с 09:00 до 16:55, по адресу: ЧР, г. Аргун, ул. Шоссейная, 133А в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гимназия №13» г. Аргун им. С.С. Диканиева, Диканиевым Рустамом Саймаевичем, (Приказ о назначении на должность №21/1-к от 31.07.2017г.) Постановления №№ 346, 347, 348 от 29.11.2019г.,

(указать когда, где и кем совершено административное правонарушение, дату, номер постановления по делу об административном правонарушении)

выявил нарушение:

1. При выборочной проверке личных медицинских книжек работников учреждения выявлено, что в медицинских книжках отсутствуют своевременно пройденные данные исследований на гельминтозы, что является нарушением требований Приказа Минздрава № 302н. В соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н, работники образовательных учреждений должны проходить исследования на гельминтозы ежегодно.
2. В нарушение требований Постановления Правительства РФ от 15 июля 1999года №825, при проведении проверки личных медицинских книжек

(указать вид административного правонарушения, с указанием наименования нормативных актов, которые нарушены, статей, пунктов законов, санитарных правил, норм и гигиенических нормативов, конкретные причины административного правонарушения и условия, способствовавшие его совершению)

Руководствуясь статьей 29.13 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, вношу настоящее представление и обязываю директора муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия №13» г. Аргун им. С.С. Диканиева, Диканиева Рустама Саймаевича (наименование органа, должность руководителя, соответствующее должностное лицо, в чей адрес вносится представление, и в чьи полномочия входит принятие мер по устранению причин и условий административного правонарушения) принять меры по устранению причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

О принятых по результатам рассмотрения представления мерах необходимо сообщить в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике в г.Аргун путем представления письменной информации не позднее одного месяца со дня получения настоящего представления.

В соответствии со статьей 19.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях непринятие мер по устранению причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения, влечет наложение административного штрафа на должностных лиц.

Начальник Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Чеченской Республике в г.Аргун – главный государственный санитарный врач в г.Аргун, Гудермесского и Ножай-Юртовского районов

М.П.

(подпись)

Эсамбаева Л.Р.

(Ф.И.О.)

Копию представления получил(а):

« ____ » _____ 20 ____ г.

(подпись)

Диканиев Р.С.

(Ф.И.О.)

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

Управление Роспотребнадзора по Чеченской Республике

Территориальный отдел в г. Аргун

г. Аргун

(место составления акта)

« 21 » 11 20 19 г.

(дата составления акта)

16:55

(время составления акта)

АКТ ПРОВЕРКИ

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

№ 128

По адресу/адресам: ЧР, г. Аргун, ул. Шоссейная, 133А

(место проведения проверки)

На основании: Распоряжения № 137 от 26.09.2019г.

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

была проведена плановая выездная проверка в отношении:

(плановая/внеплановая, документарная/выездная)

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Гимназия №13»
г. Аргун им. С.Д. Диканиева

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

Дата и время проведения проверки:

мин.

« ___ » 2019 г. с ___ час. ___ мин. до ___ час. ___ Продолжительность ___

мин.

« ___ » 2019 г. с ___ час. ___ мин. до ___ час. ___ Продолжительность ___

(заполняется в случае проведения проверок филиалов, представительств, обособленных структурных подразделений юридического лица или при осуществлении деятельности индивидуального предпринимателя по нескольким адресам)

Общая продолжительность проверки: 15 рабочих дней/120 часов

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по
Чеченской Республике в г. Аргун

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

С копией распоряжения/приказа о проведении проверки ознакомлен(ы): (заполняется при проведении
выездной проверки) Диканиев Р.С. 25.10.2019г., в 09:30

(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)

Джамурзаева Анжела Рамельевна – главный

Лицо(а), проводившее проверку: специалист-эксперт

Белалов А.Б. – помощник санитарного врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ЧР» в г. Аргун

(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 организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименование органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали: Диканиев Рустам Саймаевич – директор

(фамилия, имя, отчество (последнее — при наличии), должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя юридического лица, уполномоченного представителя индивидуального предпринимателя, уполномоченного представителя саморегулируемой организации (в случае проведения проверки члена саморегулируемой организации), присутствовавших при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки:

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

В ходе проведения плановой выездной проверки с 31.10.2019г. по 21.11.2019г., с 09:00 до 16:55, в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Гимназия №13» г. Аргун им. С.Д. Диканиева, расположенном по адресу: ЧР, г. Аргун, ул. Шоссейная, 133А выявлены нарушения обязательных требований или требований, установленных муниципальными правовыми актами (с указанием положений (нормативных) правовых актов):

- Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»,
- Постановление Правительства РФ от 15 июля 1999 г. N 825 "Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок";
- СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- N 157-ФЗ "Об иммунопрофилактике инфекционных болезней";
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда":

1. При выборочной проверке личных медицинских книжек работников учреждения выявлено, что в медицинских книжках отсутствуют своевременно пройденные данные исследований на гельминтозы, что является нарушением требований Приказа Минздрава № 302н. В соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н, работники образовательных учреждений должны проходить исследования на гельминтозы ежегодно.

2. В нарушение требований Постановления Правительства РФ от 15 июля 1999года №825, при проведении проверки личных медицинских книжек работников учреждения установлено, что частично отсутствуют сведения о проведенных

профилактических прививках. Также данный факт является нарушением требований п.11.8. ч. 11 СанПиН 2.4.2.2821-10. В соответствии с данными требованиями, все работники общеобразовательной организации проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. В нарушение требований п. 12.3 ч.12 СанПиН 2.4.2.2821-10, для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательной организации не используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению.

4. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) не имеет сигнальную маркировку (красного цвета), и не хранится отдельно от другого уборочного инвентаря, что является нарушением требований п.12.11 ч. 12 СанПиН 2.4.2.2821-10.

5. В санитарных узлах не установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги, отсутствует мыло. Унитазы не оборудованы сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами, что является нарушением требований п.4.25 ч.4 СанПиН 2.4.2.2821-10.

6. В нарушение требований п. 5.15. ч. 15 СанПиН 2.4.2.2821-10, мастерские трудового обучения и кабинет домоводства, спортивный зал не оснащены аптечками для оказания первой медицинской помощи.

7. В нарушение требований п. 14.5 ч.14 СанПиН 2.4.5.2409-08, для контроля за качеством поступающей продукции в учреждении не проводится бракераж, отсутствует журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

8. В нарушение требований п.5.7. ч.5 СанПиН 2.4.5.2409-08, моечные ванны для мытья столовой посуды не имеют маркировку.

9. По данным лабораторных исследований (№2.П678 от 15.11.2019г.) при обследовании помещений пищеблока в смывах обнаружен рост бактерий группы кишечной палочки (БГКП), что свидетельствует о проведении некачественной уборки и является нарушением требований п.5.3 ч.5 СанПиН 2.4.5. 2409-08.

В соответствии с требованиями ч. 1 ст.28 Федерального закона №52-ФЗ в организациях отдыха и оздоровления детей, дошкольных и других образовательных организациях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья обучающихся и воспитанников, в том числе меры по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

Согласно п. 13.1. главы 13 СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил. Ответственность за соблюдение требований настоящих правил возлагается на директора МБОУ «Гимназия №13» г. Аргун им. С.Д. Диканиева - Диканиева Рустама Саймаевича (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): _____

нарушений не выявлено:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №13» г. Аргун им. С.Д. Диканиева расположено в типовом трехэтажном здании. Здание школы размещено на территории жилой застройки внутриквартальной территории города, с соблюдением СЗЗ. Общая площадь здания – 3379 кв.м. Общая площадь территории учреждения – 26108 м², имеет ограждение по периметру участка, озеленена, благоустроена (скамейки, мусорные урны). Территория разделена на функциональные зоны (зона отдыха, физкультурно-спортивная зона и хозяйственная зона). Физкультурно-спортивная зона размещена со стороны спортивного зала, имеет травяной покров, оборудование обеспечивает выполнение программ учебного процесса «Физическая культура». Занятия на сырых площадках, имеющих неровности и выбоины, не проводятся. Физкультурно-спортивное оборудование соответствует росту и возрасту обучающихся. На территории учреждения предусмотрена зона отдыха для организации подвижных игр и отдыха обучающихся, посещающих группы продленного дня, а также для реализации образовательных программ, предусматривающих проведение мероприятий на свежем воздухе. Хозяйственная зона располагается со стороны входа в производственные помещения столовой и имеет самостоятельный въезд с улицы. Для сбора отходов на территории оборудована благоустроенная площадка, на которой установлено два мусоросборных контейнера для сбора мусора и отходов с крышками. Площадка имеет твердую поверхность, размеры которой превышает размеры основания контейнера на 1,0 м. во все стороны. Ежедневно проводится уборка территории. Участок имеет наружное освещение. Дворовые уборные (по 4 ячеек в женском и мужском надворных сан.узлах, разделенными перегородками) содержатся в удовлетворительном состоянии. Для мытья обуви имеются ванночки с подводкой воды.

Отопление – централизованное, для контроля температурного режима учебные помещения и кабинеты оснащены бытовыми термометрами. Вентиляция – естественная (через оконные фрамуги и дверные проемы). Учебные помещения проветриваются во время перемен. До начала занятий и после их окончания проводится сквозное проветривание учебных помещений.

Освещение – естественное, от оконных проемов и искусственное (общее освещение) – потолочное (люминесцентное освещение). Светопроемы учебных помещений оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами светлых тонов (подъемно-поворотные жалюзи). Для временного хранения перегоревших люминесцентных ламп выделено помещение и установлена промаркированная емкость.

Водоснабжение и канализация – централизованные. На всех этажах размещены санитарные узлы для девочек и мальчиков раздельно. В санитарных узлах размещены умывальные раковины с подводкой проточной воды.

Школа рассчитана на – 630 посадочных места, фактическая численность обучающихся – 640 человек. Учреждение имеет следующий набор помещений: классные помещения – 24 (в том числе кабинет информатики (в кабинете размещено 22 компьютера), актовый зал, библиотека, спортивный зал, пищеблок, медицинский блок, учительская, кабинет директора и т.д.

Внутренняя отделка: стены и потолки всех помещений гладкие, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибом. Полы в учебных помещениях и кабинетах имеют линолеумное покрытие, в коридорах – плиточное покрытие.

Полы и стены туалетных комнат выстланы керамической плиткой. Полы во всех помещениях без щелей, дефектов и механических повреждений. Полы в рекреациях имеют плиточное покрытие - плитка матовая, шероховатая не допускающая скольжение, стены на половину – плиточное покрытие, стены выше и потолок покрыты водоземлюсионной краской. Санитарно-техническое и санитарно-гигиеническое состояние помещений удовлетворительное. Для хранения всего уборочного инвентаря (кроме инвентаря, предназначенного для уборки помещений пищеблока и медицинского назначения) выделено отдельное место, оборудованное шкафом. При входе в здание оборудована гардеробная, гардеробная оснащенная вешалками для одежды и ячейками для обуви.

Класные доски (с использованием мела) очищаются влажной губкой, износостойкие, имеют темно-зеленый цвет и антибликовое покрытие, с лотками для задержания меловой пыли, хранения мела, тряпки, держателей для чертежных принадлежностей. В классах с маркерной доской применяются цветные контрастные маркеры. Класные доски, оборудованы местными освещением-софитами, предназначенными для освещения класных досок. При оборудовании учебных помещений все расстояния между партами и проходами, между партами и доской и стенами соблюдаются в соответствии с санитарными требованиями. Из ученической мебели в учреждении имеются ученические двухместные столы, ученические стулья. В кабинетах физики, химии, биологии установлены демонстрационные столы на подиуме. В данных кабинетах оборудованы лаборантские укомплектованные необходимым оборудованием, инвентарем и наглядными пособиями. Обучающиеся начальной общеобразовательной школы обучаются в закрепленных за каждым классом учебных помещениях, для обучающихся общего и среднего уровня образования организована класно-кабинетная система.

В 1-е класы принимаются дети 8-го или 7-го года жизни. Прием детей 7-го года жизни осуществляется при достижении ими к 1 сентября учебного года возраста не менее 6 лет 6 месяцев. Наполняемость класов 25-30 человек. Режим образовательного процесса организован в две смены. Учебная неделя 6-ти дневная. Расписание уроков представлено, образовательная недельная нагрузка равномерно распределено в течение учебной недели. Продолжительность уроков в первых класах – 35 мин., в 5-11 класах 45 минут; продолжительность перемен между уроками составляет не менее 10 минут, большой перемены 20 – 30 минут.

Обучение в 1-х класах осуществляется с соблюдением следующих требований:

- учебные занятия проводятся по 5-дневной учебной неделе и только в первую смену;
- используется «ступенчатый» режим обучения;
- обучение проводится без балльного оценивания знаний обучающихся и домашних заданий;
- дополнительные недельные каникулы в середине третьей четверти.

Режим обучения и организации работы в кабинете информатики соответствует гигиеническим требованиям к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы на них. В кабинете расставлены одноместные столы для работы с ПЭ ВМ. Кабинет оборудован компьютерами (локальная сеть), светопроемы в кабинете оборудованы регулируемыми солнцезащитными устройствами, стены окрашены масляной краской светлого тона на высоту 1,6 м., а выше водоземлюсионная краска.

Спортивный зал расположен на первом этаже здания (12,0x 24,0, высота-

6,0м). Зал оборудован спортивными снарядами, позволяющими проводить занятия по физическому воспитанию детей. В спортивном зале расположены отдельные раздевалки для мальчиков и девочек. В спортивном зале применяется двустороннее боковое естественное освещение. В школе размещена библиотека, которая размещена на втором этаже. Площадь библиотеки соответствует количеству детей, находящихся в учреждении.

На каждом этаже размещены туалеты для мальчиков и девочек, оборудованные кабинками с дверями. Количество санитарных приборов определено из расчета: 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек: 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. Для персонала выделен отдельный санузел из расчета 1 унитаз на 20 человек. В санитарных узлах установлены педальные ведра, держатели для туалетной бумаги. Санитарно-техническое оборудование исправное, без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы оборудованы сидениями, изготовленными из материалов, допускающих их обработку моющими и дезинфекционными средствами. В помещениях начальных классов, лаборантских, учебных кабинетах (химия, физика, рисование, биология), мастерских, кабинетах домоводства, во всех помещениях медицинского назначения установлены умывальные раковины.

На первом этаже общеобразовательного учреждения размещен пищеблок, состоит из четырех помещений – столовая, кухонный блок, моечная и складское помещение. Столовая образовательного учреждения, работает на продовольственном сырье, которые производят и реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню. Санитарно-техническое состояние удовлетворительное. Стены помещения на высоту 1,8 м. окрашены масляной краской, стены выше покрыты водоземлюсионной краской. Потолок окрашен водоземлюсионной краской. На полу – кафельное покрытие, плитка матовая, шероховатая не допускающая скольжение. Столовая обеспечена инвентарем, тарой и оборудованием необходимым для организации питания. В пищеблоке осуществляется бесперебойной подачи воды. При обеденном зале столовой установлены умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками предусмотрены установки электрополотенца. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стеллажи для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяет проводить влажную уборку. При организации питания используют фарфоровую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии. Для обучающихся в группы продленного дня (обучающиеся начальной школы) организовано питание. Основное меню из разнообразных каш, с добавлением молока, супы. Также идет реализация булочек и чая. Внутренне пищеблок отделан: кухня: стены на высоту 1,80 покрыты масляной краской, стены выше и потолок-водоземлюсионное покрытие, в кухне имеется столовая мебель; две трехгнездные моечные ванны, одна электроплита, столы, стулья, 2 шкафа, кухонная посуда, 1 холодильник. Столовая рассчитана на – 80 посадочных мест, внутренняя отделка: стены покрашены масляной краской на высоту 1,80см., пол – кафельное покрытие. Хранение пищевых продуктов осуществляется в кладовой. Разделочный инвентарь

промаркирован в соответствии с требованиями. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются отдельные и специально промаркированные устройства, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное устройство с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
- 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.

Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное устройство - контрольными термометрами. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку, объемной вместимости и обеспечиваются пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах 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, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу. При

разработке примерного меню учтены: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физическая нагрузка обучающихся. Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствует их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями санитарных правил. При разработке меню для питания учащихся предпочтение отдают свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускают замену одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удаляют 3-4 наружных листа. Обработку в специально отведенном месте кухонного блока. Для этих целей используются промаркированные емкости. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4°C. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания хранить в холодной воде не более 2 часов. В пищеблоке соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов. Пищевые отходы на пищеблоке собирают в промаркированные ведра с крышками. Есть

проточная вода, канализационная система исправна. Ведется документация: журнал осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ОРВИ и т.д.; ежедневное меню – требование. В складских помещениях хранятся продукты питания на стеллажах, установленных вдоль стен. На объекте соблюдаются условия и сроки хранения пищевых продуктов. Работников в пищеблоке – 3 человека, ношение спецодежды соблюдается. Персоналом соблюдается личная гигиена: оставляют верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате; тщательно моют руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности, коротко стригут ногти; при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимают ювелирные украшения, часы; и не покрывают их лаком ногти, не застегивают спецодежду булавками; работают в специальной чистой санитарной одежде, меняют ее по мере загрязнения; волосы убирают под колпак или косынку; не выходят на улицу и не посещают туалет в специальной санитарной одежде. Представлены личные медицинские книжки, очередной профилактический медицинский осмотр пройден частично. Уборочным инвентарем учреждение обеспечено в достаточном количестве.

Медицинский кабинет размещен на первом этаже, занимает два помещения, стены на половину – глазированная плитка, стены выше масляной краской, потолок покрыты водоземлюсионной краской, пол выложен кафельной плиткой. Вентиляция естественная. Освещение – естественное от оконных проемов, искусственное – лампы люминесцентные. Водоснабжение – централизованное, установлена раковина оборудованная смесителем. Оснащение и оборудование кабинета – холодильник (укомплектован термометром), процедурный столик, стул, весы, ростомер, кушетки, шкафы для хранения медикаментов и медицинской документации, набор лекарственных препаратов для оказания первой медпомощи и т.д. В учреждении имеется бактерицидная установка. Медицинским работником проводится обеззараживание воздуха в медицинском помещении и в начальных классах. Заведена и ведется следующая учетно-отчетная медицинская документация:

- медицинские карты ф.026/у;
- журнал учета профилактических прививок
- журнал регистрации инфекционных заболеваний (выявленных нет);
- журнал осмотра детей на педикулез (осмотры проведены после каждых каникул и ежемесячно выборочно, выявленных нет);
- журнал учета дезинфицирующих средств;
- журнал текущей и генеральной уборки мед.кабинета и т.д.

Плановые профилактические прививки в рамках национального календаря прививок проводятся в детской поликлинике Аргунской городской больницы №1. Профилактические прививки по эпидемическим показаниям проводятся в медицинском кабинете силами выездной прививочной бригады. Обучающиеся допускаются к занятиям после перенесенного заболевания только при наличии справки врача-педиатра.

Всего работников в учреждении 176, из них 114 педагогов, тех.персонал – 62 человека. На всех работников заведены личные медицинские книжки, периодические профмедосмотры пройдены.


На день обследования учреждения лабораторией ФФБУЗ «ЦГ Э по ЧР» в г. Аргун, Гудермесском и Ножай-Юртовском районах были проведены лабораторно - инструментальные исследования на бактериологические и химические анализы: отбор воды на проведение санитарно-химических и микробиологических

исследований; взятие смывов СМБГКП; замер воздуха и микроклимата помещений (протокола лабораторных исследований №№2.П678, 2.П679, 2.П679, 2.П677, 2.1608)

По полученным данным результатов лабораторных исследований воды на микробиологические показатели (протокол №2.1608 от 15.11.2019г.) установлено, что общее микробное число в воде превышает допустимую норму (ОМЧ 78, при норме не более 50). В связи с этим, в учреждении рекомендовано использовать для питья бутылированную или кипяченую воду. Аргунскому филиалу ГУП «Чечводоканал» выдано предписание по устранению выявленных нарушений.

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:

Результаты лабораторно-инструментальных исследований

Подписи лиц,
проводивших
проверку:

Главный специалист-эксперт



Джамурзаева А.Р.

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

Диканиев Рустам Саймаевич - директор

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

«21» 11 2019 г.


(подпись)

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

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